



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102978091 B

(45) 授权公告日 2013. 11. 20

---

(21) 申请号 201210499803. 7

(22) 申请日 2012. 11. 30

(73) 专利权人 王牌

地址 450000 河南省郑州市金水区天明路 9  
号丰乐花苑 18-1-5

(72) 发明人 王牌

(51) Int. Cl.

C12G 3/06 (2006. 01)

审查员 常皓

---

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

用沙棘和绞股蓝制作保健酒的工艺

(57) 摘要

本发明涉及一种用沙棘和绞股蓝制作保健酒的工艺，其特征是：用沙棘果榨汁，清滤，并将其果渣进行乙醇提取有效化合成分，然后一同与绞股蓝提取液、酒精合并制成药酒，再与发酵的糯米、小米获得的酒基粗滤液混合陈酿 6 个月，过滤，即得风味独特的该保健酒。

1. 一种用沙棘和绞股蓝制作保健酒的工艺,其特征是由以下方法和步骤制备而成 :a、选用成熟沙棘果,将其破碎为 3-5mm 果块,送入不锈钢榨汁机中进行榨汁,出汁率 50%,获沙棘汁,保留滤渣中的果肉粗纤维和果皮、种子等碎片杂质,另外处理 ;b、对沙棘汁进行澄清和再次过滤,采用 0.5% 食用明胶,配成 10% 的明胶溶液,在充分搅拌下,慢慢加入所处理的沙棘汁中,同时加入 0.35% 硅藻土,于 10℃ 条件下静置 25h 以上,取其上清液,用硅藻土过滤机对其进行过滤,可得到无涩味,有清凉感,清澈透明的沙棘汁,备用 ;c、选用绞股蓝全草,干燥,打粗粉,取其粉 100% 置于提取容器中,首先按质量与体积比 = 1 : 10 的比例加入 10 倍体积的 80% 食用酒精,60℃ 提取 90min,所述的食用酒精必须经过 0.03% 活性炭脱臭后方可使用,然后滤出提取液,再将残渣用 8 倍体积的 80% 食用酒精相同温度下继续提取 80min,残渣的第三次提取用 6 倍体积的 70% 食用酒精提取 60min,合并三次提取液,再次滤过后,真空浓缩至完全除去食用酒精为止,得混合提取浓缩液备用 ;d、取沙棘全渣,包括果肉粗纤维、果皮、种子碎片等,置于提取容器中,首先按质量与体积比 = 1 : 10 的比例加入 10 倍体积的 95% 食用酒精,60℃ 提取 4h,所述的食用酒精必须经过 0.03% 活性炭脱臭后方可使用,然后滤出提取液,再将残渣用 8 倍体积的 85% 食用酒精相同温度下继续提取 2h,残渣的第三次提取用 6 倍体积的 70% 食用酒精提取 2h,合并三次提取液,再次滤过后,真空浓缩至完全除去食用酒精为止,得混合提取浓缩液备用 ;e、取 c 步骤获得的绞股蓝提取浓缩液 30% 和 d 步骤获得的沙棘全渣提取浓缩液 20%,加入 50° 优质白酒 50%,混合均匀,密封放置 30 天,成为一种药酒液备用 ;f、取糯米 80%、优质小米 20%,加纯净水,以淹没原料 5cm 为宜,使其吸足水份,待饱满时,用通用设备蒸汽法对其蒸熟透,用 1.5h,即可蒸熟透,然后趁热起出放发酵罐中,待冷却至 30℃ 时,拌入甜酒发酵药粉 10%,让其充分糖化发酵,温度控制在 28℃,酿造 48h,测试其酒精度达 4 度,糖度达到 15 度时,即可进行压榨,过滤,获酒基粗滤液备用 ;g、按生产 500kg 该酒产品计,取 e 步骤获得的药酒液 30%、f 步骤获得的酒基粗滤液 50%、b 步骤获得的清纯沙棘汁 20%,放入罐中混合均匀后,测定出混合液的真正酒度和实际糖值,用蜂蜜调整糖度,用 0.03% 的活性炭处理过的,经再蒸煮后的优质白酒,调整酒度,达酒度为 35 度,糖分 9 克 / 1000 毫升,总酸 0.2 至 0.3 克 / 100 毫升,在调配好的液体中,加入 0.9% -1.3% 的蛋清,蛋清先打成泡状,再倒入搅拌 4-6 分钟,静置澄清,陈酿 4 至 6 个月,进行用虹吸管吸出上清液,使其流入预先置有滤布的漏斗中过滤,灭菌、灌装、封口、包装即得。

## 用沙棘和绞股蓝制作保健酒的工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及的是一种用沙棘和绞股蓝制作保健酒的工艺。

### 背景技术

[0002] 酒文化在中国历史悠久，白酒酿造技术也有数千年历史，由白酒技术衍生的果酒、米酒、黄酒、药酒等酒的制造工艺，都大同小异，所不同的是它们各自的配方和用材不同，工艺细节上也略有不同，但都离不开酿造这个基本工艺。

[0003] 随着保健意识的提高，人们都想健康长寿；一来消费者需求保健酒，二来需求就变成了市场，保健酒就成了热门项目，这样保健酒的经济链条就自然形成了。然而，就保健酒热而言，很多保健酒都用的是名贵药材，多数走的是一种补益路线，而类似西方白兰地果酒类保健酒就相对较少。经过反复对比研究，用沙漠和贫瘠的荒地上种植的防护林沙棘果和遍地都是的绞股蓝草协同做一种清淡野果型保健酒，既解决资源的利用，又提高了其保健价值，由此服务于人民身体健康，确是一项很有意义的创造性工作。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种用沙棘和绞股蓝制作保健酒的工艺。

[0005] 本发明的目的是这样实现的：a、选用成熟沙棘果，无霉烂，无病虫害，洗净，去杂质，将其破碎为3-5mm果块，送入不锈钢榨汁机中进行榨汁，出汁率50%，获沙棘汁，保留滤渣中的果肉粗纤维和果皮、种子等碎片杂质，另外处理；b、对沙棘汁进行澄清和再次过滤，沙棘汁中含有一定量的单宁类物质，会使涩味重，口感差，并使产品的色泽不稳定，会发生严重褐变，失去商品价值，配制的酒，缺乏天然生鲜风味；为解决这个问题，采用0.5%食用明胶，配成10%的明胶溶液，在充分搅拌下，慢慢加入所处理的沙棘汁中，同时加入0.35%硅藻土，于10℃条件下静置25h以上，取其上清液，用硅藻土过滤机对其进行过滤，可得到无涩味，有清凉感，清澈透明的沙棘液，备用；c、选用绞股蓝全草，干燥，打粗粉，取其粉100%置于提取容器中，首先按质量与体积比=1(以克为单位)：10(以毫升为单位)的比例加入10倍体积的80%食用酒精，60℃提取90min，所述的食用酒精必须经过0.03%活性炭脱臭后方可使用，然后滤出提取液，再将残渣用8倍体积的80%食用酒精相同温度下继续提取80min，残渣的第三次提取用6倍体积的70%食用酒精提取60min，合并三次提取液，再次滤过后，真空浓缩至完全除去食用酒精为止，得混合提取浓缩液备用；d、取沙棘全渣，包括果肉粗纤维、果皮、种子碎片等，置于提取容器中，首先按质量与体积比=1(以克为单位)：10(以毫升为单位)的比例加入10倍体积的95%食用酒精，60℃提取4h，所述的食用酒精必须经过0.03%活性炭脱臭后方可使用，然后滤出提取液，再将残渣用8倍体积的85%食用酒精相同温度下继续提取2h，残渣的第三次提取用6倍体积的70%食用酒精提取2h，合并三次提取液，再次滤过后，真空浓缩至完全除去食用酒精为止，得混合提取浓缩液备用；e、取c步骤获得的绞股蓝提取浓缩液30%和d步骤获得的沙棘全渣提取浓缩液20%，加入50°优质白酒50%，混合均匀，密封放置30天，成为一种药酒液备用；f、取

糯米 80%、优质小米 20%，加纯净水，以淹没原料 5cm 为宜，使其吸足水份，待饱满时，用通用设备蒸汽法对其蒸熟透，用 1.5h，即可蒸熟透，然后趁热起出放发酵罐中，待冷却至 30℃ 时，拌入甜酒发酵药粉 10%，让其充分糖化发酵，温度控制在 28℃，酿造 48h，测试其酒精度达 4 度，糖度达到 15 度时，即可进行压榨，过滤，获酒基粗滤液备用；g、按生产 500kg 该酒产品计，e 步骤获得的药酒液 30%、f 步骤获得的酒基粗滤液 50%、b 步骤获得的清纯沙棘汁 20%，放入罐中混合均匀后，测定出混合液的真正酒度和实际糖值，用蜂蜜调整糖度，用 0.03% 的活性炭处理过的，经再蒸煮后的优质白酒，调整酒度，达酒度为 35 度，糖分 9 克 / 1000 毫升，总酸 0.2 至 0.3 克 / 100 毫升，（以琥珀酸计）；在调配好的液体中，加入 0.9% -1.3% 的蛋清，蛋清先打成泡状，再倒入搅拌 4-6 分钟，静置澄清，陈酿 4 至 6 个月，进行用虹吸管吸出上清液，使其流入预先置有滤布的漏斗中过滤，灭菌、灌装、封口、包装即得。

[0006] 本发明的积极效果在于：沙棘粉：活血化瘀，有消食，抗氧化，抗放射功效，含有大量的 VC，是补充天然 VC 的重要原料，VC 也是大脑中的重要物质之一，和钙结合能发挥出卓越健脑作用，并含大量黄酮类、叶酸类、葡萄糖、果糖等成份。沙棘粉口感酸甜，味道深长。绞股蓝：味甘，苦，性平，有清热解毒，止咳祛痰，抗癌，防老，降血脂的功能，含有 80 多种皂苷，包括人参皂苷 Rg3，氨基酸，23 种无机元素，用于治疗慢性支气管炎、传染性肝炎、肾盂炎、肠胃炎、高血脂和降血糖、抗疲劳、抗肿瘤。80 多种皂苷，均属于达玛脂醇类结构。其中 6 种绞股蓝皂苷：Rb1、Rb2、Rd、F1、Tn-1、Tn-2 与人参皂苷相同，11 种相似，是人参含量的 3 倍。

[0007] 工艺上，发酵糯米中加优秀小米，不但增加营养，而且更凸现醇香的味道。特别是把沙棘汁先榨出来，进行清纯处理，保护沙棘野生鲜美的风味，除去了涩味，提高口感美适度；另外把沙棘全渣并没有弃掉，而是进行乙醇再提取，保留了沙棘渣和籽中的珍贵化合物，提高了其功能价值。沙棘属温性，绞股蓝属平性，二者配合，有利于抑燥而爽心。经品尝，该酒有沙棘清香、酸甜可口、清醇味美，酒精度和甜度适中，饮后有心旷神怡感。

[0008] 经检测主要营养成分如下：VC :580mg / 100g；绞股蓝总皂苷 :130mg / 100g。

[0009] 由此可以看出，常饮该酒有一定的保健作用。

## 具体实施方式

[0010] 结合配方工艺详细说明实施例。

[0011] a、选用成熟沙棘果，无霉烂，无病虫害，洗净，去杂质，将其破碎为 3-5mm 果块，送入不锈钢榨汁机中进行榨汁，出汁率 50%，获沙棘汁，保留滤渣中的果肉粗纤维和果皮、种子等碎片杂质，另外处理；b、对沙棘汁进行澄清和再次过滤，沙棘汁中含有一定量的单宁类物质，会使涩味重，口感差，并使产品的色泽不稳定，会发生严重褐变，失去商品价值，配制的酒，缺乏天然生鲜风味；为解决这个问题，采用 0.5% 食用明胶，配成 10% 的明胶溶液，在充分搅拌下，慢慢加入所处理的沙棘汁中，同时加入 0.35% 硅藻土，于 10℃ 条件下静置 25h 以上，取其上清液，用硅藻土过滤机对其进行过滤，可得到无涩味，有清凉感，清澈透明的沙棘酒，备用；c、选用绞股蓝全草，干燥，打粗粉，取其粉 100% 置于提取容器中，首先按质量与体积比 = 1（以克为单位）:10（以毫升为单位）的比例加入 10 倍体积的 80% 食用酒精，60℃ 提取 90min，所述的食用酒精必须经过 0.03% 活性炭脱臭后方可使用，然后滤出提取液，再将残渣用 8 倍体积的 80% 食用酒精相同温度下继续提取 80min，残渣的第三次提取

用 6 倍体积的 70% 食用酒精提取 60min, 合并三次提取液, 再次滤过后, 真空浓缩至完全除去食用酒精为止, 得混合提取浓缩液备用 ;d、取沙棘全渣, 包括果肉粗纤维、果皮、种子碎片等, 置于提取容器中, 首先按质量与体积比 = 1(以克为单位) : 10(以毫升为单位) 的比例加入 10 倍体积的 95% 食用酒精, 60℃ 提取 4h, 所述的食用酒精必须经过 0.03% 活性炭脱臭后方可使用, 然后滤出提取液, 再将残渣用 8 倍体积的 85% 食用酒精相同温度下继续提取 2h, 残渣的第三次提取用 6 倍体积的 70% 食用酒精提取 2h, 合并三次提取液, 再次滤过后, 真空浓缩至完全除去食用酒精为止, 得混合提取浓缩液备用 ;e、取 e 步骤获得的绞股蓝提取浓缩液 30% 和 d 步骤获得的沙棘全渣提取浓缩液 20%, 加入 50° 优质白酒 50%, 混合均匀, 密封放置 30 天, 成为一种药酒液备用 ;f、取糯米 80%、优质小米 20%, 加纯净水, 以淹没原料 5cm 为宜, 使其吸足水份, 待饱满时, 用通用设备蒸汽法对其蒸熟透, 用 1.5h, 即可蒸熟透, 然后趁热起出放发酵罐中, 待冷却至 30℃ 时, 拌入甜酒发酵药粉 10%, 让其充分糖化发酵, 温度控制在 28℃, 酿造 48h, 测试其酒精度达 4 度, 糖度达到 15 度时, 即可进行压榨, 过滤, 获酒基粗滤液备用 ;g、按生产 500kg 该酒产品计, e 步骤获得的药酒液 30%、f 步骤获得的酒基粗滤液 50%、b 步骤获得的清纯沙棘汁 20%, 放入罐中混合均匀后, 测定出混合液的真正酒度和实际糖值, 用蜂蜜调整糖度, 用 0.03% 的活性炭处理过的, 经再蒸煮后的优质白酒, 调整酒度, 达酒度为 35 度, 糖分 9 克 / 1000 毫升, 总酸 0.2 至 0.3 克 / 100 毫升, (以琥珀酸计) ; 在调配好的液体中, 加入 0.9% - 1.3% 的蛋清, 蛋清先打成泡状, 再倒入搅拌 4-6 分钟, 静置澄清, 陈酿 4 至 6 个月, 进行用虹吸管吸出上清液, 使其流入预先置有滤布的漏斗中过滤, 灭菌、灌装、封口、包装即得。

[0012] 沙棘粉 : 活血化瘀, 有消食, 抗氧化, 抗放射功效, 含有大量的 VC, 是补充天然 VC 的重要原料, VC 也是大脑中的重要物质之一, 和钙结合能发挥出卓越健脑作用, 并含大量黄酮类、叶酸类、葡萄糖、果糖等成份。沙棘粉口感酸甜, 味道深长和红茶结合可协同优化保健骨骼以及增加红茶米的美味。

[0013] 绞股蓝 : 味甘, 苦, 性平, 有清热解毒, 止咳祛痰, 抗癌, 防老, 降血脂的功能, 含有 80 多种皂苷, 包括人参皂苷 Rg3, 氨基酸, 23 种无机元素, 用于治疗慢性支气管炎、传染性肝炎、肾盂炎、肠胃炎、高血脂和降血糖、抗疲劳、抗肿瘤。80 多种皂苷, 均属于达玛脂醇类结构。其中 6 种绞股蓝皂苷 : Rb1、Rb2、Rd、F1、Tn-1、Tn-2 与人参皂苷相同, 11 种相似, 是人参含量的 3 倍。