

386110

修正
年 月 日
87.10.22 補充

公告本

A4
C4

申請日期	86-10-12
案 號	86106702
類 別	C126 3/6

386110

(以上各欄由本局填註)

發明專利說明書

一、發明 名稱	中 文	番紅花酒製造方法
	英 文	Process for Manufacture of Beverage (Saffron Liqueur)
二、發明 創作人	姓 名	阿朗·德漢哈尼爾 (Arun Dhandhanian)
	國 籍	印 度
	住、居所	印度孟買瑪拉壩山臨吉路四十之B號-400 006 (40/B Ridge Road, Malabar Hill, Mumbai-400 006, India)
三、申請人	姓 名 (名稱)	阿朗·德漢哈尼爾 (Arun Dhandhanian)
	國 籍	印 度
	住、居所 (事務所)	印度孟買瑪拉壩山臨吉路四十之B號-400 006 (40/B Ridge Road, Malabar Hill, Mumbai-400 006, India)
	代 表 人 姓 名	

裝

訂

線

386110

修正
年 月 日
87.10.22 補充

公告本

A4
C4

申請日期	86-10-12
案 號	86106702
類 別	C126 3/6

386110

(以上各欄由本局填註)

發明專利說明書

一、發明 名稱	中 文	番紅花酒製造方法
	英 文	Process for Manufacture of Beverage (Saffron Liqueur)
二、發明 創作人	姓 名	阿朗·德漢哈尼爾 (Arun Dhandhanian)
	國 籍	印 度
	住、居所	印度孟買瑪拉壩山臨吉路四十之B號-400 006 (40/B Ridge Road, Malabar Hill, Mumbai-400 006, India)
三、申請人	姓 名 (名稱)	阿朗·德漢哈尼爾 (Arun Dhandhanian)
	國 籍	印 度
	住、居所 (事務所)	印度孟買瑪拉壩山臨吉路四十之B號-400 006 (40/B Ridge Road, Malabar Hill, Mumbai-400 006, India)
	代 表 人 姓 名	

裝

訂

線

五、發明說明 (|) 番紅花酒製造方法

本發明係關於香味酒類飲料之製造方法，即番紅花酒之製造方法，且本件發明已於西元一九九六年五月十二日向印度專利局提出專利申請(案號：第 587/BOM/96 號)，並已獲准專利在案。

本發明其中特別不同之地方，係關於如何調製混合酒精與番紅花，而能加強番紅花在酒類飲料中之香味。通常沖泡式茶包在其製造過程中，若想將其乾燥，係將紅茶茶葉摘取後加以濃縮，然而在烘乾過程中，大部分的揮發性物質將會揮發因而喪失原有的香氣味道。

雖然在某些情形下是可以把該濃縮物與酒精飲料再混合，但大部分情形下，前述之揮發性物質將會揮發而致香味喪失，使其不適合與酒精飲料再混合。然而，在本件發明中把番紅花香料劑加入此類飲料中是可行的。

在本件發明中，所謂酒類飲料，係指把番紅花香料劑加入酒精飲料所調製成之飲料，及將乾燥前之濃縮番紅花液或乾燥後之番紅花固態濃縮物(即番紅花香料劑)加入去礦物質之純水所調製成之酒精飲料。除了有番紅花本身芬芳的香味外，尚包括其所混合酒精的味道 [如: SARKARA, E.N.A.(特別的中性酒精)]。

這種酒精飲料可以再加入去礦物質之純水，而該去礦物質之純水係把一般的水經由樹脂過濾除去礦物質而取得，並將這去礦物質之純水與番紅花香料劑以 1 : 2.5 之比例混合，然後進一步將番紅花與普通酒精、0.25% 的去礦物質之純水及百分之一至百分之五之蔗糖等成份混合，調製成特別的混合酒精。

在此特殊混合酒精，其濃度範圍可介於百分之九至百分之五十四，換句話說就是於每公撮中加入 0.45 公克的番紅花，或視需要而定。如果將番紅花香

(請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁)

訂

五、發明說明(2)

料劑依照上述方式製造後，又想把它另外再加入已含有番紅花香味的酒中亦可。

在第一種方式及在任何濃度成份混合之酒精飲料中加熱或冷卻番紅花香料劑，該酒類製造過程中不論是分別加入或混合後加入，番紅花香料劑均可於任何時候直接加入調製而成。此乃因番紅花香料劑比較容易從自然界中取得，而它又有一種特殊而穩定的芳香，且在乾燥過程中，不但可減少其香味之揮發，亦不會造成任何不利之影響。

另一較好的方式，係將番紅花香料劑之成份，加入溶劑或乳劑稀釋，如此番紅花香料劑可用很少的比例調製此酒類飲料。最好是使用所謂的食物類稀釋劑，例如：水或任何極性溶劑 (Polar Solvent)。

本發明為提供一種調製有香味酒類飲料之方法，其中所包含的番紅花香料劑，能夠加強酒類飲料（或酒精飲料）的香味，將前述比例之食用級蔗糖和去礦物質之純水與特別的中性酒精相混合，再以此混合酒精之重量為基準調製出含有 90 毫克(mg)~450 毫克(mg) 番紅花濃縮液之酒精飲料，並先以 78°C 溫度加熱 2 小時，再以 80°C 溫度蒸餾 2 小時予以濃縮濃縮後，而放置室溫中二十四小時或冷凝器中使其冷卻。經由上述之轉變，使此特別的中性酒精轉換成為有香味番紅花之酒類飲料。

根據此發明過程舉出以下例子作為說明。在這些例子中，以固態茶葉為基礎，當其值以 ppm 表示時，其所指之液態酒精溶液含有百分之十之乙醇（酒精）含量。

例 1.

將 360 毫克(mg)的番紅花葉和大約 10 公升之去礦物質之純水熬成汁後，再加上含有每公升 37.5 毫克(mg) 的酯之液態乳劑 0.6 公撮(ml)，然後用力搖晃。此番紅花是含有每公升 0.36 克(gm)的固體，意即它

(請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁)

訂

五、發明說明(3)

含有 0.81 克(gm) 的芳香(調味) 劑。經此調製之番紅花酒交由一組品味師來品嚐，並提出有關番紅花酒之意見。八位品味師中有八位偏愛這種番紅花酒，一致認為這種酒含有草的芳香和特別的辛辣味道。比較而言，另有一組品味師，五人中有四人偏愛加有 0.45ppm 的番紅花酒，他們指出這種酒嘗起來有辛辣的味道，然而對於加有 0.3635ppm 的番紅花酒，卻一致認為其具有強烈的香味。

例 2.

九位品味師中有九位偏愛番紅花酒按照例 1.的方法加上 1.5ppm 的乙基酯，並形容其具有辛辣的味道。

例 3.

十位品味師中有八位偏愛番紅花酒按照例 1.的方法加上 30ppm 的丙烷酯，並形容這種酒有輕微的草本味。

例 4.

用滾水調製的番紅花茶是當水滾熱時加入少許的番紅花，再持續沸騰數分鐘，可製成含有刺激性的番紅花飲料。如果需要，亦可加入些許的蔗糖。

(請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁)

訂

386110

年	月	日	修正
			補充

補充修正頁

圖式之簡單說明

本發明之蒸餾裝置係由一底部設有“倍增器”(Doubler)(1)之“蒸餾器”(Rectifier)(2)及其左右各有一“導管”連接之“蒸餾瓶”(Still)(3)及“冷凝器”(Condenser)(4)所構成。並於“蒸餾瓶”(3)下方及“倍增器”(1)與“冷凝器”(4)下方各置一底座(5,6)。

四、中文發明摘要(發明之名稱：

番紅花酒製造方法)

本發明為製造生產一種含有番紅花香味之酒精飲料，這種特別之方法，係利用自然界即可取得之番紅花作為香料，且該番紅花香料可以使該酒精飲料香味濃度增強。其步驟為將 450 毫克番紅花置於含 27% 酒精及含 73% 去礦物質純水之混合溶液中，在室溫下浸泡 8 小時，並斷續攪拌，以吸收番紅花之香味及色澤。所需番紅花之數量可隨個人口味喜好不同而增減。經上開浸泡步驟後，再將上開混合物放入一種特殊之蒸餾裝置（如圖本）中，先以 78°C 溫度加熱 2 小時，再以 80°C 溫度加以蒸餾 2 小時，予以濃縮成酒精濃度百分之九至百分之五十四（亦即每公撮中含有 0.45 克番紅花或依需要而定）的番紅花酒精濃縮液，然後關閉熱源，置於冷凝器或室溫下冷卻 24 小時後，移至冷藏庫中保存。如有需要，可在上開混合溶液中添加每公升 100 克比例之精製白糖（食用級蔗糖）或等量之糖漿。亦即事先將上開比例之食用級蔗糖和去礦物質之純水與特別的中性酒精相混合，再以此混合酒精之重量為基準調製出含有 90 毫克(mg)~450 毫克(mg)番紅花濃縮液之酒精飲料，經由上述之方法，使此特別的中性

英文發明摘要(發明之名稱：

Process for Manufacture of Beverage (Saffron Liqueur)

A process for preparing a flavoured (saffron) liqueur distinguished by a fact that a flavouring agent containing saffron available in nature and capable of stengthning the flavour of liqueur comprising the steps of soaking the Saffron of 450 gms in the admixture of silent spirit of 27% strength and the balance de mineralised water for eight hours at room temperature, for the essential ingredients of saffron to dissolve in the alcoholic solution which should be intermittently stirred for proper mixing the essential ingredients in the said alcoholic solution. To increase the aroma and colour, the quantity of Saffron can be increased or decreased as per taste. The mixture is heated at 78 Degree C and then distilled at 80 Degree C in a special distilling apparatus (as shown in the attached Diagram) condensing the decoction of saffron liqueur having a strength of 9% to 54% (v/v having a strength of 0.45 gm/ml or as required), which cooled at the Condenser or room temperature for 24 hours, and then kept in freezer. If required, 100 gms of sugar refined fine white (food grade sucrose)

(請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁各欄)

裝

訂

線

四、中文發明摘要 (發明之名稱：)

酒精轉換成爲具有番紅花香味之酒精飲料。

(請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁各欄)

裝

訂

線

英文發明摘要 (發明之名稱：)

or equivalent of sugar syrup may be added to and mixed properly with the mixture 1 bulk liter of admixture. It may also be added to demineralised water in such quantities that the blended Extra Neutral Alcohol contents from 90 mg. to 450 mg. decoction of Saffron based on the weight of the blended Extra Neutral Alcohol which is admixed with food grade sucrose and demineralised water to transform the extra natural alcohol into Saffron flavoured beverage/Liqueur.

386110

A8
B8
C8
D8

六、申請專利範圍

年 月 日
88. 3. 31修
正
完

1. 一種製造含有番紅花香味之酒精飲料之特別調製方法，以每 450 毫克精選的番紅花香料劑和含 27% 之特別的中性酒精（E.N.A.）及含 73% 之去礦物質之純水相混合，經浸泡 8 小時並持續攪拌以吸收番紅花之色澤及香味，然後以 78°C 溫度加熱 2 小時，再以 80°C 溫度加以蒸餾 2 小時，使此番紅花濃縮液達到酒精濃度百分之九至百分之五十四後，置於室溫下冷卻 24 小時，上述酒精飲料所含的番紅花香味及色澤可用蒸餾法分離，如有需要可以每公升 100 克（gm）之比例加入食用級蔗糖糖漿以達到所需要的品質和味道。

（請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁）

訂

頁

386110

A8
B8
C8
D8

六、申請專利範圍

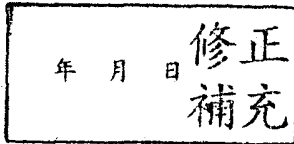
年 月 日
88. 3. 31修
正
完

1. 一種製造含有番紅花香味之酒精飲料之特別調製方法，以每 450 毫克精選的番紅花香料劑和含 27% 之特別的中性酒精（E.N.A.）及含 73% 之去礦物質之純水相混合，經浸泡 8 小時並持續攪拌以吸收番紅花之色澤及香味，然後以 78°C 溫度加熱 2 小時，再以 80°C 溫度加以蒸餾 2 小時，使此番紅花濃縮液達到酒精濃度百分之九至百分之五十四後，置於室溫下冷卻 24 小時，上述酒精飲料所含的番紅花香味及色澤可用蒸餾法分離，如有需要可以每公升 100 克（gm）之比例加入食用級蔗糖糖漿以達到所需要的品質和味道。

（請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁）

訂

頁



圖式之概要描述

本發明爲一種製造生產含有番紅花香味及色澤之酒精飲料之特別調製方法。其步驟爲將 450 毫克番紅花置於酒精及去礦物質純水各占 27% 及 73% 比例的混合溶液中浸泡 8 小時，以吸收番紅花之香味及色澤，再以圖示之玻璃或不銹鋼製之蒸餾裝置，予以蒸餾，進一步攝取番紅花之香味及色澤，並濃縮成番紅花酒精濃縮液。上開蒸餾裝置係由一底部設有“倍增器” (Doubler) (1) 之“蒸餾器” (Rectifier) (2) 及其左右各有一“導管”連接之“蒸餾瓶” (Still) (3) 及“冷凝器” (Condenser) (4) 所構成。並於“蒸餾瓶” (3) 下方及“倍增器” (1) 與“冷凝器” (4) 下方各置一底座 (5,6)。本發明中所述之蒸餾過程係先將經浸泡後含有番紅花之混合液放入“蒸餾器” (2) 內，先行在 78°C 溫度加熱 2 小時，再在 80°C 溫度蒸餾 2 小時，前後需時 4 小時。經蒸餾後之酒精溶液可進一步攝取番紅花香味及色澤。部分番紅花之香味及番紅花油會殘留在蒸餾容器中，可加以過濾後再混入蒸餾液中。然後以“冷凝器” (4) 或置於室溫下 24 小時加以冷卻後，移至冷藏庫中保存。如有需要，可在上開混合溶液中添加每公升 100 克比例之精製白糖 (食用級蔗糖) 或等量之糖漿，再以此混合酒精之重量爲基準調製出含有 90 毫克 (mg) ~ 450 毫克 (mg) 番紅花濃縮液之酒精飲料，經由上述之方法，使此特別的中性酒精轉換成爲具有番紅花香味之酒精飲料。

