



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104877853 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 02

(21) 申请号 201510233403. 5

A61K 35/586(2015. 01)

(22) 申请日 2015. 05. 11

(71) 申请人 安徽省银百益食品有限公司

地址 233700 安徽省蚌埠市固镇县仲兴乡沱
河村沱河街

(72) 发明人 王勇

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

C12G 3/04(2006. 01)

A61K 38/39(2006. 01)

A61P 1/14(2006. 01)

A61P 11/00(2006. 01)

A61P 11/14(2006. 01)

A61P 35/00(2006. 01)

A61K 36/9068(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种南瓜樱桃营养果酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种南瓜樱桃营养果酒及其制备方法。本发明的特征是由以下重量份的物质制成：青葡萄 300~350、老南瓜 300~350、樱桃 50~55、玉米 100~120、麦仁 50~55、龟甲粉 10~15、竹醋 20~25、芹菜叶 30~35、枇杷叶 10~15、鱼鳞胶原蛋白 15~20、鲜姜叶 10~15、桂枝 5~7、硅藻素 5~7、荔枝壳 30~35、核桃壳 50~55 和水适量。本发明具的一种南瓜樱桃营养果酒具有清香可口，爽滑绵柔，成色透亮，营养丰富，无化学添加等特点。

1. 一种南瓜樱桃营养果酒,其特征在于它是由下述重量份的原料制成:

青葡萄 300~350、老南瓜 300~350、樱桃 50~55、玉米 100~120、麦仁 50~55、龟甲粉 10~15、竹醋 20~25、芹菜叶 30~35、枇杷叶 10~15、鱼鳞胶原蛋白 15~20、鲜姜叶 10~15、桂枝 5~7、硅藻素 5~7、荔枝壳 30~35、核桃壳 50~55 和水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的一种南瓜樱桃营养果酒,其特征在于由下列步骤制成:

(1)、将枇杷叶、鲜姜叶、桂枝、龟甲粉等混合,加入 5~6 倍水,文火熬煮,至剩余 1 倍水,挤压过滤,收集提取液;

(2)、将成串的葡萄分成单粒,老南瓜清洗后去除瓜瓤,切成葡萄粒大小的丁状,然后将葡萄、南瓜、樱桃、玉米、麦仁、竹醋、芹菜叶、荔枝壳、核桃壳等混合发酵;

(3)、将步骤 2 完成发酵的物料进行大火蒸制 2~3 小时,每 25~30 分钟翻搅一次,蒸制完成后,趁热浇水冲洗物料,并收集滤汁,将滤汁进行蒸馏,再将物料如上反复蒸制 2~3 次;

(4)、将蒸馏而来的液体混合,然后进行分馏,获得纯度较高的南瓜樱桃酒,然后再将步骤 1、鱼鳞胶原蛋白、硅藻素等加入其中,混合均匀后进行分装、高压灭菌等处理。

一种南瓜樱桃营养果酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明主要涉及一种南瓜樱桃营养果酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 南瓜不仅具有较高的食用价值。而且有着不可忽视的食疗作用。据《滇南本草》载：南瓜性温，味甘无毒，入脾、胃二经，能润肺益气，化痰排脓，驱虫解毒，治咳止喘，疗肺痈便秘，并有利尿、美容等作用。近年来，国内外医学专家、学者究实验表明，食南瓜，还有预防前列腺癌、防治动脉硬化与胃粘膜溃疡、化结石作用。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了提供一种南瓜樱桃营养果酒。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的：

一种南瓜樱桃营养果酒，其特征在于它是由下述重量份的原料制成：

青葡萄 300~350、老南瓜 300~350、樱桃 50~55、玉米 100~120、麦仁 50~55、龟甲粉 10~15、竹醋 20~25、芹菜叶 30~35、枇杷叶 10~15、鱼鳞胶原蛋白 15~20、鲜姜叶 10~15、桂枝 5~7、硅藻素 5~7、荔枝壳 30~35、核桃壳 50~55 和水适量。

[0005] 一种南瓜樱桃营养果酒的制备方法，包括以下步骤：

(1)、将枇杷叶、鲜姜叶、桂枝、龟甲粉等混合，加入 5~6 倍水，文火熬煮，至剩余 1 倍水，挤压过滤，收集提取液；

(2)、将成串的葡萄分成单粒，老南瓜清洗后去除瓜瓢，切成葡萄粒大小的丁状，然后将葡萄、南瓜、樱桃、玉米、麦仁、竹醋、芹菜叶、荔枝壳、核桃壳等混合发酵；

(3)、将步骤 2 完成发酵的物料进行大火蒸制 2~3 小时，每 25~30 分钟翻搅一次，蒸制完成后，趁热浇水冲洗物料，并收集滤汁，将滤汁进行蒸馏，再将物料如上反复蒸制 2~3 次；

(4)、将蒸馏而来的液体混合，然后进行分馏，获得纯度较高的南瓜樱桃酒，然后再将步骤 1、鱼鳞胶原蛋白、硅藻素等加入其中，混合均匀后进行分装、高压灭菌等处理。

[0006] 南瓜内含有维生素和果胶，果胶有很好的吸附性，能粘结和消除体内细菌毒素和其他有害物质，如重金属中的铅、汞和放射性元素，起到解毒作用；南瓜所含果胶还可以保护胃肠道粘膜，免受粗糙食品刺激，促进溃疡面愈合，适宜于胃病患者；南瓜含有丰富的钴，在各类蔬菜中含钴量居首位，钴能活跃人体的新陈代谢，促进造血功能，并参与人体内维生素 B12 的合成，是人体胰岛细胞所必须的微量元素；南瓜中所含的维生素 C 克防止硝酸盐在消化道中转变成为致癌物质亚硝酸；南瓜中含有的甘露醇，减少粪便中毒素对人体的危害。

[0007] 枇杷叶苦，微寒。归肺，胃经。具有清肺止咳，降逆止呕的功效。枇杷叶的有效成分之一是苦杏仁甙。它经人体吸收后，可分解为氰酸和苯甲醛，这两种物质都具有抗癌作用。苯甲醛进一步转变为一种类似阿司匹林的物质，能发挥很强的镇痛作用。枇杷含有多种营养素，能够有效地补充机体营养成分，提高机体抗病能力，发挥强身健体的作用。

[0008] 胶原蛋白是人体骨骼、尤其是软骨组织中的重要组成成分。胶原蛋白就像骨骼中

的一张充满小洞的网,它会牢牢地留住就要流失的钙质。没有这张充满小洞的网,即便是补充了过量的钙,也会白白地流失掉。通常情况下,骨质总量中的钙、镁、磷等无机物质仅占总量的百分之几,而胶原蛋白等有机物质却要占超过 80%。对运动人群来说,关节的不断剧烈磨损会形成软骨损伤,短期内乃至永久地得不到恢复。对一般人来说,在 25 岁之后,体内的胶原蛋白就开始逐渐流失,尤其是女性,由于年龄造成的体内激素失调,流失的速度要比男性快数倍。因此维持关节和骨骼健康的最佳办法就是及时地补充钙质以及胶原蛋白。陆生动物内提取的胶原蛋白活性要在 35 度才能把活性全部激发,也就是说要在 35 度以上吸收的效果才会达到最佳。而鱼提取的活性激发温度就要低很多,十度以上就能发挥最好的效果。

[0009] 本发明的优点是:

1、本发明具有防止钙质流失,保护肠胃,清肺止咳,提高机体抗病能力,促进造血功能,防止癌症等功效。

[0010] 2、本发明具的一种南瓜樱桃营养果酒具有清香可口,爽滑绵柔,成色透亮,营养丰富,无化学添加等特点。

[0011] 3、本发明所采用的制备方法具有简单实用,重复性好,出品率高等特点,便于学习,节约成本。

具体实施方式

[0012] 实施例一

一种南瓜樱桃营养果酒,其特征在于它是由下述重量份的原料制成:

青葡萄 300~350、老南瓜 300~350、樱桃 50~55、玉米 100~120、麦仁 50~55、龟甲粉 10~15、竹醋 20~25、芹菜叶 30~35、枇杷叶 10~15、鱼鳞胶原蛋白 15~20、鲜姜叶 10~15、桂枝 5~7、硅藻素 5~7、荔枝壳 30~35、核桃壳 50~55 和水适量。

[0013] 一种南瓜樱桃营养果酒的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将枇杷叶、鲜姜叶、桂枝、龟甲粉等混合,加入 5~6 倍水,文火熬煮,至剩余 1 倍水,挤压过滤,收集提取液;

(2)、将成串的葡萄分成单粒,老南瓜清洗后去除瓜瓢,切成葡萄粒大小的丁状,然后将葡萄、南瓜、樱桃、玉米、麦仁、竹醋、芹菜叶、荔枝壳、核桃壳等混合发酵;

(3)、将步骤 2 完成发酵的物料进行大火蒸制 2~3 小时,每 25~30 分钟翻搅一次,蒸制完成后,趁热浇水冲洗物料,并收集滤汁,将滤汁进行蒸馏,再将物料如上反复蒸制 2~3 次;

(4)、将蒸馏而来的液体混合,然后进行分馏,获得纯度较高的南瓜樱桃酒,然后再将步骤 1、鱼鳞胶原蛋白、硅藻素等加入其中,混合均匀后进行分装、高压灭菌等处理。