

ICS 67.160.10

X 62

**T/GXAS**

**团 体 标 准**

T/GXAS 061—2020

# 香蕉果酒加工技术规程

Processing technology produces of Banana Wine

2020-09-11 发布

2020-09-17 实施

广西标准化协会 发布



## 前　　言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所、广西农业职业技术学院、广西兴桂质量标准化认证咨询服务事务所（有限合伙）、广西标准化协会、广西明珠农业农村发展研究院。

本标准主要起草人：何雪梅、李杰民、刘国明、唐雅园、孙健、盛金凤、唐杰、石敏、谢宏昭、蓝冬丽、黄林华、谭爱、刘祁云、孟晶晶、陆妃妃、谢荣耀、廖建杰。



# 香蕉果酒加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了香蕉果酒加工技术的术语和定义、生产加工过程卫生要求、设施设备要求、原辅料要求和加工工艺。

本标准适用于香蕉果酒的加工。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 9827 香蕉

GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范

GB/T 20886 食品加工用酵母

GB 25570 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

香蕉果酒 banana wine

以香蕉为原料，经酶解、添加或不添加白砂糖、发酵、澄清、过滤、杀菌、灌装等工艺制成的发酵酒。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12696及相关规定。

## 5 设施设备要求

打浆设备、过滤设备、灭菌设备、发酵设备、陈酿设备、精滤设备、灌装设备等，设施设备应符合GB 12696及相关规定。

## 6 原辅料要求

### 6.1 香蕉

应符合GB/T 9827的规定。

### 6.2 加工用水

应符合GB 5749的规定，加工饮料用水应经过滤、软化、消毒等处理。

### 6.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

### 6.4 酵母菌

应符合GB/T 20886的规定。

### 6.5 酶制剂

应符合GB 1886.174的规定。

### 6.6 焦亚硫酸钾

应符合GB 25570的规定。

### 6.7 其它食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

## 7 加工工艺

### 7.1 工艺流程

酵母菌→活化



选果→清洗→去皮→打浆→酶解→调配→发酵→倒罐(后发酵)→澄清→陈酿→过滤、杀菌、灌装。

### 7.2 工艺要求

#### 7.2.1 选果

选用成熟度为90%以上新鲜完好的果实、剔除虫害、腐烂、机械伤、畸形果。

#### 7.2.2 清洗

用流动水将香蕉冲洗干净，除去果皮表面的尘土、泥沙、杂质等，沥干。

#### 7.2.3 去皮

将清洗干净的香蕉剥除果皮。

#### 7.2.4 打浆

将去皮的香蕉果实，放入经酒精消毒、干净的不锈钢打浆机中迅速打浆。

#### 7.2.5 酶解

在打浆后的香蕉果浆中加入0.01%果胶酶，置于40℃～45℃下的酶解槽中酶解1h～2h，至有清汁充分析出。

#### 7.2.6 调配

在酶解结束后的果汁中加入50 mg/L～100 mg/L焦亚硫酸钾，根据不同类型香蕉果酒酿造所需糖量添加白砂糖搅拌溶解。

#### 7.2.7 发酵

##### 7.2.7.1 酵母活化

将活性干酵母按活性干酵母，加入其10倍质量的37℃的水中活化20 min。

##### 7.2.7.2 果酒发酵

将活化好的酿酒酵母接种至灭菌好的香蕉果汁中，搅拌混匀，在20℃～30℃下恒温发酵，发酵程度以残糖指标为准。干型果酒：残糖（以葡萄糖计）小于或等于4.0 g/L，或总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于2.0 g/L，含糖最高为9.0 g/L；半干型果酒：残糖大于干型果酒，小于12.0 g/L，或总糖与总酸的差值小于或等于2.0 g/L，含糖最高为18.0 g/L；半甜型果酒：残糖大于半干型果酒，小于45.0 g/L；甜型果酒：残糖大于45.0 g/L。

#### 7.2.8 倒罐（后发酵）

接种发酵结束后，进行倒罐处理，将上层清液倒至另一发酵罐中在室温下进行后发酵，时间为半个月至2个月，后发酵结束后进行换罐。

#### 7.2.9 澄清

换罐后的香蕉果酒中加入0.05 g/L～0.1 g/L的明胶、皂土等澄清剂进行澄清，澄清结束后采用硅藻土过滤机过滤。

#### 7.2.10 陈酿

在避光、阴凉的环境下进行陈酿1个月以上。

#### 7.2.11 过滤、杀菌、灌装

陈酿后的香蕉果酒过滤除菌，在灌装前应进行62℃杀菌30 min。采用玻璃瓶、塑料瓶等容器灌装。包装容器应清洁、封装严密、无漏气、无胀漏现象，符合食品安全标准要求和有关规定。

中华人民共和国团体标准

香蕉果酒加工技术规程

T/GXAS 061—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究

# 团 体 标 准 公 告

2023年第48号(总第173号)

## 关于批准发布 T/GXAS 061—2020《香蕉果酒加工技术规程》团体标准第1号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 061—2020《香蕉果酒加工技术规程》团体标准第1号修改单,自2023年7月6日起实施,现予以公布(见附件)。

附件: T/GXAS 061—2020《香蕉果酒加工技术规程》第1号修改单



附件

**T/GXAS 061—2020《香蕉果酒加工技术规程》  
第1号修改单**

规范性引用文件中《GB/T 20886 食品加工用酵母》修改为《GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母》。