



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103509677 B

(45) 授权公告日 2015.02.11

(21) 申请号 201310432833.0

(22) 申请日 2013.09.23

(73) 专利权人 南陵县葛业协会

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县烟墩镇街道

(72) 发明人 魏巍 刘冰 李秀梅

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006.01)

C12G 3/04(2006.01)

A61K 36/815(2006.01)

A61P 29/00(2006.01)

A61P 37/04(2006.01)

A61P 3/06(2006.01)

C12R 1/865(2006.01)

(56) 对比文件

CN 101457188 A, 2009.06.17,

CN 1544603 A, 2004.11.10,

CN 101153256 A, 2008.04.02,

CN 101906367 A, 2010.12.08,

石冬梅等. 地苳果实营养成分研究. 《福建

师范大学学报(自然科学版)》. 2000, 第16卷(第3期),

爱游妈. DIY 收晒地苳果泡酒. 《广州妈妈》. [www.gzmama.com/forum.php?mod=viewthread&tid=2672509&ordertype=1&page=1](http://www.gzmama.com/forum.php?mod=viewthread&tid=2672509&ordertype=1&page=1), 2011,

审查员 姜维

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种地苳保健果酒

(57) 摘要

本发明公开了一种地苳保健果酒,采用地苳、枸杞为原料,通过预处理、酶解、调浆、发酵、陈酿、调配勾兑、杀菌、灌装、检验等工艺酿制而成,其酒质优良,凉爽可口,具有清热解毒、增强免疫、调节血糖血脂、养气补神的保健功效,能有效地提高人体免疫力和抵抗力,并保持地苳果、枸杞果特有的香气。产品制作工艺简单、成本低、营养价值高,是人们可以四季饮用的保健用酒。

1. 一种地稔保健果酒,其特征在于:采用以下步骤制作:

A、地稔果预处理:取生石灰,加水溶解后,静置澄清,取上清液,加水调节 PH 值为 8.2,制得石灰上清液;选取无病害、无虫害的地稔鲜果,去除果梗、碎粒杂质,使用喷淋设备清洗干净,沥干体表水后,入石灰上清液中浸泡 5 天,后取出,用流水漂洗至水体中性,沥干地稔果体表水后,用破碎机破碎,再用气囊压榨机压榨取汁,制得地稔果汁;

B、枸杞果预处理:采集新鲜枸杞果,去除果梗、碎粒杂质,使用喷淋设备清洗干净,沥干体表水后,用破碎机破碎,再用气囊压榨机压榨取汁,制得枸杞果汁;

C、酶解:取地稔果汁 40 公斤、枸杞果汁 20 公斤,进行混合,制得混合果汁,向混合果汁中添加 0.3 公斤的果胶酶,在 38℃ 保持 50 分钟,后静置澄清,制得混合酶解果汁;

D、调浆:向混合酶解果汁中添加白砂糖并搅拌使白砂糖溶解,至糖度为 18%,制得发酵醪;

E、发酵:将发酵醪泵入发酵罐中,向发酵醪中添加活化好的果酒活性酵母,混合均匀,控制温度为 25-28℃,时间为 10 天,制得地稔果酒基;

F、陈酿:将地稔果酒基置于木质容器中陈酿 4 个月,控制温度为 15-20℃;

G、调配勾兑:陈酿后的地稔果酒基,采用板框过滤器进行精滤,后用 50 度白酒进行勾兑,使酒精度为 12%,制得地稔果酒;

H、杀菌、灌装:地稔果酒在 80℃ 保持 20 秒钟,后采用无菌玻璃瓶灌装,制得成品地稔保健果酒;

I、检验、贮存:成品地稔保健果酒经检验合格后,入通风、干燥的库房中贮存。

## 一种地稔保健果酒

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健酒的制作方法,具体地说是涉及一种地稔、枸杞为主要原料的保健果酒的制作方法。

### 背景技术

[0002] 近年来,随着生活节奏不断加快,社会生存竞争日益激烈,人们身体长期超负荷运转,给自身健康带来了严重危害。特别是30岁以后,人的体力处于下降趋势,身体对疲劳的调节能力差,不能及时恢复疲劳,天长日久就会使机体的抵抗力和免疫力下降,使某些潜在在重要器官的慢性疾病急性发作。疲劳不仅损害机体的健康,导致疾病发生,而且能使机体早衰,缩短人的正常寿命,甚至出现“过劳死”的现象。

[0003] 地稔,为野牡丹科多年生常绿草本植物。披散或匍匐状枝秃净或被疏粗毛。叶小,卵形、倒卵形残椭圆形,长1.2-3厘米,宽8-20毫米,先端短尖,基部浑圆,3-5条主脉,除上面边缘和背脉上薄被疏粗毛外,余均秃净;叶柄长2-4毫米,被粗毛。花1-3朵生于枝梢,直径约2.5厘米;萼管长约5毫米,被短粗毛,裂片5,披针形,短于萼管;花瓣5,紫红色,倒卵圆形,长约1.2厘米;雄蕊10,5强,花药顶孔开裂;子房与萼管合生,5室,外表有粗毛。浆果球形,径约7毫米,熟时紫色,被粗毛。花期5月。果期6-7月。

[0004] 地稔果为地稔的成熟果实,是我国古老的一种中草药,《陆川本草》载:地稔果,止血,解毒,消炎。《闽南民间草药》注:地稔果,清热解毒,活血消疔。现代临床研究报道,将地稔制成制剂,治疗消化道出血,止血功效显著。另有报道地稔有抗肿瘤、抗衰老、降血糖、降血脂等作用,而对正常细胞没有毒副作用,还有对伤寒杆菌、痢疾杆菌、金黄色葡萄球菌及八垒球菌均有抑制作用。

[0005] 枸杞,茄目茄科枸杞属的灌木植物,高0.5-1米,栽培时可达2米多;枝条细弱,弓状弯曲或俯垂,淡灰色,有纵条纹,棘刺长0.5-2厘米,生叶和花的棘刺较长,小枝顶端锐尖成棘刺状。雄蕊较花冠稍短,或因花冠裂片外展而伸出花冠,花丝在近基部处密生一圈绒毛并交织成椭圆状的毛丛,与毛丛等高处的花冠筒内壁亦密生一环绒毛;花柱稍伸出雄蕊,上端弓弯,柱头绿色。浆果红色,卵状,栽培者可成长矩圆状或长椭圆状,顶端尖或钝,长7-15毫米,栽培者长可达2.2厘米,直径5-8毫米。种子扁肾脏形,长2.5-3毫米,黄色。花果期6-11月。

[0006] 枸杞果枸杞成熟果实。其味甘、性平具有补肝益肾之功效,《本草纲目》中说“久服坚筋骨,轻身不老,耐寒暑。”中医常用它来治疗肝肾阴亏、腰膝酸软、头晕、健忘、目眩、目昏多泪、消渴、遗精等病症。现代药理学研究证实枸杞子可调节机体免疫功能、能有效抑制肿瘤生长和细胞突变、具有延缓衰老、抗脂肪肝、调节血脂和血糖、促进造血功能等方面的作用,并应用于临床。枸杞子服用方便,可入药、嚼服、泡酒。

[0007] 为缓解体力疲劳,改善人们亚健康状态,提高疲劳人群的生活质量,在传统中医药理论指导下,结合现代医药学理论,选择传统中药经科学配方,采取先进的生产工艺研制成具有缓解体力疲劳的保健酒,对改善人类的健康将会起到积极的作用。

## 发明内容

[0008] 本发明的目的是采用地稔果、枸杞果为原料,通过给定工艺,制作出一种保健型果酒,以填补这一产品的空白。

[0009] 本发明的实施方案为:

[0010] 一种地稔保健果酒,其特征在于:采用以下步骤制作:

[0011] A、地稔果预处理:取生石灰,加水溶解后,静置澄清,取上清液,加水调节PH值为8-8.5,制得石灰上清液;选取无病害、无虫害的地稔鲜果,去除果梗、碎粒等杂质,使用喷淋设备清洗干净,沥干体表水后,入石灰上清液中浸泡5-10天,后取出,用流水漂洗至水体中性,沥干地稔果体表水后,用破碎机破碎,再用压榨机压榨取汁,制得地稔果汁;

[0012] B、枸杞果预处理:采集新鲜枸杞果,去除果梗、碎粒等杂质,使用喷淋设备清洗干净,沥干体表水后,用破碎机破碎,再用压榨机压榨取汁,制得枸杞果汁;

[0013] C、酶解:取一定比例地稔果汁、枸杞果汁进行混合,制得混合果汁,向混合果汁中添加混合果汁总重0.5-1%的果胶酶,在35-40℃保持40-60分钟,后静置澄清,制得混合酶解果汁;

[0014] D、调浆:向混合酶解果汁中添加白砂糖并搅拌使白砂糖溶解,至糖度为18-20%,制得发酵醪;

[0015] E、发酵:将发酵醪泵入发酵罐中,向发酵醪中添加活化好的果酒活性酵母,混合均匀,控制温度为25-28℃,时间为8-12天,制得地稔果酒基;

[0016] F、陈酿:将地稔果酒基置于木质容器中陈酿4-6月,控制温度为15-20℃;

[0017] G、调配勾兑:陈酿后的地稔果酒基,采用板框过滤机进行精滤,后用50-56度白酒进行勾兑,使酒精度为12-15%,制得地稔果酒;

[0018] H、杀菌、灌装:地稔果酒在80℃保持15-20秒钟,后采用无菌玻璃瓶灌装,制得成品地稔保健果酒;

[0019] I、检验、贮存:成品地稔保健果酒经检验合格后,入通风、干燥的库房中贮存。

[0020] 本发明步骤C中一定比例地稔果汁、枸杞果汁为:地稔果汁40-50重量份、枸杞果汁15-20重量份。

[0021] 为进一步增强成品的保健效果和口感,在陈酿前还可添加金银花汁3-5重量份。

[0022] 为增强成品的品质,本发明在添加果胶酶的同时,还可添加适量二氧化硫。

[0023] 为保证生产安全和成品的品质,发酵醪装量以不超过发酵罐容积85%为宜。。

[0024] 相较于现有技术,本发明采用地稔、枸杞为原料,通过预处理、酶解、调浆、发酵、陈酿、调配勾兑、杀菌、灌装、检验等工艺酿制而成,其酒质优良,凉爽可口,具有清热解毒、增强免疫、调节血糖血脂、养气补神的保健功效,能有效地提高人体免疫力和抵抗力,并保持地稔果、枸杞果特有的香气。产品制作工艺简单、成本低、营养价值高,是人们可以四季饮用的保健用酒。

[0025] 以下结合实施例,对本发明作较为详细的说明。

## 具体实施方式

[0026] 实施例1,一种地稔保健果酒,采用以下步骤制作:

[0027] 1、地稔果预处理：取生石灰，加水溶解后，静置澄清，取上清液，加水调节 PH 值为 8.2，制得石灰上清液；选取无病害、无虫害的地稔鲜果，去除果梗、碎粒等杂质，使用喷淋设备清洗干净，沥干体表水后，入石灰上清液中浸泡 5 天，后取出，用流水漂洗至水体中性，沥干地稔果体表水后，用破碎机破碎，再用气囊压榨机压榨取汁，制得地稔果汁；

[0028] 2、枸杞果预处理：采集新鲜枸杞果，去除果梗、碎粒等杂质，使用喷淋设备清洗干净，沥干体表水后，用破碎机破碎，再用气囊压榨机压榨取汁，制得枸杞果汁；

[0029] 3、酶解：取地稔果汁 40 公斤、枸杞果汁 20 公斤，进行混合，制得混合果汁，向混合果汁中添加 0.3 公斤的果胶酶，在 38℃ 保持 50 分钟，后静置澄清，制得混合酶解果汁；

[0030] 4、调浆：向混合酶解果汁中添加白砂糖并搅拌使白砂糖溶解，至糖度为 18%，制得发酵醪；

[0031] 5、发酵：将发酵醪泵入发酵罐中，向发酵醪中添加活化好的果酒活性酵母，混合均匀，控制温度为 25-28℃，时间为 10 天，制得地稔果酒基；

[0032] 6、陈酿：将地稔果酒基置于木质容器中陈酿 4 月，控制温度为 15-20℃；

[0033] 7、调配勾兑：陈酿后的地稔果酒基，采用板框过滤机进行精滤，后用 50 度白酒进行勾兑，使酒精度为 12%，制得地稔果酒；

[0034] 8、杀菌、灌装：地稔果酒在 80℃ 保持 20 秒钟，后采用无菌玻璃瓶灌装，制得成品地稔保健果酒；

[0035] 9、检验、贮存：成品地稔保健果酒经检验合格后，入通风、干燥的库房中贮存。

[0036] 实施例 2，一种地稔保健果酒，采用以下步骤制作：

[0037] 1、地稔果预处理：取生石灰，加水溶解后，静置澄清，取上清液，加水调节 PH 值为 8.5，制得石灰上清液；选取无病害、无虫害的地稔鲜果，去除果梗、碎粒等杂质，使用喷淋设备清洗干净，沥干体表水后，入石灰上清液中浸泡 10 天，后取出，用流水漂洗至水体中性，沥干地稔果体表水后，用破碎机破碎，再用气囊压榨机压榨取汁，制得地稔果汁；

[0038] 2、枸杞果预处理：采集新鲜枸杞果，去除果梗、碎粒等杂质，使用喷淋设备清洗干净，沥干体表水后，用破碎机破碎，再用气囊压榨机压榨取汁，制得枸杞果汁；

[0039] 3、金银花预处理：取干金银花，清洗干净后，置容器中，加入干金银花重 18 倍的水浸泡 3 小时，后连同浸泡水一起，投入装有 120 目网筛的多功能磨浆机进行磨浆及浆渣分离，制得金银花汁；

[0040] 4、酶解：取地稔果汁 50 公斤、枸杞果汁 15 公斤进行混合，制得混合果汁，向混合果汁中添加 0.6 公斤的果胶酶，在 40℃ 保持 60 分钟，后静置澄清，制得混合酶解果汁；

[0041] 5、调浆：向混合酶解果汁中添加白砂糖并搅拌使白砂糖溶解，至糖度为 20%，制得发酵醪；

[0042] 6、发酵：将发酵醪泵入发酵罐中，向发酵醪中添加活化好的果酒活性酵母，混合均匀，控制温度为 25-28℃，时间为 12 天，制得地稔果酒基；

[0043] 7、陈酿：将地稔果酒基置于木质容器中，加入金银花汁 5 公斤，充分搅拌均匀，陈酿 6 月，控制温度为 15-20℃；

[0044] 8、调配勾兑：陈酿后的地稔果酒基，采用板框过滤机进行精滤，后用 50 度白酒进行勾兑，使酒精度为 15%，制得地稔果酒；

[0045] 9、杀菌、灌装：地稔果酒在 80℃ 保持 20 秒钟，后采用无菌玻璃瓶灌装，制得成品地

稔保健果酒；

[0046] 10、检验、贮存：成品地稔保健果酒经检验合格后，入通风、干燥的库房中贮存。

[0047] 金银花，又名忍冬，为忍冬科多年生半常绿缠绕木质藤本植物的花，性寒，味甘，入肺、心、胃经，自古被誉为清热解毒的良药；它性甘寒气芳香，甘寒清热而不伤胃，芳香透达又可祛邪，清热解毒、疏咽利喉、消暑除烦、抗炎降脂，既能宣散风热，还善清解血毒，用于各种热性病，如身热、发疹、发斑、热毒疮痍、咽喉肿痛等证，均效果显著。同时，金银花有独特的减肥功能，还能抑制与杀灭咽喉部的病原菌，对老人和儿童有抗感染功效。所以，经常服用金银花浸泡或煎剂有利于风火目赤、咽喉肿痛、肥胖症、肝热症和肝热型高血压的治疗与康复。

[0048] 本发明的实施例 2 中，向原料中添加了金银花汁，使得产品增添加了金银花的香味，同时，增添了清热解毒、抗炎降脂的保健功效，其口味、滋味、保健价值得到了进一步提高。

[0049] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行描述，并非对本发明的范围进行限定，在不脱离本发明设计精神的前提下，本领域普通工程技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进，均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。

[0050] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。