



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109170398 A

(43)申请公布日 2019.01.11

(21)申请号 201811120391.5

(22)申请日 2018.09.26

(71)申请人 山东醉小蜜生物科技有限公司

地址 261000 山东省潍坊市高新区新城街
道樱前社区恒大名都恒大影城211

(72)发明人 郭强

(74)专利代理机构 北京久维律师事务所 11582

代理人 邢江峰

(51)Int.Cl.

A23L 2/02(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 31/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种解酒饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种解酒饮料及其制备方法，本发明将枳椇子、葛根、山楂、陈皮、甘草、乌梅、桑葚、人参、水芹、伏苓、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸和苹果酸一系列原料通过清洗消毒、分离萃取、加水混合、均匀调制的工序制取成解酒饮料，本发明生产的解酒饮料不仅整体配方取材简易，制作简单，非常容易实现，而且让人在日常饮用中就起到缓解酒毒刺激，修复过量饮酒损伤的作用。

1. 一种解酒饮料及其制备方法,其特征在于,一种解酒饮料包括如下重量百分比的组分:枳椇子:20~30份、葛根:10~20份、山楂:1~3份、陈皮:1~3份、甘草:2~5份、乌梅:2~5份、桑葚:1~3份、人参:1~2份、水芹:2~5份、茯苓:1~2份、白砂糖:20~25份、蜂蜜:10~15份、柠檬酸:1~4份、苹果酸:0.5~2份。

2. 根据权利要求1所述的一种解酒饮料及其制备方法,其特征在于,一种解酒饮料的制备方法,包括如下步骤:

一种解酒饮料的制备方法,包括如下步骤:

(a):将枳椇子、葛根、山楂、陈皮、甘草、乌梅、桑葚、人参、水芹、茯苓按照重量份混合,得到植物混合物。

(b):将植物混合物加入95~105℃热水煮烫消毒5~10分钟然后滤去水分晾晒。

(c):将步骤b晾晒完毕的植物混合物放入分离机进行分离,分离机转速设定为4500~5000转/分钟,提取萃取液。

(d):将萃取液加纯净水拌均制得植物汁液,所用纯净水重量为萃取液重量的6~8倍。

(e):在室温20~40℃将植物汁液按重量份加入白砂糖、蜂蜜、柠檬酸和苹果酸搅拌均匀,制取为混合液。

(f):将混合液进行高温灭菌,灭菌温度设置为120~130℃,灭菌时间为15~30秒,然后放凉进行常温灌装贴标包装,由此解酒饮料制备完成。

3. 根据权利要求1或2所述的一种解酒饮料及其制备方法,其特征在于,所述蜂蜜优选为黑蜂蜜。

一种解酒饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮料生产技术领域,具体涉及一种解酒饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 我国从古就有饮酒的习俗,酒在很多重要场合起到了融洽关系,带来欢娱,调解情绪的作用,但是长期饮酒也给人体带来了一些不利影响,对心肝肾以及大脑等器官造成一定的健康损伤,而且容易造成骨质流失,血压失常等体征,为解决长期过量饮酒带来的危害,本发明提供了一种配方易得,制备简单的解酒饮料及其制备方法。

发明内容

[0003] 本发明的主要目的是提供一种配方易得,制备简单的解酒饮料及其制备方法。

[0004] 为实现上述目的,本发明通过如下方式实现:

[0005] 提供一种解酒饮料,包括如下重量百分比的组分:

	枳椇子	20~30 份
	葛根	10~20 份
	山楂	1~3 份
[0006]	陈皮	1~3 份
	甘草	2~5 份
	乌梅	2~5 份
	桑葚	1~3 份
	人参	1~2 份
	水芹	2~5 份
	茯苓	1~2 份
[0007]	白砂糖	20~25 份
	蜂蜜	10~15 份
	柠檬酸	1~4 份
	苹果酸	0.5~2 份。

[0008] 为实现上述目的,本发明通过如下方式实现:

[0009] 一种解酒饮料的制备方法,包括如下步骤:

[0010] (a):将枳椇子、葛根、山楂、陈皮、甘草、乌梅、桑葚、人参、水芹、伏苓按照重量份混合,得到植物混合物。

[0011] (b):将植物混合物加入95~105℃热水煮烫消毒5~10分钟然后滤去水分晾晒。

[0012] (c):将步骤b晾晒完毕的植物混合物放入分离机进行分离,分离机转速设定为4500~5000转/分钟,提取萃取液。

[0013] (d):将萃取液加纯净水拌均制得植物汁液,所用纯净水重量为萃取液重量的6~8倍。

[0014] (e):在室温20~40℃将植物汁液按重量份加入白砂糖、蜂蜜、柠檬酸和苹果酸搅拌均匀,制取为混合液。

[0015] (f):将混合液进行高温灭菌,灭菌温度设置为120~130℃,灭菌时间为15~30秒,然后放凉进行常温灌装贴标包装,由此解酒饮料制备完成。

[0016] 所述蜂蜜优选为黑蜂蜜。

[0017] 本发明配方中所述葛根具有提高肝细胞的再生能力,能恢复正常肝脏机能,促进胆汁分泌,防止脂肪在肝脏堆积,而且葛根中的异黄酮类化合物葛根素对高血压、高血脂、高血糖和心脑血管疾病有一定疗效,由此具有解酒毒护健康的功效。

[0018] 本发明配方中所述枳椇子中含有大量的二氢杨梅素、葡萄糖、有机酸,既能扩充人体的血容量,又能解酒毒,枳椇子又含有大量水分、葡萄糖、有机盐、脂类物质,具有促进尿液排泄,加速肠道蠕动等作用,故有醒酒安神和利尿循环的作用。

[0019] 本发明配方中所述山楂可开胃消食,能降低血压和胆固醇、软化血管及利尿和镇静作用,陈皮中含有一种挥发油,可以促进胃肠道分泌,理气健脾,甘草能清热解毒缓急止痛,乌梅有健脾和胃,补养肝肾等功效,桑葚味甘性寒,具有滋阴补血、润肠排毒、健脾消食的作用,人参则主要有补气固脱、健脾益肺、养血生津的功效,水芹具有清热解毒,降压降脂的疗效,伏苓能抑制胃酸分泌,可降血糖,起到宁心安神的作用,这些成分组合起来更加增加了本发明解酒的功效,并对过量饮酒带来的身体危害进行一定程度的修复。白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、苹果酸则增加了本发明饮料的酸甜适饮口感。

[0020] 本发明整体配方取材简易,制作简单,非常容易实现,让人在日常饮用中起到缓解酒毒刺激,修复过量饮酒损伤的作用。

具体实施方式

[0021] 以下通过两个具体实施例来对本发明的解酒饮料做进一步详细说明,所属技术领域的技术人员可以参照实施例的配制方法制得解酒饮料,但不理解为对本发明的任何限制。

[0022] 实施例1:一种解酒饮料,所述解酒饮料中含有枳椇子、葛根、山楂、陈皮、甘草、乌梅、桑葚、人参、水芹、伏苓、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、苹果酸。

[0023] 以上各原料的重量百分比为:

	枳椇子	26 份
[0024]	葛根	18 份
	山楂	2 份
	陈皮	2 份
	甘草	2 份
	乌梅	2 份
	桑葚	1 份
	人参	1 份
[0025]	水芹	5 份
	茯苓	2 份
	白砂糖	24 份
	蜂蜜	13 份
	柠檬酸	1 份
	苹果酸	1 份。

[0026] 上述实施例原料的制作方法如下：

[0027] 一种解酒饮料的制备方法，包括如下步骤：

[0028] (a)：将枳椇子、葛根、山楂、陈皮、甘草、乌梅、桑葚、人参、水芹、茯苓按照重量份混合，得到植物混合物。

[0029] (b)：将植物混合物加入100℃热水煮烫消毒8分钟然后滤去水分晾晒。

[0030] (c)：将步骤b晾晒完毕的植物混合物放入分离机进行分离，分离机转速设定为5000转/分钟，提取萃取液。

[0031] (d)：将萃取液加纯净水拌均制得植物汁液，所用纯净水重量为萃取液重量的6倍。

[0032] (e)：在室温30℃将植物汁液按重量份加入白砂糖、蜂蜜、柠檬酸和苹果酸搅拌均匀，制取为混合液。

[0033] (f)：将混合液进行高温灭菌，灭菌温度设置为123℃，灭菌时间为25秒，然后放凉进行常温灌装贴标包装，由此解酒饮料制备完成。

[0034] 实施例2：一种解酒饮料，所述解酒饮料中含有枳椇子、葛根、山楂、陈皮、甘草、乌梅、桑葚、人参、水芹、茯苓、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、苹果酸。

[0035] 以上各原料的重量百分比为：

	枳椇子	27 份
	葛根	16 份
	山楂	2 份
	陈皮	2 份
	甘草	2 份
	乌梅	2 份
	桑葚	2 份
[0036]	人参	1 份
	水芹	4 份
	茯苓	2 份
	白砂糖	25 份
	蜂蜜	12 份
	柠檬酸	2 份
	苹果酸	1 份。

[0037] 上述实施例原料的制作方法如下：

[0038] 一种解酒饮料的制备方法，包括如下步骤：

[0039] (a)：将枳椇子、葛根、山楂、陈皮、甘草、乌梅、桑葚、人参、水芹、茯苓按照重量份混合，得到植物混合物。

[0040] (b)：将植物混合物加入105℃热水煮烫消毒5分钟然后滤去水分晾晒。

[0041] (c)：将步骤b晾晒完毕的植物混合物放入分离机进行分离，分离机转速设定为4800转/分钟，提取萃取液。

[0042] (d)：将萃取液加纯净水拌均制得植物汁液，所用纯净水重量为萃取液的7倍。

[0043] (e)：在室温35℃将植物汁液按重量份加入白砂糖、蜂蜜、柠檬酸和苹果酸搅拌均匀，制取为混合液。

[0044] (f)：将混合液进行高温灭菌，灭菌温度设置为130℃，灭菌时间为15秒，然后放凉进行常温灌装贴标包装，由此解酒饮料制备完成。

[0045] 在实施例中，所述中的各原料可以在给出的配比范围内自由灵活组合，在此不一一枚举。

[0046] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例，对于本领域的普通技术人员而言，可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型，本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。