

公告本

99年10月11日修(更)正替換頁本

全份

修正本

發明專利說明書

TP19136

(本說明書格式、順序及粗體字，請勿任意更動，※記號部分請勿填寫)

※ 申請案號：94109047 (2010年10月11日修正)

※ 申請日期：94.3.24 ※IPC 分類：C12G3/04 (2006.01)

一、發明名稱：(中文/英文)

含有馬卡萃取物之酒精飲料

MACA EXTRACT-CONTAINING ALCOHOLIC BEVERAGE

二、申請人：(共1人)

姓名或名稱：(中文/英文)(簽章) ID：

三得利控股股份有限公司

(サントリーホールディングス株式会社)

SUNTORY HOLDINGS LIMITED

代表人：(中文/英文)(簽章)

佐治信忠

SAJI, NOBUTADA

住居所或營業所地址：(中文/英文)

日本國大阪府大阪市北區堂島浜2丁目1番40號

1-40, Dojimahama 2-chome, Kita-ku, Osaka-shi, Osaka Japan

國籍：(中文/英文)

日本

Japan

三、發明人：(共 2 人)

姓名：(中文/英文) ID：

- 1.松本雄大/MATSUMOTO, TAKEHIRO
- 2.加藤惠/KATO, MEGUMI

國籍：(中文/英文)

- 1.~2.日本
Japan

四、聲明事項：

主張專利法第二十二條第二項 第一款或 第二款規定之事實，其事實發生日期為： 年 月 日。

申請前已向下列國家(地區)申請專利：

【格式請依：受理國家(地區)、申請日、申請案號 順序註記】

有主張專利法第二十七條第一項國際優先權：

- 1.日本 2004.03.30 特願 2004-097556
- 2.日本 2005.01.07 特願 2005-002093

無主張專利法第二十七條第一項國際優先權：

主張專利法第二十九條第一項國內優先權：

【格式請依：申請日、申請案號 順序註記】

主張專利法第三十條生物材料：

須寄存生物材料者：

國內生物材料 【格式請依：寄存機構、日期、號碼 順序註記】

國外生物材料 【格式請依：寄存國家、機構、日期、號碼 順序註記】

不須寄存生物材料者：

所屬技術領域中具有通常知識者易於獲得時，不須寄存。

三、發明人：(共 2 人)

姓名：(中文/英文) ID：

- 1.松本雄大/MATSUMOTO, TAKEHIRO
- 2.加藤惠/KATO, MEGUMI

國籍：(中文/英文)

- 1.~2.日本
Japan

四、聲明事項：

主張專利法第二十二條第二項 第一款或 第二款規定之事實，其事實發生日期為： 年 月 日。

申請前已向下列國家(地區)申請專利：

【格式請依：受理國家(地區)、申請日、申請案號 順序註記】

有主張專利法第二十七條第一項國際優先權：

- 1.日本 2004.03.30 特願 2004-097556
- 2.日本 2005.01.07 特願 2005-002093

無主張專利法第二十七條第一項國際優先權：

主張專利法第二十九條第一項國內優先權：

【格式請依：申請日、申請案號 順序註記】

主張專利法第三十條生物材料：

須寄存生物材料者：

國內生物材料 【格式請依：寄存機構、日期、號碼 順序註記】

國外生物材料 【格式請依：寄存國家、機構、日期、號碼 順序註記】

不須寄存生物材料者：

所屬技術領域中具有通常知識者易於獲得時，不須寄存。

九、發明說明：

【發明所屬之技術領域】

本發明係相關於含有十字花科植物馬卡的萃取物之酒精飲料及其製造方法。

【先前技術】

近年，開發出各種維持身體健康或增進健康等相關的機能性飲料或營養輔助食品。這類的材料除了先前的各種胺基酸、乳酸菌之外，尚有天然來源的各種材料，具體而言，例如含有馬卡、芝麻明、酵母萃取物、鬱金、Agaricus、貓爪(Cats claw)、Mesimakobu、蜂膠等營養輔助食品已大量販賣。

惟，這類的材料具有獨特的香氣或味道，不適用於飲料、營養輔助食品，有容易飲用度等相關問題而研究各種解決方法。

其中，馬卡(Lepidium meyenii Walp)係南美洲祕魯的安地斯原產的十字花科植物，攀延在地面葉片張開地生長，其根如蕪菁般的植物。馬卡係超過2千年前栽培於安地斯山地方，被視為維持健康的食品之植物。馬卡的主成分係多糖類、蛋白質等，又含大量胺基酸，特別是含大量體內無法合成而必須從食品攝取之必須胺基酸。其他，亦含豐富的各種維他命(維他命B群、C、E等)和礦物質(鈣、鐵、鋅等)等，在祕魯使用馬卡的食品有數十種類。其中，添加馬卡的餅乾和果汁「CHICHA DE MACA」、馬卡酒、灑上馬卡粉末的優格等，作為維持健康用的食品而廣被接受的植物。

有關馬卡的效能，具有增加活力、滋養強壯的功效，又

揭示具有抗癌作用和改善性機能作用之組成物（專利文獻 1）。又，揭示一組成物其中若摻合鹿角使用可具有增加人類的睪丸素濃度的效果（專利文獻 2）。又，有報告指出馬卡具有抗癌作用和作為抗過敏劑（非專利文獻 1）。

專利文獻 1：美國專利第 6267995 B1 號公報

專利文獻 2：特表 2003-523945 號公報

非專利文獻 1：醫學和生物學：Vol. 145, No.6, p81-86, 2002, 12, 10

最近，在酒精飲料領域中亦興起各種基於「美及健康」之製品，從美及健康的觀點而言，含有具上述效能的馬卡之酒精飲料乃極理想之飲品。事實上，在安地斯地方為要維持健康自古即飲用馬卡酒，安地斯地方飲用的馬卡酒具有馬卡獨特的臭味，不合乎現代人的嗜好，無法成為一般化的酒精飲料。

因此，從現代美和健康的觀點而言，開發不具馬卡的臭味且容易飲用的含有馬卡之酒精飲料較理想，惟目前尚無針對能符合要求的馬卡酒精飲料進行研究。

【發明內容】

〔解決發明之課題〕

因此，本發明的課題係提供在含有具各種優異作用的馬卡萃取物之酒精飲料中，降低馬卡萃取物的獨特臭味且容易飲用的含有馬卡萃取物之酒精飲料。

為要解決相關問題，本發明者們經研究的結果有驚人的發現，使用以麝香葡萄為主原料而發酵蒸餾製得的蒸餾酒作為含有馬卡萃取物的對象酒精飲料（基礎酒精），藉著使蒸餾酒中含有特定範圍的醋酸，可製得已遮蓋馬卡萃取

物的臭味的含有馬卡萃取物之酒精飲料，而完成本發明。

〔解決課題之方法〕

因此，本發明的樣態之一係

(1) 一種含有馬卡萃取物之酒精飲料，其特徵係將馬卡萃取物添加於以麝香葡萄為主原料而發酵蒸餾製得的蒸餾酒之酒精飲料，此蒸餾酒係使用以純酒精換算含有 1~400ppm 的醋酸之蒸餾酒；

(2) 如上述第(1)項的含有馬卡萃取物之酒精飲料，其中 0.5~1000 重量份的蒸餾酒中含有 1 重量份(換算成固形物)馬卡萃取物；

(3) 如上述第(1)或(2)項的含有馬卡萃取物之酒精飲料，其中更含有果汁；

(4) 如上述第(3)項的含有馬卡萃取物之酒精飲料，其中果汁係檸檬果汁、葡萄柚果汁及/或萊姆果汁；

(5) 如上述第(1)~(4)項的含有馬卡萃取物之酒精飲料，其中更含有藥草萃取物；

(6) 如上述第(5)項的含有馬卡萃取物之酒精飲料，其中藥草萃取物係玫瑰實的浸漬酒；

(7) 如上述第(1)~(6)項的含有馬卡萃取物之酒精飲料，其中馬卡萃取物係於馬卡的粉碎物中加入乙醇水溶液，以 20~75℃ 的萃取溫度進行萃取而得之萃取物；

(8) 如上述第(1)~(7)項的含有馬卡萃取物之酒精飲料，其中含有馬卡萃取物之酒精飲料係碳酸飲料；

又，本發明的其他樣態，例如

(9) 一種降低上述馬卡萃取物的臭味之方法，其特徵係於含有馬卡萃取物之酒精飲料中降低馬卡萃取物的臭味的方

法，以麝香葡萄為主原料而發酵蒸餾製得的蒸餾酒作為含有馬卡萃取物的基礎酒精，使用以純酒精換算含有 1~400ppm 的醋酸之蒸餾酒；

(10) 如上述第(9)項的含有馬卡萃取物的酒精飲料中降低馬卡萃取物的臭味之方法，其中更含有果汁；

(11) 如上述第(10)項的含有馬卡萃取物的酒精飲料中降低馬卡萃取物的臭味之方法，其中果汁係檸檬果汁、葡萄柚果汁及/或萊姆果汁；

(12) 如上述第(11)項的含有馬卡萃取物的酒精飲料中降低馬卡萃取物的臭味之方法，其中更含有藥草萃取物；

(13) 如上述第(12)項的含有馬卡萃取物的酒精飲料中降低馬卡萃取物的臭味之方法，其中藥草萃取物係玫瑰實的浸漬酒；

(14) 如上述第(9)~(13)項中任一項的含有馬卡萃取物的酒精飲料中降低馬卡萃取物的臭味之方法，其中更含有碳酸；

(15) 一種含有馬卡萃取物的酒精飲料之製法，其特徵係使以麝香葡萄為主原料經發酵蒸餾製得，以純酒精換算含有 1~400ppm 的醋酸之蒸餾酒中含有馬卡萃取物。

[發明的效果]

依據本發明，提供含有各種優異作用的馬卡萃取物且遮蓋馬卡萃取物獨特的臭味，又容易飲用的含有馬卡萃取物之酒精飲料。自古至今，安地斯地方製造的馬卡酒具有馬卡特有的臭味，非常不適於直接飲用，而本發明提供的含有馬卡萃取物之酒精飲料無馬卡特有的臭味，亦受女性青睞且口感清爽之飲品，可期待成為注重美和健康的酒精飲

料。

【實施方式】

基礎而言，本發明的含有馬卡萃取物之酒精飲料係以麝香葡萄為主原料經發酵蒸餾製得，以純酒精換算含有1~400ppm的醋酸之蒸餾酒中含有馬卡萃取物的含有馬卡萃取物之酒精飲料。

本發明者們針對含有馬卡萃取物時，降低其臭味之酒精飲料（基礎酒精）進行各種研究的結果，發現以麝香葡萄為主原料經發酵蒸餾製得的蒸餾酒可降低其中馬卡萃取物的臭味。亦即，麝香葡萄的香味成分經過發酵・蒸餾工程而被濃縮，製得的蒸餾酒的香味遮蓋馬卡萃取物的臭味而降低其臭味。其他蒸餾酒不具有此遮蓋作用，係以麝香葡萄為主原料經發酵蒸餾製得的蒸餾酒之特異點。

又，上述以麝香葡萄為主原料經發酵蒸餾製得的蒸餾酒，不需經過儲藏工程直接使用較理想。這類的蒸餾酒例如南美洲的地方酒中的皮斯科酒。

惟，即使使用蒸餾酒作為含有馬卡萃取物的基礎酒精飲料，亦無法完全遮蓋馬卡萃取物的臭味。本發明者們經研究的結果，發現藉著蒸餾酒中含有特定範圍的醋酸，幾乎可完全遮蓋其中馬卡萃取物的臭味。此時，以純酒精換算醋酸的含量約為1~400ppm即具有此作用。醋酸含量若少於1ppm則無法降低馬卡萃取物的臭味，不具遮蓋作用，若其含量超過400ppm雖可遮蓋臭味，惟破壞其飲用口感。

本發明的含有馬卡萃取物之酒精飲料中，亦可添加果汁、烈酒、糖類、藥草萃取物等其他成分作為原料。這類的果汁例如草莓、葡萄柚、梅、巨峰、蘋果、桃、洋梨、

蔓越莓、香瓜、檸檬、萊姆等。這些果汁可單獨 1 種或 2 種以上混合使用。其中，以檸檬、葡萄柚及萊姆的果汁可使本發明的含有馬卡萃取物之酒精飲料變成口感爽快的酒精飲料。

又，其中的藥草萃取物可採用各種藥草萃取物，本發明的含有馬卡萃取物之酒精飲料中，藉著添加玫瑰實萃取物可更進一步遮蓋馬卡萃取物的臭味，其中，添加玫瑰實的浸漬酒（烈酒）作為玫瑰實萃取物較理想。又，同時添加葡萄烈酒可發揮相乘效果。

另一方面，本發明的酒精飲料中含有的馬卡萃取物，係將乙醇水溶液加入馬卡粉碎物進行萃取而得的馬卡萃取物，特別是在馬卡的粉碎物中加入乙醇水溶液，以 20~75℃ 的萃取溫度進行萃取而得之萃取物較理想。此萃取法的特異點係於 40~80℃ 的萃取溫度進行萃取時，可得含大量馬卡的有效成分之萃取物，本發明者們已針對此特異點提出專利申請。

馬卡的萃取用原料，包括全草、花、果實、種子、含地下莖的莖、球根等任一部位，其中以球根部特別適用。這些原料可依需求進行乾燥處理、粉碎、切斷等，以利萃取處理。

萃取時馬卡和溶劑的混合比率無特別的限制，惟相對於 1 重量份馬卡，使用 0.3~5,000 重量份的溶劑較理想，考量萃取操作、萃取效率等觀點，以 5~100 重量份特別理想。

萃取時間無特別的限制。先前例亦有萃取時間需數日~數週以上的時間，惟若使用本發明具特定乙醇含量的萃取溶劑，以特定範圍內的萃取溫度進行萃取時，萃取時間只

需 1 分鐘~72 小時，特別是 10 分鐘~5 小時即足夠。

本發明中，馬卡萃取物係可直接使用其萃取液、亦可使用從萃取液蒸餾去除部份或全部溶劑之濃縮物（亦即馬卡萃取精華物），或使用於這些濃縮物中添加賦形劑而粉末化者。其中，因馬卡萃取精華的容積小且添加於蒸餾酒時的溶解性和分解性佳，較適用。

本發明的含有馬卡萃取物之酒精飲料中，其成份的用量無特別的限制，例如相對於 1 重量份（換算成固形物）馬卡萃取物，含 0.5~1,000 重量份的以麯香葡萄為主原料經發酵蒸餾製得的蒸餾酒（以純酒精換算含有 1~400ppm 醋酸）、0.3~100 重量份果汁、0.3~100 重量份藥草萃取物較理想。又，欲求馬卡萃取物的固形物換算量時，可算出從萃取液完全蒸餾去除溶劑之濃縮物。或從溶液的白利糖度的值計算求得。

由上述成分製得的含有馬卡萃取物之酒精飲料，亦可摻合其他酒精飲料或各種添加劑。這類的酒精飲料無特別的限制，不阻礙馬卡萃取物的遮蓋效果，且不破壞酒精飲料的口感即可。例如烈酒、利口酒、杜松子酒、伏特加、龍舌蘭酒、白蘭地、威士忌、燒酒、葡萄酒等。

由上述成分製得的含有馬卡萃取物之酒精飲料亦可摻合碳酸。碳酸飲料的二氧化碳的壓力在適當的範圍內即可無特別的限制，例如 0.1~3kg/cm²。若於此範圍內，不阻礙馬卡萃取物的遮蓋效果且不破壞酒精飲料的口感。

又，本發明的含有馬卡萃取物之酒精飲料，係著眼於發揮馬卡萃取物的特異作用「美及健康」的酒精飲料，摻合的其他酒精飲料以烈酒類較理想，特別是摻合葡萄烈酒較

適當。又，酒精度數不要太強，以低酒精碳酸飲料、日本酒、紅葡萄酒等酒精度數約為 3~17% 者較理想。

可添加於本發明的含有馬卡萃取物的酒精飲料之各種添加劑，例如抗氧化劑、安定劑、配糖物、矯味劑、色素、香料或維生素類等。

抗氧化劑有如兒茶素、異黃酮、芸香苷、槲皮黃素、綠原酸、維生素 P 或楊梅桃萃取物等。

安定劑有如三仙膠、角叉菜膠或乾胃膜酪蛋白等蛋白質。

又配糖物有如芸香苷配糖物、槲皮黃素配糖物或維生素 P 配糖物等。

矯味劑例如甘胺酸、甘草甜味素酸、其鹽類或食鹽等。

其中的色素係具備食品添加物的安全性者即可，例如食用色素紅色 2 號、食用色素紅色 3 號、食用色素紅色 40 號、食用色素紅色 102 號、食用色素紅色 104 號、食用色素紅色 105 號、食用色素紅色 106 號、食用色素黃色 4 號、食用色素黃色 5 號、食用色素藍色 1 號、食用色素藍色 2 號、食用色素紅色 2 號鋁螯合物、食用色素黃色 4 號鋁螯合物、食用色素黃色 5 號鋁螯合物、食用色素藍色 1 號鋁螯合物或食用色素藍色 2 號鋁螯合物等。

又，上述香料可為天然香料或合成香料等，天然香料例如草根、木皮、花、果實、果皮或以其他植物為原料以常法調製成含香料物等。這類天然香料中亦含有以水蒸氣蒸餾法、壓榨法或萃取法等處理天然原料分離出的製油成分。

尚有咖啡香料、紅茶香料、綠茶香料、烏龍茶香料、可可亞香料、藥草香料、香辛料香料或水果香料等。

又，維生素類例如維生素 A、維生素 B₁、維生素 B₂、維生素 B₆、維生素 B₁₂、維生素 C(抗壞血酸)、維生素 D、維生素 E、菸鹼酸、泛酸鈣或葉酸等。

以下，以實例更詳細地說明本發明，惟本發明不受限於這些實例。

實例 1：馬卡萃取物（萃取精華物）之製造

將 3kg 的馬卡乾燥粉碎物放入不銹鋼製容器，再加入 30L 乙醇濃度為 99 容量% 的水溶液，於 60℃ 攪拌 3 小時。過濾溶液並收取，去除製得的萃取液中的溶劑，製得 180g 的馬卡萃取精華物。

實例 2：利用以麝香葡萄為主原料經發酵蒸餾製得的蒸餾酒降低馬卡臭味之效果

使用下列表 1 中的各種酒精飲料（基礎酒精），製造含有 0.2% 實例 1 製得的馬卡萃取物（萃取精華物）且酒精濃度為 10% 的各種酒精飲料。以 20 位成人進行官能試驗，評估製得的酒精飲料的馬卡臭味之遮蓋效果。

又，以下列基準進行評估。

○：具有遮蓋效果

x：不具遮蓋效果

其結果如表 1 所示。

(表 1)

基礎酒精飲料	遮蓋效果
以麝香葡萄為主原料經發醇蒸餾製得的蒸餾酒	○
米燒酒	x
麥燒酒	x
日本酒	x
白蘭地	x
威士忌	x
紅葡萄酒	x
白葡萄酒	x
伏特加	x
杜松子酒	x

如上述般，使用本發明的以麝香葡萄為主原料經發醇蒸餾製得的蒸餾酒作為基礎酒精飲料，只在含有馬卡萃取物時具有抑制馬卡臭味的遮蓋效果。

實例 3：在酒精飲料中添加醋酸以降低馬卡臭味之效果

從上述實例 2 的結果，使用以麝香葡萄為主原料經發醇蒸餾製得的蒸餾酒（本發明的蒸餾酒）作為含有馬卡萃取物的基礎酒精飲料時，因具有抑制馬卡臭味的遮蓋效果，以蒸餾酒作為基礎，調製醋酸含量相異而酒精濃度為 10% 的酒精飲料，使分別含有 0.1% 及 0.2% 的實例 1 製得的馬卡萃取物（萃取精華物），以 20 位成人進行官能試驗，評估馬卡臭味之遮蓋效果。又，評估基準與實例 2 相同。亦以相同官能試驗評估其飲用容易度。

飲用容易度的評估係以 3 點為評估基準，以 0.1 點的刻

度評估 1 點（非常不易飲用）~5 點（非常容易飲用）的範圍。由其結果可知，無論馬卡萃取物的添加量為何，均可得 3.0 以上的評估，由此可知其飲用容易度。

○：飲用容易度佳

×：飲用容易度差

又，亦測定米燒酒、麥燒酒、紅葡萄酒、白葡萄酒、威士忌、白蘭地等對照酒精飲料中的醋酸含量，相同地使含有馬卡萃取物並試驗之。

又，使用釀造用的酒精，使其酒精濃度為 10% 且分別含有 0.1% 及 0.2% 的馬卡萃取物（萃取精華物）之酒精飲料作為對照組。

其結果如表 2 所示。

(表 2)

基礎酒精飲料	醋酸含量 (純酒精換算 /ppm)	飲用容易度			馬卡臭味的降低效果	
		馬卡萃取精華添加量				飲用容易度的評估
		0.0%	0.1%	0.2%		
釀造用酒精	0.0	5.0	4.2	3.2	○	×
本發明的蒸餾酒	0.5	5.0	4.2	3.2	○	×
本發明的蒸餾酒	1.0	5.0	4.2	3.2	○	○
本發明的蒸餾酒	68.2	5.0	4.2	3.2	○	○
本發明的蒸餾酒	99.0	5.0	4.2	3.2	○	○
本發明的蒸餾酒	148.0	5.0	4.1	3.1	○	○
本發明的蒸餾酒	202.6	5.0	4.0	3.0	○	○
本發明的蒸餾酒	313.0	5.0	4.0	3.0	○	○
本發明的蒸餾酒	400.0	5.0	4.0	3.0	○	○
本發明的蒸餾酒	414.2	4.0	3.0	2.0	×	○
本發明的蒸餾酒	610.0	3.5	2.5	1.5	×	○
本發明的蒸餾酒	1481.3	1.5	1.3	1.0	×	○
麥燒酒	71.9	5.0	3.5	2.5	×	×
米麥燒酒	32.5	5.0	3.5	2.5	×	×
白蘭地	738.9	5.0	3.5	2.5	×	×
威士忌	620.0	5.0	3.5	2.5	×	×
紅葡萄酒	516.7	5.0	3.5	2.5	×	×
白葡萄酒	433.3	5.0	3.0	2.5	×	×

從上述的結果可知，伴隨著馬卡萃取物（萃取精華）含量的增加，其臭味亦增強。藉著添加醋酸量大於 1ppm 可遮蓋特異的馬卡臭，惟若超過 400ppm 則不易飲用較不理想。又，醋酸含量少於 1ppm 時（0.5ppm 及對照組的釀造用酒

精)，不具遮蓋效果。

又，麥燒酒、米燒酒、白蘭地、威士忌、紅葡萄酒、白葡萄酒中亦含有醋酸，惟使用這些作為基礎酒精時，雖含有馬卡萃取物（萃取精華），亦不具降低馬卡臭味之效果。

由上可知，使用以麝香葡萄為主原料經發酵蒸餾製得的蒸餾酒作為基礎酒精飲料，使其中含有 1~400ppm 醋酸，即使馬卡萃取物（萃取精華）的添加量為 0.2%，亦可遮蓋馬卡的臭味，且其飲用容易度亦大於評估基準（3 點），各方面的表現均佳，顯示本發明的特異性。

實例 4：在酒精飲料中添加藥草萃取物以降低馬卡臭味之效果

基礎酒精係使用以純酒精換算含有小於 5.0ppm 醋酸的以麝香葡萄為主原料經發酵蒸餾製得的蒸餾酒，其酒精度為 10%，使其中含有 0.2% 馬卡萃取物（萃取精華），再添加如下表表示的量的玫瑰實萃取物、Camucamu 萃取物、Cats claw 萃取物、Elcanpu 萃取物、Kynua 萃取物，製得酒精飲料。以相同的官能試驗評估製得的酒精飲料的馬卡臭的遮蓋效果和飲用容易度。

又，官能試驗的評估等和實例 2 及實例 3 相同。

其結果如表 3 所示。

(表 3)

在酒精飲料中添加藥草萃取物	飲用容易度				馬卡臭味的降低效果
	藥草的添加量(%)				
	0.1	0.5	1.5	5.0	
玫瑰實萃取物	3.4	3.8	4.2	3.4	○
Camucamu 萃取物	3.2	2.5	2.0	1.0	○
Cats claw 萃取物	1.3	1.2	1.1	1.0	○
Elcanpu 萃取物	1.3	1.2	1.1	1.0	○
Kynua 萃取物	3.2	3.4	3.4	3.0	○

從表中的結果可知，添加玫瑰實萃取物可提升馬卡臭味的遮蓋效果，亦可增加飲用容易度。

實例 5：含有馬卡萃取物的酒精飲料之製造 1（蒸餾酒的添加量之探討）

相對於 1 重量份馬卡萃取物（固形物換算），準備含有 0.5、50 及 1000 重量份的以葡萄麝香為主原料經發酵蒸餾製得的蒸餾酒（以純酒精換算含有 10.0ppm 醋酸），分別於其中添加 200 重量份檸檬果汁、10 重量份玫瑰實萃取物，調製成酒精度為 10% 的酒精飲料。

任一製得的飲料係降低馬卡萃取物特有的臭味之酒精飲料。

實例 6：含有馬卡萃取物的酒精飲料之製造 2（酒精濃度之探討）

相對於 1 重量份馬卡萃取物（固形物換算），準備含有 50 重量份的以麝香葡萄為主原料經發酵蒸餾製得的蒸餾酒（以純酒精換算含有 5.0ppm 醋酸），於其中添加 100 重量份萊姆果汁、10 重量份玫瑰實萃取物，調製成酒精度分別

為 4、10 及 20% 且氣壓為 $0.5\text{kg}/\text{cm}^2$ 的含有酒精之碳酸飲料。

任一製得的飲料係降低馬卡萃取物特有的臭味的含有酒精之碳酸飲料。

實例 7：含有馬卡萃取物的酒精飲料之製造 3（果汁量之探討）

相對於 1 重量份馬卡萃取物（固形物換算），準備含有 50 重量份的以麝香葡萄為主原料經發酵蒸餾製得的蒸餾酒（以純酒精換算含有 3.0ppm 醋酸），分別添加 100、500 及 1000 重量份葡萄柚果汁、10 重量份玫瑰實萃取物，調製成酒精度為 4% 且氣壓為 $2.5\text{kg}/\text{cm}^2$ 的含有酒精之碳酸飲料。

任一製得的飲料係降低馬卡萃取物特有的臭味的含有酒精之碳酸飲料。

〔應用於產業上之可能性〕

如上述般，本發明的含有馬卡萃取物之酒精飲料，含有具各種優異作用的馬卡萃取物，且遮蓋馬卡萃取物的獨特臭味，容易飲用的含有馬卡萃取物之酒精飲料。本發明的含有馬卡萃取物之酒精飲料無馬卡的特有臭味，受女性青睞且口感清爽之飲料，係一種具潛力的注重美和健康之酒精飲料。

【圖式簡單說明】

無。

五、中文發明摘要：

本發明係相關於提供在含有具各種優異作用的馬卡萃取物之酒精飲料中，降低馬卡萃取物的獨特臭味且容易飲用的酒精飲料。詳細而言，將馬卡萃取物添加於以麝香葡萄爲主原料經發酵蒸餾製得的蒸餾酒之酒精飲料，此蒸餾酒係使用以純酒精換算含有 1~400ppm 的醋酸之蒸餾酒具此特徵的含馬卡萃取物之酒精飲料，特別是 0.5~1000 重量份的蒸餾酒中含有 1 重量份馬卡萃取物的含馬卡萃取物之酒精飲料。

六、英文發明摘要：

An alcoholic beverage containing an extract of maca having various excellent properties is provided. The maca extract-containing alcoholic beverage is easy to drink because a distinctive smell of the extract of maca is decreased. Such a maca extract-containing alcoholic beverage contains an extract of maca and a distilled liquor mainly made from fermented muscat grapes and containing 1 to 400 ppm of acetic acid with respect to the amount of pure alcohol contained therein. Specifically, 1 part by weight of the extract of maca is added to 0.5 to 1,000 parts by weight of the distilled liquor.

第 94109047 號「含有馬卡萃取物之酒精飲料」專利案

(2010 年 10 月 11 日修正)

十、申請專利範圍：

1. 一種含有馬卡萃取物之酒精飲料，其特徵係將馬卡萃取物添加於以麝香葡萄（Muscat Grapes）為主原料而發酵蒸餾製得的蒸餾酒之酒精飲料，該蒸餾酒係使用以純酒精換算含有 1~400ppm 的醋酸之蒸餾酒。
2. 如申請專利範圍第 1 項的含有馬卡萃取物之酒精飲料，其中 0.5~1000 重量份的蒸餾酒中含有 1 重量份（換算成固形物）馬卡萃取物。
3. 如申請專利範圍第 1 或 2 項的含有馬卡萃取物之酒精飲料，其中進一步含有果汁。
4. 如申請專利範圍第 3 項的含有馬卡萃取物之酒精飲料，其中果汁係檸檬果汁、葡萄柚果汁及 / 或萊姆果汁。
5. 如申請專利範圍第 1 項的含有馬卡萃取物之酒精飲料，其中進一步含有藥草萃取物。
6. 如申請專利範圍第 5 項的含有馬卡萃取物之酒精飲料，其中藥草萃取物係玫瑰實的浸漬酒。
7. 如申請專利範圍第 1 項的含有馬卡萃取物之酒精飲料，其中馬卡萃取物係於馬卡的粉碎物中加入乙醇水溶液，以 20~75℃ 的萃取溫度進行萃取而得之萃取物。
8. 如申請專利範圍第 1 項中的含有馬卡萃取物之酒精飲料，其中含有馬卡萃取物之酒精飲料係碳酸飲料。
9. 一種含有馬卡萃取物的酒精飲料中降低馬卡萃取物的臭味之方法，其係使用以麝香葡萄為主原料而發酵蒸餾製得，且以純酒精換算含有 1~400ppm 的醋酸之蒸餾

酒作為含有馬卡萃取物的基礎酒精的該含有馬卡萃取物的酒精飲料中降低馬卡萃取物的臭味之方法。

10. 如申請專利範圍第 9 項的含有馬卡萃取物的酒精飲料中降低馬卡萃取物的臭味之方法，其中進一步含有果汁。
11. 如申請專利範圍第 10 項的含有馬卡萃取物的酒精飲料中降低馬卡萃取物的臭味之方法，其中果汁係檸檬果汁、葡萄柚果汁及 / 或萊姆果汁。
12. 如申請專利範圍第 11 項的含有馬卡萃取物的酒精飲料中降低馬卡萃取物的臭味之方法，其中進一步含有藥草萃取物。
13. 如申請專利範圍第 12 項的含有馬卡萃取物的酒精飲料中降低馬卡萃取物的臭味之方法，其中藥草萃取物係玫瑰實的浸漬酒。
14. 如申請專利範圍第 9 至 13 項中任一項的含有馬卡萃取物的酒精飲料中降低馬卡萃取物的臭味之方法，其中進一步含有碳酸。
15. 一種含有馬卡萃取物的酒精飲料之製法，其特徵係使以麝香葡萄為主原料經發酵蒸餾製得，以純酒精換算含有 1~400ppm 的醋酸之蒸餾酒中含有馬卡萃取物。

七、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：無。

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

無。

八、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：