



芙蓉原浆醋

玉露和风润百年 百亿菌种焕新颜

玉和醋传统酿醋技艺结合现代生物技术，让老字号玉和醋创新搭配植物源益生菌，焕发新生机



目录/CONTENTS

壹. 历史沉淀

贰. 酿造工艺

叁. 口感风味

肆. 生物科技创新





壹

历史沉淀

陈年老醋出坛香，玉字封泥走四方
芙蓉原浆醋基醋厂家已有370余年历史



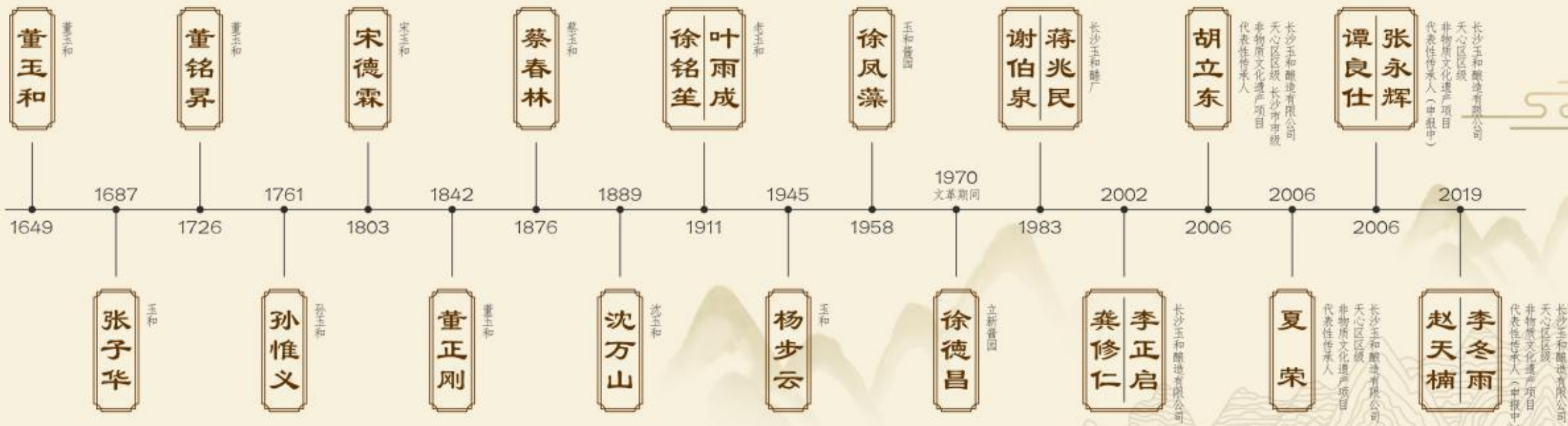


民国时期位于古城坡子街西玉和园巷内的老玉和酱园

玉和醋始创于清朝顺治年间的1649年，至今已有370多年的历史。2006年“玉和”被中国商务部评定为首批“中华老字号”，2009年、2012年“玉和醋传统酿醋技艺”相继被列为“长沙市非物质文化遗产保护名录”和“湖南省非物质文化遗产保护名录”。

相传，康熙年间玉和醋曾作为朝廷贡品，为众贵妃美容养颜之饮品。日饮玉醋三两，面色红润肌肤柔嫩，众贵妃活力倍增，全无往日深宫病态。玉和醋由此受宠皇宫，到名噪京城，进而饮誉大江南北。

三百七十年玉和历史沿革及传承示意图







貳

釀造工藝

玉和醋技艺是天下匠心，它以中华老字号玉和醋的深厚历史文化底蕴为依托，
彰显大道至简、玉露和风的价值观。



酿造工艺

液态静面发酵酿醋法（老法制醋），充分利用不同微生物在发酵各个不同阶段的作用，采用前期固态淀粉糖化及酒精发酵，后期加水加优质醋酸菌种子进行静置醋酸发酵。



传统技术工艺—老法酿醋作坊(静面发酵法)



传统技术工艺—成品醋储藏缸

糖化，酒化，醋酸发酵——玉和醋御用老技师龚修仁，总结了玉和醋的三部曲。



几百口大醋缸在这里静静发酵沉淀，每口缸上面都覆盖着一个特殊材料制作的盖子，盖上均印有苍劲的“玉和”二字。

这两个字可不一般，经过300多年的风霜传承至今。在酱园建立伊始，创始人董玉和就以此为标记。



叁

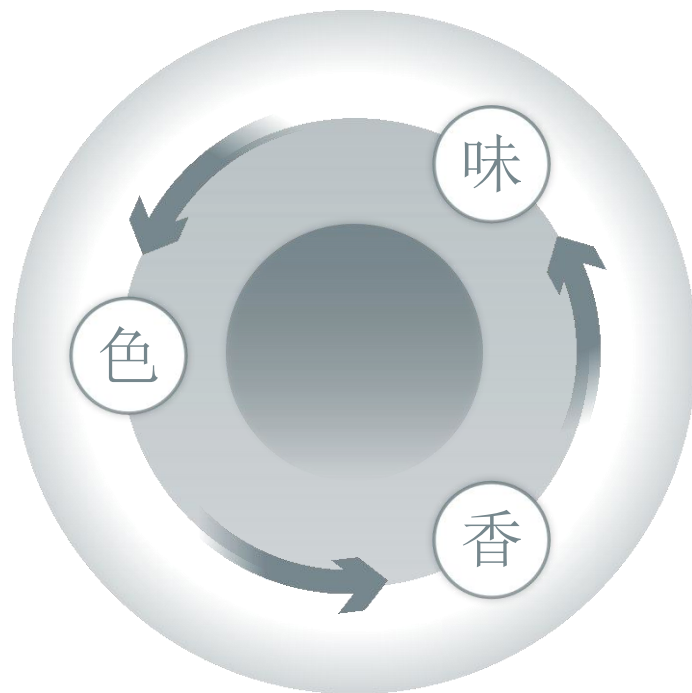
口 感 风 味

玉露调名醋 和风暖客怀

芙蓉原浆醋具有“醇、香、浓、鲜”等特点



醋液呈淡琥珀色，清冽剔透，浓而不浊



醋味酸甜，入口前调酸而不涩，后调回甘，唇齿留香

醋香馥郁醇厚，酸香绵长

醋蘸泡炒焖十年陈皮盛夏到来，身体新陈代谢旺盛,但肠胃消化功能减退，营养学家建议适当的以“醋”烹调菜肴。



十年陈皮香煎鱼饼



芙蓉原浆醋捞腰花



芙蓉原浆醋焖土鸡



芙蓉口味泡菜





肆

生物科技创新

此唱彼和，传统与现代工艺结合

百年老醋注入植物源益生菌创新为芙蓉原浆醋



中国典型培养物保藏中心
用于专利程序的培养物保藏受理通知书 (收据)


地址: 中国北京海淀区 邮编: 100191 电话: (010) 62944000 传真: (010) 62944001 E-mail: cctcc@ccit.com.cn

请求保藏人及其代理人:
请求保藏人: 茵内高福达生物科技有限公司

专利代理人:
专利号:
注(1): 请提供请求保藏的培养物名称及生物的基本特征:
植物乳杆菌 LP220
CachicolaWu jianxinren LP220

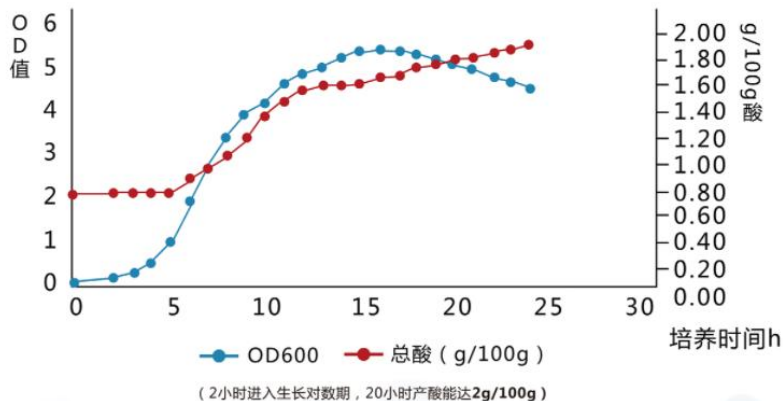
上述请求保藏的培养物特征:
 科学描述
 会议的分类命名
(注: 表格内打“√”号表示有, 打“×”号表示没有)

该培养物已于 2018 年 07 月 11 日由本保藏中心收到, 并登记入册。根据注(1)的请求, 自该日起保存三十年。在期间内收到类似培养物样品时请和工作人员保存五年。
该培养物的存活性本保藏中心于 2018 年 07 月 26 日检测完毕, 结果为存活。

中国典型培养物保藏中心
负责人(签字): 
2018年 07月 26日

芙蓉生物原浆醋中的益生菌典藏于中国典型培养物保藏中心 (China Center for Type Culture Collection , CCTCC) 是1985年经国家专利局、教育部批准成立的专业培养物保藏机构。1987年, CCTCC加入了世界培养物保藏联盟(WFCC), 1995年CCTCC经世界知识产权组织(WIPO)批准, 成为布达佩斯条约确认的国际培养物保藏单位(IDA), 在国际上具有保藏专利培养物的资质。

高福记植物源益生菌的繁殖与产酸性能



高福记植物源益生菌抑菌性能

菌株名称	枯草芽孢杆菌	大肠菌群	金黄色葡萄球菌	
抑菌圈直径 (mm)	13.0	8.5	13.6	
菌株名称	嗜水气单胞菌	维氏气单胞菌	鳃弧菌	温和气单胞菌
抑菌圈直径 (mm)	16.4	17.5	17.6	17.9

消字号产品要求抑菌圈大于7mm以上
高福记益生菌性能优良, 细菌素分泌丰富, 对常见致病菌及有害菌平均抑菌圈达到16mm

益生菌中所含的益生元等产物激发胃酸的分泌, 进而激发和调节肠道代谢功能吸收与消化, 改善肠道环境, 抑制肠道有害菌的生长, 激发免疫系统, 提高免疫力。

小分子，效果好
产品中肽分子量
50%小于189道尔顿，
95%小于5000道尔顿。

检测报告

GZF20-018588-01

发布日期: 2020年09月11日

检测样品描述:

样品编号	SGS 样品 ID	描述
1	GZF20-018588.001	实验样品

理化检测

检测结果:

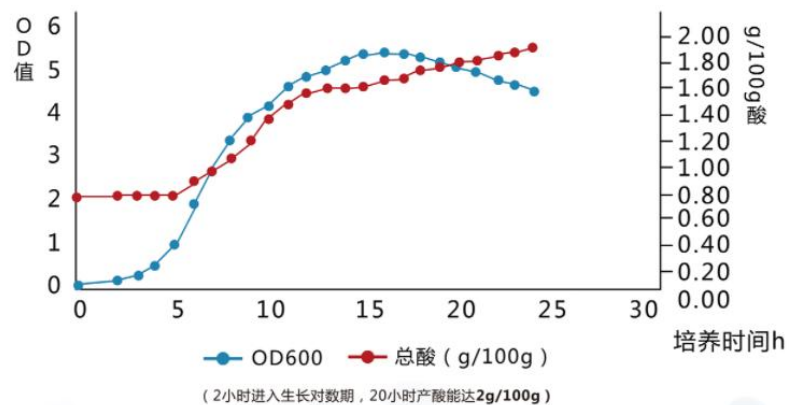
检测项目	单位	检测方法	检测结果 001	定限值
相对分子量 \leq 2000 的物质比例	%	参考 GB/T 22492-2008 附录 A GPC/UV	95.2	-
相对分子量 \leq 5000 的物质比例	%	参考 GB/T 22492-2008 附录 A GPC/UV	99.3	-

分子量分布:

分子量范围	峰面积百分比 (%) (λ : 220nm)	数均分子量 (Mn)	重均分子量 (Mw)
>5000	0.7	6111	6371
5000-3000	1.8	3723	3800
3000-2000	2.3	2423	2455
2000-1000	6.1	1350	1399
1000-500	8.2	642	669
500-189	24.1	257	265
<189	56.8	-	-

益生菌中所含的益生元等产物激发胃酸的分泌，进而激发和调节肠道代谢功能吸收与消化，改善肠道环境，抑制肠道有害菌的生长，激发免疫系统，提高免疫力。

高福记植物源益生菌的繁殖与产酸性能



高福记植物源益生菌抑菌性能

菌株名称	枯草芽孢杆菌	大肠菌群	金黄色葡萄球菌	
抑菌圈直径 (mm)	13.0	8.5	13.6	
菌株名称	嗜水气单胞菌	维氏气单胞菌	鳃弧菌	温和气单胞菌
抑菌圈直径 (mm)	16.4	17.5	17.6	17.9

消毒号产品要求抑菌圈大于7mm以上
高福记益生菌性能优良，细菌素分泌丰富，对常见致病菌及有害菌平均抑菌圈达到16mm



上海泠生福康生物科技有限公司
Shanghai Ling Sheng Fu Kang Biotechnology Co., Ltd

