



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103013741 B

(45) 授权公告日 2014. 03. 12

(21) 申请号 201210473780. 2

CN 1101279 A, 1995. 04. 12,

(22) 申请日 2012. 11. 21

CN 102604771 A, 2012. 07. 25,

(73) 专利权人 王意谦

CN 1635078 A, 2005. 07. 06,

地址 241000 安徽省芜湖市弋江区利民路
418 号

CN 1207412 A, 1999. 02. 10,

审查员 李亚楠

(72) 发明人 王意谦

(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)

A61K 36/899 (2006. 01)

A61P 3/06 (2006. 01)

A61P 9/12 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1092320 A, 1994. 09. 21,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

山楂保健酒的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种山楂保健酒的制备方法,该方法包括下列步骤:称取下列重量份的主料成分与中药保健成分;主料成分:糯米 1000-1200、大米 150-200、甘蔗叶 10-12、花生壳 10-12、荷叶 10-12、山露菜 10-12、泥胡菜 10-12、碎米芥 10-12、香菇 10-12、桑叶 10-12、五味子 10-12;本发明采用野菜及中药保健成分为原料,具有清热解毒、益气活血、抗氧化、抗突变等功能,无副作用,长期饮用,有益健康,延年益寿。本发明中山楂具有健胃消食功能,能活血,可以降低血脂、降血压,适合于都市白领亚健康状态者饮用,可以预防疾病。

1. 一种山楂保健酒的制备方法,其特征在于,该方法包括下列步骤:

(1)、称取下列重量份的主料成分与中药保健成分:

主料成分:

糯米 1000-1200、大米 150-200、甘蔗叶 10-12、花生壳 10-12、荷叶 10-12、山露菜 10-12、泥胡菜 10-12、碎米芥 10-12、香菇 10-12、桑叶 10-12、五味子 10-12;

中药保健成分:

山楂 15-18、霸王花 5-8、瓜蒌叶 3-5、野菊花 3-5、黄芥子 3-5、红景天 5-8、沙棘 5-8、陈皮 1-3、木贼 3-5、当归 3-5、玉竹 3-5、淡竹叶 3-5、枳椇子 3-5;

(2)、先将中药保健成分加水煎煮得到煎煮液,分离出药渣;

(3)、将主料成分加水蒸熟,放凉后,拌入 0.1-0.5% 酒曲,拌匀,放入容器中密封发酵;发酵温度为 20-28°C;

(4)、密封发酵 3-4 天后,加入中药煎煮液,搅匀、发酵;

(5)、10-15 天后,加入食用酸,调 pH 值为 6.5-6.8,继续发酵;

(6)、15-20 天后,加入食用碱,调 pH 值为 7.5-7.8,继续发酵;

(7)、15-20 天后,调酒液 pH 值为中性,压榨得酒液,再经过精滤即得。

2. 根据权利要求 1 所述山楂保健酒的制备方法,其特征在于,所述的食用酸为柠檬酸或盐酸、磷酸,所述的食用碱为碳酸氢钠或碳酸钠。

山楂保健酒的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种酒的制备方法。特别是一种山楂保健酒的生产方法。

背景技术

[0002] 随着人们对健康保健意识的增强,含有各种营养成份并具有保健功能的保健酒越来越为人们所重视,需求量日益增长。几千年来,中药一直是中华民族繁衍生存的健康保护神,人民群众相信中信,现代医学研究证明,中药中含有多种化学成分,可以分别起到调节免疫、活血瘀血、抗氧化、抗突变等功能,如何将中药成分中的保健功能与酒结合,为人民的健康服务,是一个极有意义的课题。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种山楂保健酒的制备方法,加入含有保健功能的药材,有益人体健康。

[0004] 本发明通过以下技术方案达到上述目的:

[0005] 山楂保健酒的制备方法,其特征在于,该方法包括下列步骤:

[0006] (1)、称取下列重量份的主料成分与中药保健成分:

[0007] 主料成分:

[0008] 糯米 1000-1200、大米 150-200、甘蔗叶 10-12、花生壳 10-12、荷叶 10-12、山露菜 10-12、泥胡菜 10-12、碎米芥 10-12、香菇 10-12、桑叶 10-12、五味子 10-12;

[0009] 中药保健成分:

[0010] 山楂 15-18、霸王花 5-8、瓜萎叶 3-5、野菊花 3-5、黄芥子 3-5、红景天 5-8、沙棘 5-8、陈皮 1-3、木贼 3-5、当归 3-5、玉竹 3-5、淡竹叶 3-5、枳椇子 3-5;

[0011] (2)、先将中药保健成分加水煎煮得到煎煮液,分离出药渣;

[0012] (3)、将主料成分加水蒸熟,放凉后,拌入 0.1-0.5% 酒曲,拌均,放入容器中密封发酵;发酵温度为 20-28℃;

[0013] (4)、密封发酵 3-4 天后,加入中药煎煮液,搅匀、发酵;

[0014] (5)、10-15 天后,加入食用酸,调 PH 值为 6.5-6.8,继续发酵;

[0015] (6)、15-20 天后,加入食用碱,调 PH 值为 7.5-7.8,继续发酵;

[0016] (7)、15-20 天后,调酒液 PH 值为中性,压榨得酒液,再经过精滤即得。

[0017] 所述山楂保健酒的制备方法,其特征在于,所述的食用酸为柠檬酸或盐酸、磷酸,所述的食用碱为碳酸氢钠或碳酸钠。

[0018] 本发明的优点:

[0019] 本发明采用野菜及中药保健成分为原料,具有清热解毒、益气活血、抗氧化、抗突变等功能,无副作用,长期饮用,有益健康,延年益寿。

[0020] 本发明中山楂具有健胃消食功能,能活血,可以降血脂、降血压,适合于都市白领亚健康状态者饮用,可以预防疾病。

具体实施方式

[0021] 山楂保健酒的制备方法,该方法包括下列步骤:

[0022] (1)、称取下列重量份(10g)的主料成分与中药保健成分:

[0023] 主料成分:

[0024] 糯米 1200、大米 150、甘蔗叶 12、花生壳 12、荷叶 12、山露菜 12、泥胡菜 12、碎米芥 10、香菇 10、桑叶 12、五味子 12;

[0025] 中药保健成分:

[0026] 山楂 18、霸王花 8、瓜蒌叶 5、野菊花 5、黄芥子 5、红景天 5、沙棘 5、陈皮 1、木贼 3、当归 5、玉竹 5、淡竹叶 5、枳椇子 3;

[0027] (2)、先将中药保健成分加水煎煮得到煎煮液,分离出药渣;

[0028] (3)、将主料成分加水蒸熟,放凉后,拌入 0.1-0.5% 酒曲,拌均,放入容器中密封发酵;发酵温度为 20-28℃;

[0029] (4)、密封发酵 3-4 天后,加入中药煎煮液,搅匀、发酵;

[0030] (5)、10-15 天后,加入食用酸,调 PH 值为 6.5-6.8,继续发酵;

[0031] (6)、15-20 天后,加入食用碱,调 PH 值为 7.5-7.8,继续发酵;

[0032] (7)、15-20 天后,调酒液 PH 值为中性,压榨得酒液,再经过精滤即得。

[0033] 所述的食用酸为柠檬酸或盐酸、磷酸,所述的食用碱为碳酸氢钠或碳酸钠。

[0034] 采用本发明所述方法制备的山楂保健酒经检验,结果如下:

[0035] 感官,样品无沉淀,气味及滋味正常。

[0036] 甲醇, g/100ml, < 0.02

[0037] 杂醇油 (以异丁醇与异戊醇计), g/100ml, 0.18

[0038] 氰化物, mg/L < 0.15

[0039] 铅 (以 Pb 计), mg/L < 0.25

[0040] 锰 (以 Mn 计), mg/L < 0.49

[0041] 以上项目检验结果符合国家蒸馏酒及配制酒卫生标准 (GB2757-81)。