



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103215170 A

(43) 申请公布日 2013. 07. 24

(21) 申请号 201310157752. 4

(22) 申请日 2013. 04. 28

(71) 申请人 段辉吉

地址 405400 重庆市开县大德镇江东村 8 组  
32 号

(72) 发明人 段辉吉

(74) 专利代理机构 北京元本知识产权代理事务  
所 11308

代理人 周维锋

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种中药酒曲及用其制备保健梨酒的方法

(57) 摘要

本发明公开了一种中药酒曲,按重量份包括以下组分:酵母 55-65;甜酒曲 30-40;中药混合物 3-6;其中,中药混合物由茅草根、甘草和香花按质量比 1:1:1 混合而成。由于添加了茅草根和甘草成分,通过与酵母、甜酒曲发生发酵反应,将其药用成分混入梨酒中,不仅没有失去茅草根和甘草原始的药用效果,而且不影响梨酒的原始口感;另外,通过加入适量的香花,能够进一步改进梨酒的口感,使其具有清香的味道。利用梨子的天然功效,加之茅草根和甘草等中药的药用效果,本发明所得梨酒具有十分明显的止咳化痰、清肺润肺以及通便润肠等功效,特别适合中老年人长期饮用,是一种口感和药用效果上佳的保健饮品。

1. 一种中药酒曲,其特征在于:按重量份包括以下组分:酵母 55-65;甜酒曲 30-40;中药混合物 3-6;其中,中药混合物由茅草根、甘草和香花按质量比 1:1:1 混合而成。

2. 根据权利要求 1 所述的中药酒曲,其特征在于:所述香花为桂花或玫瑰花。

3. 根据权利要求 1 所述的中药酒曲,其特征在于:所述茅草根的长度为 5mm-10mm,甘草切为 1mm-2mm 厚的薄片。

4. 根据权利要求 1 所述的中药酒曲,其特征在于:按重量份包括以下组分:酵母 60;甜酒曲 35;中药混合物 5。

5. 一种用权利要求 1-4 任一所述中药酒曲制备梨酒的方法,其特征在于:包括以下步骤:

A、选取新鲜梨子切为梨瓣,去除梨芯,得带皮梨肉;

B、按如下重量份取料:300-500 份带皮梨肉,100-120 份冰糖,0.5-1 份中药酒曲;

C、错层叠放:将带皮梨肉铺设在发酵罐底部,然后将冰糖均匀的铺设在带皮梨肉上,再将中药酒曲均匀的洒在冰糖层上;按次顺序依次错层叠放,装满发酵罐;

D、密封发酵 10-20 天后,倒出,过滤,得梨酒半成品;

E、将梨酒半成品转入玻璃或陶瓷发酵罐,继续密封发酵 60 天以上,得原浆梨酒;

F、勾兑:根据不同酒精度或糖度利用纯净水勾兑即可。

## 一种中药酒曲及其制备保健梨酒的方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种酒曲及其制备梨酒的方法,特别涉及一种含有中药成分的酒曲及其具有化痰止咳等功效的梨酒的制备方法。

### 背景技术

[0002] 梨为百果之宗,有生津、润肺、化痰、止咳、清热、降火、清心、解疮毒和酒毒的功效,常食可补充人体的营养。尤其适宜于肝炎、肺结核、大便秘结、急慢性气管炎、上呼吸道感染、高血压、心脏病以及食道癌患者食用。梨酒作为一种保健饮品广为流传,很受青睐。现有梨酒大多通过传统发酵工艺,采用单一成分的酒曲进行发酵而成。普遍存在酸度和糖度偏高,不易调节的不足,而且保健功能有限。

[0003] 为克服现有梨酒的普遍缺陷,急需研制一种口感好,易调节,同时具有更多保健或治疗功能的梨酒饮品。

### 发明内容

[0004] 有鉴于此,本发明的目的是提供一种含有中药成分的酒曲及其制备保健梨酒的方法,以降低梨酒的酸度和糖度,改善梨酒的口感,而且使梨酒具有止咳化痰、清肺润肺以及通便润肠等功效。

[0005] 该目的是通过以下技术手段实现的:一种中药酒曲,按重量份包括以下组分:酵母 55-65;甜酒曲 30-40;中药混合物 3-6;其中,中药混合物由茅草根、甘草和香花按质量比 1:1:1 混合而成。

[0006] 进一步,所述香花为桂花或玫瑰花。

[0007] 进一步,所述茅草根的长度为 5mm-10mm,甘草切为 1mm-2mm 厚的薄片。

[0008] 优选的,所述中药酒曲按重量份包括以下组分:酵母 60;甜酒曲 35;中药混合物 5。

[0009] 本发明还提供一种用该中药酒曲制备梨酒的方法,包括以下步骤:

[0010] A、选取新鲜梨子切为梨瓣,去除梨芯,得带皮梨肉;

[0011] B、按如下重量份取料:300-500 份带皮梨肉,100-120 份冰糖,0.5-1 份中药酒曲;

[0012] C、错层叠放:将带皮梨肉铺设在发酵罐底部,然后将冰糖均匀的铺设在带皮梨肉上,再将中药酒曲均匀的洒在冰糖层上;按次顺序依次错层叠放,装满发酵罐;

[0013] D、密封发酵 10-20 天后,倒出,过滤,得梨酒半成品;

[0014] E、将梨酒半成品转入玻璃或陶瓷发酵罐,继续密封发酵 60 天以上,得原浆梨酒;

[0015] F、勾兑:根据不同酒精度或糖度利用纯净水勾兑即可。

[0016] 本发明的有益效果:本发明的中药酒曲,由于添加了茅草根和甘草成分,通过与酵母、甜酒曲发生发酵反应,将其药用成分混入梨酒中,不仅没有失去茅草根和甘草原始的药用效果,而且不影响梨酒的原始口感;另外,通过加入适量的香花,能够进一步改进梨酒的口感,使其具有清香的味道。利用梨子的天然功效,加之茅草根和甘草等中药的药用效果,

本发明所得梨酒具有十分明显的止咳化痰、清肺润肺以及通便润肠等功效,特别适合中老年人长期饮用,是一种口感和药用效果上佳的保健饮品。

### 具体实施方式

[0017] 实例 1:本实施例的中药酒曲,包括以下组分:酵母 55g;甜酒曲 40g;中药混合物 3g;其中,中药混合物由茅草根、甘草和香花按质量比 1:1:1(各取 1g)混合而成。所述香花为桂花或玫瑰花。所述茅草根的长度为 5mm-10mm,甘草切为 1mm-2mm 后的薄片。用其制备梨酒的方法包括以下步骤:

[0018] A、选取新鲜梨子切为梨瓣,去除梨芯,得带皮梨肉;

[0019] B、按如下重量份取料:3000g 带皮梨肉,1200g 份冰糖,5g 份中药酒曲;

[0020] C、错层叠放:将带皮梨肉铺设在发酵罐底部,然后将冰糖均匀的铺设在带皮梨肉上,再将中药酒曲均匀的洒在冰糖层上;按次顺序依次错层叠放,装满发酵罐;

[0021] D、密封发酵 10-20 天后,倒出,过滤,得梨酒半成品;

[0022] E、将梨酒半成品转入玻璃或陶瓷发酵罐,继续密封发酵 60 天以上,得原浆梨酒;

[0023] F、勾兑:根据不同酒精度或糖度利用纯净水勾兑即可。

[0024] 实例 2:本实施例的中药酒曲,包括以下组分:酵母 65g;甜酒曲 30g;中药混合物 6g;其中,中药混合物由茅草根、甘草和香花按质量比 1:1:1 混合而成。所述香花为桂花或玫瑰花。所述茅草根的长度为 5mm-10mm,甘草切为 1mm-2mm 后的薄片。用其制备梨酒的方法包括以下步骤:

[0025] A、选取新鲜梨子切为梨瓣,去除梨芯,得带皮梨肉;

[0026] B、按如下重量份取料:5000g 带皮梨肉,1000g 冰糖,10g 份中药酒曲;

[0027] C、错层叠放:将带皮梨肉铺设在发酵罐底部,然后将冰糖均匀的铺设在带皮梨肉上,再将中药酒曲均匀的洒在冰糖层上;按次顺序依次错层叠放,装满发酵罐;

[0028] D、密封发酵 10-20 天后,倒出,过滤,得梨酒半成品;

[0029] E、将梨酒半成品转入玻璃或陶瓷发酵罐,继续密封发酵 60 天以上,得原浆梨酒;

[0030] F、勾兑:根据不同酒精度或糖度利用纯净水勾兑即可。

[0031] 实例 3:本实施例的中药酒曲,包括以下组分:酵母 60g;甜酒曲 35g;中药混合物 5g;其中,中药混合物由茅草根、甘草和香花按质量比 1:1:1 混合而成。所述香花为桂花或玫瑰花。所述茅草根的长度为 5mm-10mm,甘草切为 1mm-2mm 后的薄片。用其制备梨酒的方法包括以下步骤:

[0032] A、选取新鲜梨子切为梨瓣,去除梨芯,得带皮梨肉;

[0033] B、按如下重量份取料:4000g 带皮梨肉,1100g 份冰糖,8g 份中药酒曲;

[0034] C、错层叠放:将带皮梨肉铺设在发酵罐底部,然后将冰糖均匀的铺设在带皮梨肉上,再将中药酒曲均匀的洒在冰糖层上;按次顺序依次错层叠放,装满发酵罐;

[0035] D、密封发酵 10-20 天后,倒出,过滤,得梨酒半成品;

[0036] E、将梨酒半成品转入玻璃或陶瓷发酵罐,继续密封发酵 60 天以上,得原浆梨酒;

[0037] F、勾兑:根据不同酒精度或糖度利用纯净水勾兑即可。

[0038] 将本发明所得饮品送到重庆市万州计量质量检测中心检测,结果如下:

[0039]

检测项目	标准要求	实施例 1	实施例 2	实施例 3	判定
铅 (mg/L)	≤ 0.2	0.013	0.010	0.012	合格
二氧化硫残余量 (mg/L)	≤ 250	0	0	0	合格
菌落总数 (cfu/mL)	≤ 50	< 1	< 1	< 1	合格
大肠杆菌 MPN/100mL	≤ 3	< 3	< 3	< 3	合格
干浸出物 (g/L)	—	52.2	51.0	51.5	实测值
挥发酸 (以乙酸计) (g/L)	—	4.0	3.8	4.1	实测值
酒精度 (% /vol)	—	7.6	7.5	7.4	实测值
总糖 (以葡萄糖计)	—	77.0	75.5	76.0	实测值

[0040] 所得梨酒完全符合卫生饮用标准,而且完全符合 GB2758-2005 国家标准。

[0041] 通过对 30-60 岁不同年龄层的 50 个体验者进行饮用体验,其中,47 人表示口感非常满意,满意度高达 94%,2 人表示糖度过高,太甜,1 人表示口感一般。

[0042] 另外,将所得梨酒分别给 10 名 50-65 岁患哮喘、肺气肿等肺部疾病的试验者持续饮用 15 天,每天早、晚各饮 20-30mL,均表示对肺部疾病有一定的治疗效果,而且口感好,容易下口,适合中老年人长期饮用的保健饮品。

[0043] 最后说明的是,以上实施例仅用以说明本发明的技术方案而非限制,尽管参照较佳实施例对本发明进行了详细说明,本领域的普通技术人员应当理解,可以对本发明的技术方案进行修改或者等同替换,而不脱离本发明技术方案的宗旨和范围,其均应涵盖在本发明的权利要求范围当中。