



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105002046 A

(43) 申请公布日 2015. 10. 28

(21) 申请号 201510415235. 1

(22) 申请日 2015. 07. 16

(71) 申请人 安徽省运酒厂集团有限公司

地址 238131 安徽省马鞍山市含山县运漕镇
运塔路旁

(72) 发明人 王传山

(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 方峥

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

A61K 36/734(2006. 01)

A61P 3/06(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种降血脂保健白酒及其制备方法

(57) 摘要

一种降血脂保健白酒及其制备方法，其特征在于由下列重量份的原料制成：黄酒丢糟400-450、大米 100-110、谷壳 100-110、板栗仁 10-12、马铃薯 10-12、荷叶 1-2、绞股蓝 2-3、山楂 1-2、三七 2-3、大曲 25-30、茶多酚 0.5-1、低聚木糖 0.5-0.7。本发明采用黄酒丢糟作为原料生产白酒，使黄酒厂的生产链得到延伸，且生产出的白酒醇厚丰满，余味较长，本发明将谷壳膨化处理，使原料更加疏松，添加了抑菌作用有选择性的茶多酚，其对产酸的细菌乳酸菌具有抑制作用，对霉菌等真菌则有维持菌落平衡的作用，避免在堆积、发酵时易醅料升酸快，添加的低聚木糖可保护肝脏，此外本发明还可降血脂。

1. 一种降血脂保健白酒，其特征在于由下列重量份的原料制成：

黄酒丢糟 400-450、大米 100-110、谷壳 100-110、板栗仁 10-12、马铃薯 10-12、荷叶 1-2、绞股蓝 2-3、山楂 1-2、三七 2-3、大曲 25-30、茶多酚 0.5-1、低聚木糖 0.5-0.7。

2. 根据权利要求 1 所述的降血脂保健白酒的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

(1) 将荷叶、绞股蓝、山楂、三七加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟，过滤除渣，所得滤液经喷雾干燥制成粉末，得药粉；

(2) 将马铃薯入开水锅煮熟后捞出，去皮，打成泥，得马铃薯泥；

(3) 将黄酒丢糟、板栗仁粉碎，备用；将大米加 2 倍的水浸泡 12 小时后捞出沥干，与药粉、粉碎的黄酒丢糟及板栗仁混合，加入一倍的水，气蒸 50-60 分钟；

(4) 将谷壳膨化处理，备用；待步骤(3)所得物料冷却至 28-32℃ 时加入大曲、马铃薯泥、茶多酚、膨化谷壳混合拌匀，于室内堆积，堆积高度为 50cm，堆积至物料表层长满白色菌丝；

(5) 待步骤(4)所得物料温度降至 34-38℃ 时送入发酵池，均匀摊开，厚度为 1.5-1.7cm，发酵 30 天；

(6) 将步骤(5)所得物料装甄，控制馏出酒温为 30-35℃，蒸汽压力为 0.1MPa，分出馏出酒总体积的 1-2% 为酒头，蒸馏过程中看花取酒，至酒花消失为中馏酒，过花后为酒尾；

(7) 将酒头、中馏酒、酒尾分别贮存在陶罐中，贮藏两至三年后加剩余物料勾兑调酒，即得。

一种降血脂保健白酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域，尤其涉及一种降血脂保健白酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 我国黄酒生产企业众多，黄酒丢糟是酿酒产业中的主要副产品，如果这些丢糟不及时加以处理，就会腐败变质，不仅浪费了宝贵的资源，还会严重污染周围环境。而黄酒丢糟中香味物质丰富，含有一定残余淀粉、蛋白质等有效成分，充分而有效的对酒糟加以综合利用，这样既可以减轻环境污染，又可以节约粮食，降低成本。因此，黄酒丢糟的综合利用对我国的资源开发和环境保护具有十分重要的意义。尤其在低碳经济时代，如果可以实现黄酒丢糟的充分利用就可以使传统酒业形成更合理的全新生态行业。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种降血脂保健白酒及其制备方法，本发明具有口味香醇、营养丰富的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是：

一种降血脂保健白酒，其特征在于由下列重量份的原料制成：

黄酒丢糟 400-450、大米 100-110、谷壳 100-110、板栗仁 10-12、马铃薯 10-12、荷叶 1-2、绞股蓝 2-3、山楂 1-2、三七 2-3、大曲 25-30、茶多酚 0.5-1、低聚木糖 0.5-0.7。

[0005] 所述的降血脂保健白酒的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

(1) 将荷叶、绞股蓝、山楂、三七加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟，过滤除渣，所得滤液经喷雾干燥制成粉末，得药粉；

(2) 将马铃薯入开水锅煮熟后捞出，去皮，打成泥，得马铃薯泥；

(3) 将黄酒丢糟、板栗仁粉碎，备用；将大米加 2 倍的水浸泡 12 小时后捞出沥干，与药粉、粉碎的黄酒丢糟及板栗仁混合，加入一倍的水，气蒸 50-60 分钟；

(4) 将谷壳膨化处理，备用；待步骤(3)所得物料冷却至 28-32℃ 时加入大曲、马铃薯泥、茶多酚、膨化谷壳混合拌匀，于室内堆积，堆积高度为 50cm，堆积至物料表层长满白色菌丝；

(5) 待步骤(4)所得物料温度降至 34-38℃ 时送入发酵池，均匀摊开，厚度为 1.5-1.7cm，发酵 30 天；

(6) 将步骤(5)所得物料装甄，控制馏出酒温为 30-35℃，蒸汽压力为 0.1MPa，分出馏出酒总体积的 1-2% 为酒头，蒸馏过程中看花取酒，至酒花消失为中馏酒，过花后为酒尾；

(7) 将酒头、中馏酒、酒尾分别贮存在陶罐中，贮藏两至三年后加剩余物料勾兑调酒，即得。

[0006] 本发明的有益效果为：

本发明采用黄酒丢糟作为原料生产酒，使黄酒厂的生产链得到延伸，达到节能降耗、循环经济的目的，且生产出的白酒醇厚丰满，余味较长，且考虑到本发明原料不及传统生产原

料疏松，在堆积、发酵时易导致醅料升酸较快，将谷壳膨化处理，使原料更加疏松，而添加了抑菌作用有选择性的茶多酚，其对产酸的细菌乳酸菌具有抑制作用，对霉菌等真菌则有维持菌落平衡的作用，而添加的低聚木糖可保护肝脏，此外，本发明还含有多种中草药成分，具有降血脂的功效。

具体实施方式

[0007] 一种降血脂保健白酒，其特征在于由下列重量份(公斤)的原料制成：

黄酒丢糟 400、大米 100、谷壳 100、板栗仁 10、马铃薯 10、荷叶 1、绞股蓝 2、山楂 1、三七 2、大曲 25、茶多酚 0.5、低聚木糖 0.5。

[0008] 所述的降血脂保健白酒的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将荷叶、绞股蓝、山楂、三七加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟，过滤除渣，所得滤液经喷雾干燥制成粉末，得药粉；

(2) 将马铃薯入开水锅煮熟后捞出，去皮，打成泥，得马铃薯泥；

(3) 将黄酒丢糟、板栗仁粉碎，备用；将大米加 2 倍的水浸泡 12 小时后捞出沥干，与药粉、粉碎的黄酒丢糟及板栗仁混合，加入一倍的水，气蒸 50-60 分钟；

(4) 将谷壳膨化处理，备用；待步骤(3)所得物料冷却至 28-32℃时加入大曲、马铃薯泥、茶多酚、膨化谷壳混合拌匀，于室内堆积，堆积高度为 50cm，堆积至物料表层长满白色菌丝；

(5) 待步骤(4)所得物料温度降至 34-38℃时送入发酵池，均匀摊开，厚度为 1.5-1.7cm，发酵 30 天；

(6) 将步骤(5)所得物料装甄，控制馏出酒温为 30-35℃，蒸汽压力为 0.1MPa，分出馏出酒总体积的 1-2% 为酒头，蒸馏过程中看花取酒，至酒花消失为中馏酒，过花后为酒尾；

(7) 将酒头、中馏酒、酒尾分别贮存在陶罐中，贮藏两至三年后加剩余物料勾兑调酒，即得。