

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
C12G 3/02 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710179021.4

[43] 公开日 2008年5月28日

[11] 公开号 CN 101186870A

[22] 申请日 2007.12.10

[21] 申请号 200710179021.4

[71] 申请人 北京中科雍和医药技术有限公司

地址 100027 北京市东城区安定门东大街28
号雍和大厦东楼1单元508

[72] 发明人 鄢良 张韬 杨艳芳

[74] 专利代理机构 北京英特普罗知识产权代理有限公司

代理人 齐永红

权利要求书1页 说明书4页

[54] 发明名称

一种功能性黄精果酒及其生产方法

[57] 摘要

本发明涉及一种功能性黄精果酒及其生产方法，特别是一种将中药黄精发酵成低度果酒及其生产方法。所说的功能性黄精果酒由下述比例的原料：黄精 50 - 100g，浓缩苹果汁 400 - 500mL，经发酵得到；浓度为 12 ~ 14°。该功能性黄精果酒的制备方法包括下述步骤：按下述比例称取原料：黄精 50 - 100g，浓缩苹果汁 400 - 500mL，将黄精破碎，将浓缩苹果清汁稀释至糖度为 20 - 25°Brix，加入破碎好的黄精，添加适量的白沙糖，然后接入酵母菌，进行发酵，发酵温度为 20 - 30℃，发酵时间为 12 - 16 天，得到原酒液，然后分离得到澄清酒液。该黄精果酒不仅具有果酒的清爽口感，而且含有黄精多糖等功能性成分，检测结果表明，每 160mL 黄精果酒中含有 78mg 黄精多糖，饮用后可以提高人体免疫力。

1、一种功能性黄精果酒，其特征在于它是由下述比例的原料：黄精 50-100g，浓缩苹果汁 400-500mL，经发酵得到。

2、根据权利要求 1 所述的功能性黄精果酒，其特征在于该果酒浓度为 12~14°。

3、一种权利要求 1 所述的功能性黄精果酒的制备方法，其特征在于包括下述步骤：

按比例称取原料：黄精 50-100g，浓缩苹果汁 400-500mL，将黄精破碎，将浓缩苹果清汁稀释至糖度为 20-25° Brix，加入破碎好的黄精，添加适量的白沙糖，然后接入酵母菌，进行发酵，发酵温度为 20-30℃，发酵时间为 12-16 天，得到原酒液，然后分离得到澄清酒液。

4、根据权利要求 3 所述的功能性黄精果酒的制备方法，其特征在于发酵温度为 24-29℃。

5、根据权利要求 3 所述的功能性黄精果酒的制备方法，其特征在于发酵温度为 25-28℃。

一种功能性黄精果酒及其生产方法

技术领域

本发明涉及一种功能性黄精果酒及其生产方法，特别是一种将中药黄精发酵成低度果酒及其生产方法。

背景技术

黄精为百合科植物滇黄精 (*Polygonatum kingianum* Coll. et Hemsl.)、黄精 (*Polygonatum sibiricum* Red.) 或多花黄精 (*Polygonatum cyrtoneura* Hua) 的干燥根茎，为我国传统名贵中药，始载于《名医别录》，在我国已有两千余年的药用历史。黄精具有补气养阴、健脾、润肺、益肾、生津等功效，用于治疗脾胃虚弱、体倦乏力、肺虚燥咳、内热消渴、精血不足、口干食少、心悸气短、体癣、股癣等症。

药理实验表明黄精具有抗菌、降血压、降血糖及防止动脉粥样硬化的作用，近年来的研究证实黄精多糖具有抗病毒及免疫激发作用，说明黄精多糖为该中药的重要活性成份。

作为滋补用品，民间有将黄精放入盛酒的瓶或罐中，浸泡半月后饮用的方法，适用于脾胃虚弱之纳呆、体倦乏力，肺阴虚之肺燥咳嗽，干咳无痰、肺癆、肾虚精亏之腰酸腿软、头晕等。这种服用方法有其局限性，例如对于不喜饮酒者或饮酒禁忌者，就不宜采用此法。

发明内容

本发明的目的在于克服现有技术的不足之处，提供一种功能性黄精果酒及其生产方法，该果酒富含有效成分，制备方法简单，饮用方便。

本发明的技术方案是：一种功能性黄精果酒，它是由下述比例的原料：黄精 50-100g，浓缩苹果汁 400-500mL，经发酵得到。

该果酒的浓度为 12~14°。

本发明还提供了该功能性黄精果酒的制备方法，包括下述步骤：

按下述比例称取原料：黄精 50-100g，浓缩苹果汁 400-500mL，将黄精破碎，将浓缩苹果清汁稀释至糖度为 20-25° Brix，加入破碎好的黄精，添加适量的白沙糖，然后接入酵母菌，进行发酵，发酵温度为 20-30℃，发酵时间为 12-16 天，得到原酒液，然后分离得到澄清酒液。

优选发酵温度为 24-29℃。

优选发酵温度为 25-28℃。

本发明提供的黄精果酒不仅具有果酒的清爽口感，而且含有黄精多糖等功能性成分，检测结果表明，每 160mL 黄精果酒中含有 78mg 黄精多糖，饮用后可以提高人体免疫力，较宜于免疫力低下及由于长期过度疲劳而处于亚健康状态下的人群饮用。

具体实施方式

本发明的黄精果酒由黄精 50-100g，浓缩苹果汁 400-500mL，经发酵得到的 12~14° 的低度果酒。其制备方法包括下述步骤：

按比例称取原料：黄精 50-100g，浓缩苹果汁 400-500mL，将黄精破碎，过 20 目后洗净备用。浓缩苹果汁的浓度一般为 72° Brix 左右。

将浓缩苹果清汁稀释至糖度为 20-25° Brix，加入破碎好的黄精，添加适量的白沙糖，接入酵母菌，在 20-30℃ 下进行发酵，发酵周期为 12-16 天，得到原酒液，然后经过粗滤，得到上清液，再进行澄清、板框过滤得到澄清酒液，之后经过灭菌、罐装后成为成品。按规格为 160mL/瓶包装，每天饮用一瓶。

实施例 1:

50g 黄精，72° Brix 400mL 浓缩苹果汁，将浓缩苹果清汁稀释至糖度为 20° Brix，加入破碎好的黄精，添加 100g 的白沙糖，接入酵母菌，在 30℃ 下进行发酵，发酵周期为 12 天，得到原酒液，然后经过粗滤，得到上清液，再进行澄清、板框过滤得到 1.5L 的黄精果酒澄清酒液，之后经过灭菌、罐装后成为成品。

实施例 2

70g 黄精，72° Brix 450mL 浓缩苹果汁，将浓缩苹果清汁稀释至糖度为 23° Brix，加入破碎好的黄精，添加 120g 的白沙糖，接入酵母菌，在 25℃ 下进行发酵，发酵周期为 14 天，得到原酒液，然后经过粗滤，得到上清液，再进行澄清、板框过滤得到 1.6L 的黄精果酒澄清酒液，之后经过灭菌、罐装后成为成品。

实施例 3

100g 黄精，72° Brix 500mL 浓缩苹果汁，将浓缩苹果清汁稀释至糖度

为 25° Brix，加入破碎好的黄精，添加 150g 的白沙糖，接入酵母菌，在 20℃ 下进行发酵，发酵周期为 16 天，得到原酒液，然后经过粗滤，得到上清液，再进行澄清、板框过滤得到 1.8L 的黄精果酒澄清酒液，之后经过灭菌、罐装后成为成品。