

⑨
44-46

酱香型酒用香精的调配

艾萍

(上海轻工业高等专科学校化工系, 上海, 200433)

TS264.3
TS261.2

摘要 介绍一种新型的低度米酒用的香精调配技术。米酒香精的特点是带有浓厚的酱甜酒香味, 应用于低度米酒的产品加香。

关键词 调配技术; 低度米酒; 米酒香精

酱香型 酒用香精

近年来, 随着人们的健康意识日益增强, 社会交往领域的不断拓宽, 人们的饮酒习惯与饮用档次都发生了很大变化, 已由低档次高浓度的白酒转向高档次的优质低度米酒。这就需要生产与发展大量的低度米酒来适应市场上的需要。从目前来看, 大多数低度酒的口感与香味和实际标准都有一定差距。原酒具有酒味醇甜, 带米香的风格和特点; 低度酒往往口味过淡, 香味不足, 在一定程度上影响了消费与生产。如何才能使低度米酒的质量保持原酒的风格, 使之低而不淡, 顺应人们饮用观念的转变, 这是在生产过程中急待解决的问题。所以对低度酱香型米酒调味调香, 增强香味是必须而关键的要素之一。

1 思路分析

据资料介绍, 酒的风格是酒中微量有香、有味的成份综合作用于口腔的结果, 是由众多的微量芳香族化合物相互缓冲、烘托、协调、平衡复合而形成的典型特点, 其中提供香气、香味的主要有酯类、酸类、酮类、醇类等有机类化合物。香气的分路大致有: 酸香韵、酒醇甜韵、少量奶甜、果甜、焦甜、酱甜及蔬菜一路香韵。这几路香气相互复合、渗透、烘托、平衡, 能够形成各种典型的米酒香香精风格。

通过对头香(酸、酒甜), 体香(酒, 甜醇香、酱甜香), 底香(奶、酱甜香韵)的分析, 拟定了搭配原则。

(1) 为了使香精香气尽量稳定, 前后香气不要有太多的变化, 在每一路香气原料中, 要考虑头、中、尾三段香气首尾呼应, 均衡散发。

(2) 由于香精是食用型的, 故所用原料均要符合 FEMA 标准。而且是醇溶性的。

1.1 特征香

对特征香的要求是带有酒醇气息的米谷香韵, 且浓郁透发, 这里选择酯类一路的酒甜果香及酸香来衬托整个香精的香韵。酸的存在使酒产生带甜感觉, 酸的用量要恰当, 太多香气粗糙, 太少则酒香过于单调。

1.2 酱甜香韵

它是酱香型酒用香精的主体香气,选择一些焦甜香、蜜甜香及蔬菜香(3-甲硫基丙醇)来增加酒用香精的厚实、圆润感。选用恰当比例会不失整个香精的酒甜醇香,浓郁透发且香飘万里。

1.3 奶甜香

酒中增加奶甜香,可增加酒的香气醇厚感。

总的比例大致为:酸香:400~500mg/g;酱甜香:20~50mg/g;酒果香:20~40mg/g;奶香:1~9mg/g;溶剂:200~300mg/g。

2 香气的调合

按照应用要求和样品模式,又根据上面所选取的有关原料进行了多次摸索试验,使最后选调出的香精头、中、尾香气连贯起来,平衡地形成一体,且每路香韵逐渐揉合在一起和谐地散发着透人的米酒甜香。

现将酒用香精拟配中典型的三个配方评述一下。

附表 酒用香精配方表

原 料	配方一(mg/g)	配方二(mg/g)	配方三(mg/g)
乙酸	20~25	300~450	300~450
己酸	1.0~4.0	1.0~4.0	1.0~4.0
菠萝酮	0.1~0.5	0.1~0.5	0.1~0.5
麦芽酚	1.0~5.0	1.0~5.0	1.0~5.0
香兰素	10~30	10~30	10~30
甲基环戊烯醇酮	0.5~3.0	0.5~9.0	0.5~9.0
乙酸苯乙酯	2.0~8.0	2.0~8.0	2.0~8.0
苯乙醇	1.0~6.0	1.0~6.0	1.1~6.0
3-羟基-丁酮-2	1.0~5.0	1.0~5.0	1.0~5.0
乙酸乙酯	4.0~8.0	4.0~8.0	4.0~8.0
己酸乙酯	2.0~5.0	2.0~5.0	2.0~5.0
丙酸异戊酯	5.0~6.0	5.0~6.0	5.0~6.0
丁酸乙酯	1.0~5.0	1.0~5.0	1.0~5.0
异戊酸异戊酯	1.0~9.0	1.0~9.0	1.0~9.0
异戊酸乙酯	4.0~9.0	4.0~9.0	4.0~9.0
β -突厥酮	—	1.0~5.0	1.0~5.0
3-甲硫基丙醇	5.0~9.0	5.0~9.4	5.0~9.5
菠萝乙酯	0.1~1.0	0.1~1.0	0.1~1.0
溶剂	—	—	300~500

配方一:香气果甜香较重,酸香不足,酱甜香不够,酸香不能很好地体现,烘托酒甜香气,考虑增添部份酸性香原料来协调,体现酒香。

配方二:鉴于前配方酸气香不够,酱甜香不足,加了醋酸与 β -突厥酮、M.C.P等原料来加重酱香型酒香的特点以增加天然感。但由于酒精度要降低,用适量黄酒来增加总体酒香香韵,体现酒的天然感。

配方三:加重了天然酒香一路香气,使整个香精整体协调,带有酒醇香韵,有一定的逼真度。头子上的酸气和酒甜香协调较好,整个酸、酱、甜、酒醇贯穿至尾,底香沉稳,酒醇较厚实,

整体香气柔润,效果较好。

3 结 论

在米酒用香精调配的过程中,首先要考虑到对酒度低、香气淡的米酒中香和味的补充和提高,提高酒的固有风格,改善米酒在加工过程中香味损失造成的口味淡薄、余味不足等缺点。

第一,要补充、修饰它的酒醇香、米酒甜香、酸香等各种香韵,要考虑到酒的各种风味物质的量比平衡。各路香气的协调相当重要,整个香精的香气一定要有层次,各层次之间切不可脱节。

第二,香精的调配需要掌握足够的单体原料性能、来源,选择原料既要从经济的角度出发,又要考虑调配效果。

第三,需要有特别灵敏的嗅感,仔细嗅辨以后,才能把握各种原料的加入份量,不致于使香原料的配比过度失真,而使得整个香精的香韵走掉。

参 考 文 献

- 1 汪清华主编.食品调香术第 4 册.上海:上海轻工业高等专科学校,1990.367~368.
- 2 金怀荣译,刘治平校.食品中关键香气成份及用量.上海:全国香料工业科技情报站,轻工业部香料工业科学研究所,1988.12.83~127

The Preparation of Wine Flavour of type

Ai Ping

(Dept. of Chemical Engineering, Shanghai Light Industry College, Shanghai, 200433)

Abstract This article presents a new kind of perfumery technique for low degree rice wine. The characteristis of rice wine flavour is its redolence of mellow, sweet odour. It is used in perfuming of low degree rice wine products.

Keywords Perfumery technique; Low degree rice wine; Rice wine flavour

48