



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103484308 B

(45) 授权公告日 2016.05.04

(21) 申请号 201310485460.3

(22) 申请日 2013.10.17

(73) 专利权人 林焕强

地址 521000 广东省潮州市湘桥区北门外新
土地6号之3

(72) 发明人 林焕强

(74) 专利代理机构 广州市南锋专利事务所有限
公司 44228

代理人 袁周珠

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006.01)

A61K 36/815(2006.01)

A61P 37/04(2006.01)

A61P 39/00(2006.01)

A61K 31/194(2006.01)

A61K 31/7016(2006.01)

(56) 对比文件

CN 102940288 A, 2013.02.27,

CN 1088064 A, 1994.06.22,

许金国等. 中药葛根、山楂和枸杞保健酒的
研制.《中国酿造》.2011,(第09期),第188-191
页.

张春玲等. 蒲公英甘草保健酒的研制.《中
国酿造》.2008,(第11期),第99-101页.

冷桂华等. 杜仲叶发酵液的工艺研究.《中
国酿造》.2006,(第04期),第39-42页.

审查员 王慧林

权利要求书2页 说明书5页

(54) 发明名称

一种保健酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种保健酒及其制备方法,属于
保健品制备技术领域;具体是由以下重量份的组
分组成:葛根30~40份、山楂20~30份、枸杞10~20
份、蒲公英20~30份、甘草10~20份、蔗糖20~30
份、柠檬酸0.5~2份;其制备方法是将葛根、山
楂、枸杞、蒲公英、甘草加水浸提2~3h,过滤,得到
滤液,然后加入蔗糖和柠檬酸,混合均匀;将乳酸
菌、醋酸菌和酵母菌在35℃下活化2~4h后,按
1:1:2的比例加入上述原料中,并在30℃条件下
进行发酵,当还原糖浓度降到1%以下,继续发酵
3~5天,发酵结束;将发酵液过滤、调配、灭菌、封
装即可;采用该配方制得的保健酒具能够舒缓疲
劳,提升体质,增强抵抗力的功效,而且工艺简单,
成本低廉。

1. 一种保健酒,其特征在於:由以下重量份的原料制成:

葛根 30 份
山楂 20 份
枸杞 10 份
蒲公英 20 份
甘草 10 份
蔗糖 20 份
柠檬酸 0.5 份;

所述保健酒,其制备方法如下:

- (1) 葛根、山楂、枸杞、蒲公英、甘草加水浸提 2h,过滤,得到滤液;
- (2) 将滤液加入蔗糖和柠檬酸,混合均匀;
- (3) 将乳酸菌、醋酸菌和酵母菌在 35℃ 下活化 4h 后,按 1:1:2 的比例加入到上述原料中,在 30℃ 条件下进行发酵,当还原糖浓度降到 1% 以下,继续发酵 3 天,发酵结束;
- (4) 将发酵液过滤、调配、灭菌、封装即可。

2. 一种保健酒,其特征在於:由以下重量份的原料制成:

葛根 40 份
山楂 30 份
枸杞 20 份
蒲公英 30 份
甘草 20 份
蔗糖 30 份
柠檬酸 2 份;

所述保健酒,其制备方法如下:

- (1) 葛根、山楂、枸杞、蒲公英、甘草加水浸提 3h,过滤,得到滤液;
- (2) 将滤液加入蔗糖和柠檬酸,混合均匀;
- (3) 将乳酸菌、醋酸菌和酵母菌在 35℃ 下活化 2h 后,按 1:1:2 的比例加入到上述原料中,在 35℃ 条件下进行发酵,当还原糖浓度降到 1% 以下,继续发酵 5 天,发酵结束;
- (4) 将发酵液过滤、调配、灭菌、封装即可。

3. 一种保健酒,其特征在於:由以下重量份的原料制成:

葛根 35 份
山楂 25 份
枸杞 15 份
蒲公英 25 份
甘草 15 份
蔗糖 25 份
柠檬酸 1.0 份;

所述保健酒,其制备方法如下:

- (1) 葛根、山楂、枸杞、蒲公英、甘草加水浸提 2h,过滤,得到滤液;
- (2) 将滤液加入蔗糖和柠檬酸,混合均匀;

(3) 将乳酸菌、醋酸菌和酵母菌在 35℃ 下活化 3h 后,按 1:1:2 的比例加入到上述原料中,在 33℃ 条件下进行发酵,当还原糖浓度降到 1% 以下,继续发酵 4 天,发酵结束;

(4) 将发酵液过滤、调配、灭菌、封装即可。

4. 一种保健酒,其特征在于:由以下重量份的原料制成:

葛根	33 份
山楂	23 份
枸杞	13 份
蒲公英	23 份
甘草	13 份
蔗糖	23 份
柠檬酸	0.8 份

所述保健酒,其制备方法如下:

(1) 葛根、山楂、枸杞、蒲公英、甘草加水浸提 3h,过滤,得到滤液;

(2) 将滤液加入蔗糖和柠檬酸,混合均匀;

(3) 将乳酸菌、醋酸菌和酵母菌在 35℃ 下活化 4h 后,按 1:1:2 的比例上加入到述原料中,在 32℃ 条件下进行发酵,当还原糖浓度降到 1% 以下,继续发酵 3 天,发酵结束;

(4) 将发酵液过滤、调配、灭菌、封装即可。

5. 一种保健酒,其特征在于:由以下重量份的原料制成:

葛根	37 份
山楂	27 份
枸杞	17 份
蒲公英	28 份
甘草	17 份
蔗糖	28 份
柠檬酸	1.8 份

所述保健酒,其制备方法如下:

(1) 葛根、山楂、枸杞、蒲公英、甘草加水浸提 2h,过滤,得到滤液;

(2) 将滤液加入蔗糖和柠檬酸,混合均匀;

(3) 将乳酸菌、醋酸菌和酵母菌在 35℃ 下活化 3h 后,按 1:1:2 的比例上加入到述原料中,在 35℃ 条件下进行发酵,当还原糖浓度降到 1% 以下,继续发酵 4 天,发酵结束;

(4) 将发酵液过滤、调配、灭菌、封装即可。

一种保健酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健酒,具体涉及一种以天然中草药为原料的保健酒及其制备方法,属于保健品制备技术领域。

背景技术

[0002] 近年来,随着生活水平的日益提高,我国人口的老齡化不断上升,人们的健康意识越来越强,老齡人在市场的消费及购买力也不断的增加,中药材保健酒含有极其丰富的营养成分,其中氨基酸种类齐全,富含钾、钙等以及多种微量元素,并含有维生素。这些营养成分在发酵过程中大部分被保留下来能调节人体的机能,维持人体正常的生理活动,对人体有健康保健作用。其中含有多种天然营养成分和酿造过程中产生的各种营养成分(如糖、蛋白质、人体必需氨基酸等),合理适度饮用能直接对人体神经系统产生作用提高肌肉的紧张度,有滋补、强身和美容的作用。

[0003] 山楂在《本草纲目》里已有详细记载。现代医学证明,山楂对心脑血管系统疾病及“三高”等疾病有很好的作用,还有很好地开胃消食之功效。山楂中的原花青素具有极强的抗氧化性并且还有保护心脑血管,预防高血压,抗肿瘤,抗辐射及美容等作用,正被越来越多的应用于临床与保健。

[0004] 文件CN 101892145 A公开了一种保健酒,由多种中药成分泡制而成,对体质虚弱,男性遗精益髓、养脾补肾,女性产后体虚、月经不调都有明显治疗作用。对于治失眠,重食强身,腰腹骨痛,驱风去湿,活血脉,白发转黑等有效果。本发明选用天然中草药葛根、山楂、枸杞、蒲公英、甘草发酵而成,既保留了酒的醇香,又保留了枸杞、山楂的果香与几种中药的药物医学保健作用。

[0005] 葛根始载于《神本草经》,《本草纲目》中记载:“葛根,性甘、辛、平、无毒,主治:消渴、身大热、呕吐、诸弊,起阴气,解诸毒。”葛根中含有多种有益成分,现代医学研究表明葛根中的葛根素对“三高”和心脑血管系统疾病、免疫系统疾病、对改善记忆的影响、对部分肿瘤、骨质疏松都有较好的治疗效果。常食葛根能调节人体机能,增强体质,提高机体抗病能力,抗衰延年,永葆青春活力以及美容作用。

[0006] 枸杞为茄科植物宁夏枸杞 *Lycium barbarum* L. 的干燥成熟果实。《本草纲目》记载“:枸杞,补肾生精,养肝,明目,坚精骨,去疲劳,易颜色,变白,明目安神,令人长寿”。其富含多种活性物质,枸杞多糖(LBP)为其主要活性成分之一,具有增加白细胞活性、促进肝细胞新生、有免疫调节、抗肿瘤、保肝、降压、降血糖 抗衰老等多种作用。

[0007] 蒲公英别名蒲公英、黄花地丁、婆婆丁、鹌鹑英等,为菊科多年生草本植物,叶含乳白色汁液。蒲公英营养丰富,含有碳水化合物、粗纤维、蛋白质、脂肪、胡萝卜素、硫胺素、核黄素、抗坏血酸、尼克酸钾等营养成分,钙、镁、钠、磷、铁、铜、锌、锰等矿物质和蒲公英素、蒲公英甾醇、豆甾醇胆碱、菊糖、有机酸和果胶等营养元素。此外,还含有人体中稀缺的抗肿瘤活性物质硒元素,含量为 14.7mg/100g,是自然界中罕见的富硒植物。传统中医学认为蒲公英味苦、性凉、无毒,具有清热解毒、消肿散结、利尿通淋、健胃消炎之功效,具有很好的药理

保健作用。

[0008] 甘草又名甜草根、红甘草、粉甘草、粉草等,是一种豆科多年生草本植物,主要产于新疆、内蒙、甘肃等地,我国人民最早就将其应用在医药和食品上。甘草性平味甘,甜度是甘蔗的 200~250 倍,具有抗溃疡、抗炎症和抗龋齿等特性,传统上用来治疗支气管炎和咳嗽等症。临床上具有缓急止痛、调和诸药、缓和药性等功效。其有效成分主要为甘草多糖、甘草甙类化合物、甘草甜素(又称甘草酸)、甘草次酸等。

[0009] 采用以上原料发酵而成的保健酒醇味飘香,风味独特,是一种很有特色的中药保健酒,适合各种人群饮用。

发明内容

[0010] 本发明的目的是提供一种保健酒,长期服用,能够舒缓疲劳,提升体质,增强抵抗力。

[0011] 本发明的另一个目的是提供一种保健酒的制备方法。

[0012] 为实现上述发明的目的,本发明采取的技术方案如下:

[0013] 一种保健酒,由以下重量份的组分组成:

[0014] 葛根 30~40 份

[0015] 山楂 20~30 份

[0016] 枸杞 10~20 份

[0017] 蒲公英 20~30 份

[0018] 甘草 10~20 份

[0019] 蔗糖 20~30 份

[0020] 柠檬酸 0.5~2 份。

[0021] 一种保健酒,由以下重量份的组分组成:

[0022] 葛根 30~35 份

[0023] 山楂 20~25 份

[0024] 枸杞 10~15 份

[0025] 蒲公英 20~25 份

[0026] 甘草 10~15 份

[0027] 蔗糖 20~25 份

[0028] 柠檬酸 0.5~1.0 份。

[0029] 一种保健酒,由以下重量份的组分组成:

[0030] 葛根 35~40 份

[0031] 山楂 25~30 份

[0032] 枸杞 15~20 份

[0033] 蒲公英 25~30 份

[0034] 甘草 15~20 份

[0035] 蔗糖 25~30 份

[0036] 柠檬酸 1.0~2.0 份。

[0037] 一种保健酒,由以下重量份的组分组成:

- [0038] 葛根 35 份
[0039] 山楂 25 份
[0040] 枸杞 15 份
[0041] 蒲公英 25 份
[0042] 甘草 15 份
[0043] 蔗糖 25 份
[0044] 柠檬酸 1.5 份。

[0045] 一种保健酒的制备方法,包括以下步骤:

[0046] (1) 葛根、山楂、枸杞、蒲公英、甘草加水浸提 2~3h,过滤,得到滤液;

[0047] (2) 将滤液加入蔗糖和柠檬酸,混合均匀;

[0048] (3) 加入活化后的乳酸菌、醋酸菌和酵母菌进行发酵,当糖浓度降到一定数量,浓度基本不变时,继续发酵 3~5 天,发酵结束;

[0049] (4) 将发酵液过滤、调配、灭菌、封装即可;

[0050] 所述的乳酸菌、醋酸菌和酵母菌的比例为 1:1:2,发酵条件为 30~35℃;所述的活化是在 35℃ 下活化 2~4h;所述的一定数量是指还原糖浓度降到 1% 以下

[0051] 本发明的有益效果是:

[0052] (1) 成品酒色棕黄泛红,液体清亮,酒感醇香,发酵酒味香浓,特色明显。

[0053] (2) 采用该方法发酵的保健酒能提升体质,抵抗力明显增强,减少生病次数,夜晚睡眠充足,白天精神充沛,对调养身体,延长寿命有奇效。

[0054] (3) 采用乳酸菌、醋酸菌和酵母菌混合发酵法,酒味醇香,有利于中草药成分的合理利用和调配,保健效果好;且本发明工艺简单,成本低廉,适合大规模推广。

具体实施方式

[0055] 下面通过实例对本发明做进一步详细说明,这些实例仅用来说明本发明,并不限制本发明的范围。

[0056] 实施例 1

[0057] 保健酒,由以下重量份的组分组成:

- [0058] 葛根 30 份
[0059] 山楂 20 份
[0060] 枸杞 10 份
[0061] 蒲公英 20 份
[0062] 甘草 10 份
[0063] 蔗糖 20 份
[0064] 柠檬酸 0.5 份;

[0065] 保健酒的制备方法,包括以下步骤:

[0066] (1) 葛根、山楂、枸杞、蒲公英、甘草加水浸提 2h,过滤,得到滤液;

[0067] (2) 将滤液加入蔗糖和柠檬酸,混合均匀;

[0068] (3) 将乳酸菌、醋酸菌和酵母菌在 35℃ 下活化 4h 后,按 1:1:2 的比例上述原料中在 30℃ 条件下进行发酵,当还原糖浓度降到 1% 以下,继续发酵 3 天,发酵结束;

[0069] (4) 将发酵液过滤、调配、灭菌、封装即可。

[0070] 实施例 2

[0071] 保健酒,由以下重量份的组分组成:

[0072] 葛根 40 份

[0073] 山楂 30 份

[0074] 枸杞 20 份

[0075] 蒲公英 30 份

[0076] 甘草 20 份

[0077] 蔗糖 30 份

[0078] 柠檬酸 2 份;

[0079] 保健酒的制备方法,包括以下步骤:

[0080] (1) 葛根、山楂、枸杞、蒲公英、甘草加水浸提 3h,过滤,得到滤液;

[0081] (2) 将滤液加入蔗糖和柠檬酸,混合均匀;

[0082] (3) 将乳酸菌、醋酸菌和酵母菌在 35℃ 下活化 2h 后,按 1:1:2 的比例上述原料中在 35℃ 条件下进行发酵,当还原糖浓度降到 1% 以下,继续发酵 5 天,发酵结束;

[0083] (4) 将发酵液过滤、调配、灭菌、封装即可。

[0084] 实施例 3

[0085] 保健酒,由以下重量份的组分组成:

[0086] 葛根 35 份

[0087] 山楂 25 份

[0088] 枸杞 15 份

[0089] 蒲公英 25 份

[0090] 甘草 15 份

[0091] 蔗糖 25 份

[0092] 柠檬酸 1.0 份;

[0093] 保健酒的制备方法,包括以下步骤:

[0094] (1) 葛根、山楂、枸杞、蒲公英、甘草加水浸提 2h,过滤,得到滤液;

[0095] (2) 将滤液加入蔗糖和柠檬酸,混合均匀;

[0096] (3) 将乳酸菌、醋酸菌和酵母菌在 35℃ 下活化 3h 后,按 1:1:2 的比例上述原料中在 33℃ 条件下进行发酵,当还原糖浓度降到 1% 以下,继续发酵 4 天,发酵结束;

[0097] (4) 将发酵液过滤、调配、灭菌、封装即可。

[0098] 实施例 4

[0099] 保健酒,由以下重量份的组分组成:

[0100] 葛根 33 份

[0101] 山楂 23 份

[0102] 枸杞 13 份

[0103] 蒲公英 23 份

[0104] 甘草 13 份

[0105] 蔗糖 23 份

- [0106] 柠檬酸 0.8 份
- [0107] 保健酒的制备方法,包括以下步骤:
- [0108] (1) 葛根、山楂、枸杞、蒲公英、甘草加水浸提 3h,过滤,得到滤液;
- [0109] (2) 将滤液加入蔗糖和柠檬酸,混合均匀;
- [0110] (3) 将乳酸菌、醋酸菌和酵母菌在 35℃下活化 4h 后,按 1:1:2 的比例上述原料中在 32℃条件下进行发酵,当还原糖浓度降到 1% 以下,继续发酵 3 天,发酵结束;
- [0111] (4) 将发酵液过滤、调配、灭菌、封装即可。
- [0112] 实施例 5
- [0113] 保健酒,由以下重量份的组分组成:
- [0114] 葛根 37 份
- [0115] 山楂 27 份
- [0116] 枸杞 17 份
- [0117] 蒲公英 28 份
- [0118] 甘草 17 份
- [0119] 蔗糖 28 份
- [0120] 柠檬酸 1.8 份
- [0121] 保健酒的制备方法,包括以下步骤:
- [0122] (1) 葛根、山楂、枸杞、蒲公英、甘草加水浸提 2h,过滤,得到滤液;
- [0123] (2) 将滤液加入蔗糖和柠檬酸,混合均匀;
- [0124] (3) 将乳酸菌、醋酸菌和酵母菌在 35℃下活化 3h 后,按 1:1:2 的比例上述原料中在 35℃条件下进行发酵,当还原糖浓度降到 1% 以下,继续发酵 4 天,发酵结束;
- [0125] (4) 将发酵液过滤、调配、灭菌、封装即可。