



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106281919 A

(43)申请公布日 2017.01.04

(21)申请号 201610704471.X

A61P 31/12(2006.01)

(22)申请日 2016.08.22

A61P 7/02(2006.01)

(71)申请人 广州加维舒医药有限公司

地址 510545 广东省广州市白云区钟落潭
镇良沙路1816号

(72)发明人 何亚正

(74)专利代理机构 广州嘉权专利商标事务所有
限公司 44205

代理人 张海文

(51)Int.Cl.

C12G 3/06(2006.01)

A61K 36/815(2006.01)

A61P 37/04(2006.01)

A61P 39/06(2006.01)

A61P 1/16(2006.01)

权利要求书2页 说明书7页

(54)发明名称

一种蛹虫草调制酒及其制备方法

(57)摘要

本发明公开一种蛹虫草调配酒及其制备方法,以特定比例的蛹虫草和枸杞子为主要原料,提供调制酒的营养价值和保健功能;添加葡萄汁、蓝莓汁等果汁,提供身体必需的维生素和微量元素,提高调制酒的营养成分;还加入果葡糖浆、二氧化碳,柠檬酸,柠檬酸钠、香精等食品添加剂改善口感。本品具有提高免疫力、延缓衰老、扶正固本、保护心脏和肝脏、抗菌抗病毒、预防治疗脑血栓等疾病功效,特别适合身体的调理。

1. 一种蛹虫草调制酒,其特征在于,每1000份包括以下按重量份计的原料:
蛹虫草 1-2份
枸杞子1-2份
果汁2-3份
食品添加剂 0.1-2.6份
食用酒精 30-36份
余量为饮用水。
2. 根据权利要求1所述的蛹虫草调制酒,其特征在于,所述的果汁选自葡萄汁、蓝莓汁中的一种或多种。
3. 根据权利要求1所述的蛹虫草调制酒,其特征在于,所述食品添加剂选自柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精、二氧化碳中的一种或多种。
4. 根据权利要求1所述的蛹虫草调制酒,其特征在于,按重量份计,还包括果葡糖浆15-20份。
5. 根据权利要求1-4中任一项所述的蛹虫草调制酒,其特征在于,所述的食用酒精的度数为3.8度。
6. 根据权利要求5所述的蛹虫草调制酒,其特征在于,每1000份包括以下按重量份计的原料:
蛹虫草 1-2份
枸杞子 1-2份
葡萄汁 1-1.5份
蓝莓汁 1-1.5份
果葡糖浆 15-20份
柠檬酸 1-1.5 份
柠檬酸钠 0.5-0.6份
香精 0.1-0.2份
二氧化碳 0.1-0.3份
食用酒精(3.8度) 30-36份
余量为饮用水。
7. 根据权利要求1或6所述的蛹虫草调制酒,其特征在于,所述的食用香精为黑加仑食用香精。
8. 一种制备上述任一项权利要求所述的蛹虫草调制酒的方法,其特征在于,包括以下步骤:
 - (1)取料:按重量份称取蛹虫草和枸杞子,清洗干净;脱水25-30min;
 - (2)第一次提取:加入6-8倍量的水,在温度为60-70℃,提取40-50min,然后,升温至80-90℃,提取40-50分钟,过滤,得提取液A;
 - (3)第二次提取,加入6-8倍量的水,在温度为70-80℃,提取60-70min,过滤,得提取液B;
 - (4)合并提取液A和B;
 - (5)合并后的提取液的温度降至32-35℃后,加入果汁、食品添加剂、酒精以及饮用水,

均合30min,得蛹虫草调制酒;

(6)将经过步骤(5)得到的蛹虫草调制酒在温度为25-30℃下,进行罐装;

(7)罐装后,灭菌,冷却。

9.根据权利要求8所述的方法,其特征在于,步骤(7)中的灭菌温度为110-120℃灭菌时间为10-15min。

10.根据权利要求8所述的方法,其特征在于,步骤(7)中冷却步骤是将灭菌后的蛹虫草调制酒放置于水通道中15-20min。

一种蛹虫草调制酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于保健酒技术领域,尤其是一种蛹虫草调制酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着人们生活水平的不断提高,人们对保健酒提出了更高的要求。蛹虫草的价值与人参、鹿茸齐名为为中国传统的三大补品而驰名中外,药化、药理和临床实验证明蛹虫草完全可以作为冬虫夏草的代用品。蛹虫草的化学成分和功能与著名的药用真菌冬虫夏草极其相似,某些活性成分如虫草素、核苷等物质含量还高于冬虫夏草。蛹虫草含有虫草酸、虫草素、黄酮类、多糖、腺苷等多种生物活性物质以及丰富的蛋白质和氨基酸,不仅具有保肺益肾、止血化痰、调节身体机能的功效,在结核咳血、阳痿遗精、腰膝酸痛、神经衰弱、糖尿病,升白血球和防癌抗癌方面也有辅助治疗功效,其高度的食用和药用价值引起人们的重视。蛹虫草的有效成分可以通过泡酒、代茶饮、煲汤等方式溶出,使机体将这些成分吸收。通过调配添加不同的成分,可以制备出具有不同功效的蛹虫草保健品,满足人体调理的需求。

[0003] 目前市场上的蛹虫草多经酒精浸泡后,进行勾兑而成,从而达到保健的功效。但是,所采用原料没有充分提取出各种有益成分,这样造成很大的浪费。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种口感好、能增强人体免疫力的蛹虫草调制酒及其制备方法。

[0005] 为了实现上述目的,本发明采用以下技术方案:

[0006] 一种蛹虫草调制酒,每1000份包括以下按重量份计的原料:

蛹虫草 1-2 份

枸杞子 1-2 份

果汁 2-3 份

[0007] 食品添加剂 0.1-2.6 份

食用酒精 30-36 份

余量为饮用水。

[0008] 优选地,所述的果汁选自,但不限于,葡萄汁、蓝莓汁中的一种或多种。

[0009] 优选地,所述的食品添加剂选自,但不限于,柠檬酸、柠檬酸钠、香精、二氧化碳中的一种或多种。

[0010] 优选地,所述的蛹虫草调制酒,按重量份计,还包括果葡糖浆15-20份。

[0011] 优选地,所述的食用酒精的度数为3.8度。

[0012] 进一步优选地,每1000份的蛹虫草调制酒包括以下按重量份计的原料:

	蛹虫草	1-2 份
	枸杞子	1-2 份
	葡萄汁	1-1.5 份
	蓝莓汁	1-1.5 份
	果葡糖浆	15-20 份
[0013]	柠檬酸	1-1.5 份
	柠檬酸钠	0.5-0.6 份
	食用香精	0.1-0.2 份
	二氧化碳	0.1-0.3 份
	食用酒精 (3.8 度)	30-36 份

余量为饮用水。

[0014] 优选地,所述的食用香精为黑加仑食用香精。

[0015] 一种制备上述蛹虫草调制酒的方法,包括以下步骤:

[0016] (1)取料:按重量份称取蛹虫草和枸杞子,清洗干净;脱水25-30min;

[0017] (2)第一次提取:加入6-8倍量的水,在温度为60-70℃,提取40-50min,然后,升温至80-90℃,提取40-50分钟,过滤,得提取液A;

[0018] (3)第二次提取,加入6-8倍量的水,在温度为70-80℃,提取60-70min,过滤,得提取液B;

[0019] (4)合并提取液A和B;

[0020] (5)合并后的提取液的温度降至32-35℃后,加入果汁、食品添加剂、酒精以及饮用水,均合30min,得蛹虫草调制酒;

[0021] (6)将经过步骤(5)得到的蛹虫草调制酒在温度为25-30℃下,进行罐装;

[0022] (7)罐装后,灭菌,冷却。

[0023] 优选,步骤(7)中的灭菌温度为110-120℃灭菌时间为10-15min。

[0024] 优选,步骤(7)中冷去步骤是将灭菌后的蛹虫草调制酒放置于水通道中15-20min。

[0025] 蛹虫草,是一种名贵的药用真菌,与青藏野生冬虫夏草同属于真菌门虫草属,有相似的药用和滋补功效。蛹虫草性质平和,不寒不燥,对于大多数人来说都可以放心食用。现代科学论证蛹虫草不仅具有特殊的营养价值,而且有明显的药用价值。具备四大虫草成分:虫草素、虫草酸、虫草多糖和虫草SOD。蛹虫草还含有丰富的蛋白质、氨基酸、维生素、微量元素等。虫草多糖和SOD等多种生物活性物质的药用价值最为显著。虫草酸(甘露醇)可以显著地降低颅压,促进机体新陈代谢,因而使脑溢血和脑血栓病症得到缓解。中医认为,虫草酸(甘露醇)入肺肾二经,既能补肺阴,又能补肾阳,主治肾虚,阳痿遗精,腰膝酸痛,病后虚弱,久咳虚弱,劳咳痰血,自汗盗汗等,是唯一的一种能同时平衡、调节阴阳的中药。虫草素是一种具有抗菌活性的核苷类物质,对核多聚腺苷酸聚合酶有很强的抑制作用。并有降血糖的作用。蛹虫草酸和蛹虫草素能够综合调理人体内环境,增加体内巨噬细胞的作用,对增强和

调节人体免疫作用、提高人体抗病能力有一定的作用。虫草多糖是一种高度分枝的半乳糖甘露聚糖,它能促进淋巴细胞转化,提高血清IgG的抗体含量和机体的免疫功能,增强机体自身抗癌抑癌的能力。SOD(超氧化物歧化酶)可以消除机体内超氧自由基,具有抗衰老、抗癌抑癌的作用。此外,蛹虫草还含有丰富的硒(Se)。蛹虫草具有补益肝肾、补精髓、止血化痰的作用。主治眩晕耳鸣、健忘不寐、腰膝酸软、阳痿早泄、久咳虚喘等。

[0026] 枸杞味甘,性平、入肝、肾经、滋肾、润肺、补肝、明目,可用于治疗肝肾阴亏、腰膝酸软、头晕、目眩、目昏多泪、虚劳咳嗽、消渴、遗精。枸杞含有丰富的胡萝卜素、维生素A1、B1、B2、C和钙、铁等眼睛保健的必须营养,枸杞含有甜菜碱,可抑制脂肪在肝细胞内沉积、促进肝细胞再生,因而具有保护肝脏的作用。

[0027] 枸杞含甜菜碱、胡萝卜素、玉蜀黍黄素、烟酸、维生素B1、维生素B2、维生素C、钙、磷、铁、β谷甾醇、亚油酸,以及氨基酸,具有以下作用:(1)明目:俗称“明眼子”,历代医家治疗肝血不足、肾阴亏虚引起的视物昏花和夜盲症,常常以枸杞子入药,民间也习用枸杞子治疗慢性眼病,枸杞子就是简便有效的食疗;(2)提高机体免疫力:枸杞具有提高机体免疫力的作用,可以补气强精、滋补肝肾、抗衰老、止消渴、暖身体、抗肿瘤;(3)降三高:调节血糖、降低血压、防治高血压、心脏病、动脉硬化等;(4)枸杞还可以兴奋大脑神经、兴奋呼吸、肠胃蠕动等。

[0028] 葡萄汁是由葡萄果肉榨出的果汁。葡萄含有0.5%的植物纤维以及氯化钾、铁和磷等,制成的葡萄汁还含有大量易于消化和吸收的糖分,碳水化合物含量高达16%,其中大部分是葡萄糖。

[0029] 葡萄汁被誉为“植物奶”。葡萄是肾炎、肝炎、关节炎和贫血病人最好的食品,同时还能抗癌和抵抗肺病。葡萄在医疗方面具有重要意义,主要是它含有许多营养成分和对身体有益的物质。医学研究证明,葡萄汁是肾炎病人最好的食品,可以降低肾脏的白蛋白和氯化钠。同时,葡萄汁还含有大量易于消化和吸收的糖分,碳水化合物含量高达16%,其中大部分是葡萄糖。葡萄还含有0.5%的植物纤维以及氯化钾、铁和磷等。这些物质有助于平衡血酸,是身体建设,特别是骨骼和神经建设的必要物质。同时,葡萄还含有促进消化的有机酸。葡萄汁对体弱多病的人、血管硬化和肾炎病人的康复有辅助疗效。因此证明,吃葡萄有助于增强体质,提高抵抗疾病的免疫力。

[0030] 蓝莓被联合国粮农组织列为人类五大健康食品之一,被誉为“21世纪功能性保健浆果”,蓝莓果汁含有丰富的维生素和氨基酸,蓝莓果汁含有丰富的花青素,具有清除氧自由基、保护视力、延缓脑神经衰老、提高记忆力的作用。野蓝莓中提取的花青素,也常用在治疗假性近视、缓解视觉疲劳的药物中。

[0031] 本发明的有益效果:

[0032] 本发明选用人们日常调理食用的原料配制,以特定比例的蛹虫草和枸杞子为主要原料,提供调制酒的营养价值和保健功能;添加葡萄汁、蓝莓汁等果汁,提供身体必需的维生素和微量元素,提高调制酒的营养成分;还加入果葡糖浆、二氧化碳,柠檬酸,柠檬酸钠、香精等食品添加剂改善口感;同时添加了3.8度的食用酒精,有利于其他原料的有效成分的溶出。本发明采用的提取工艺,采用合适的工艺、水量、温度和提取时间,既能保证充分的提取原料的营养元素,也可以防止过度提取而提取出原料的有害成分,最大程度利用了原料的营养成分,保留了原料的原有营养价值和风味口感。

[0033] 本发明制备得到的蛹虫草调制酒具有提高免疫力、延缓衰老、扶正固本、保护心脏和肝脏、抗菌抗病毒、预防治疗脑血栓等疾病功效,满足人身体调理的需求。

具体实施方式

[0034] 为了使本发明的目的、技术方案和优点更加清楚明白,以下结合实施例,对本发明进行进一步详细说明。应当理解,此处所描述的具体实施例仅用于解释本发明,并不能用于限定本发明。

[0035] 蛹虫草:符合卫计委2014年10号公告中蛹虫草的规定;

[0036] 枸杞子:符合GB/T 186782的规定;

[0037] 葡萄汁、蓝莓汁:符合GB 17325的规定;

[0038] 果葡糖浆:符合GB/T 20882、GB 15203的规定;

[0039] 柠檬酸:符合GB 1987的规定;

[0040] 柠檬酸钠:符合GB 6782的规定;

[0041] 食用香精:符合GB 30616的规定;

[0042] 二氧化碳:符合GB 10621的规定;

[0043] 食用酒精:符合GB 10343的规定。

[0044] 实施例1

[0045] 一种蛹虫草调制酒,其每1000份包括以下按重量份计的原料:

[0046] 蛹虫草 1份

枸杞子 1份

葡萄汁 1份

蓝莓汁 1份

果葡糖浆 15份

柠檬酸 1.5份

[0047] 柠檬酸钠 0.6份

黑加仑香精 0.2份

二氧化碳 0.3份

食用酒精(3.8度) 36份

余量为饮用水。

[0048] 上述蛹虫草调制酒的制备方法,包括以下步骤:

[0049] (1)按重量份称取蛹虫草和枸杞子,清洗干净,脱水30分钟;

[0050] (2)第一次提取:加8倍量的水,在温度为70℃,提取40分钟后,升温至80℃,提取40分钟,过滤,得提取液A;

[0051] (3)第二次提取:加8倍量的水,在温度为70℃,提取60分钟,过滤,得提取液B;

[0052] (4)合并提取液A和B;

[0053] (5)合并后的提取液的温度降至32℃后,加入葡萄汁、蓝莓汁、果葡糖浆、柠檬酸、

柠檬酸钠、香精、二氧化碳、酒精以及水,均合30min,得蛹虫草调制酒;

[0054] (6)将经过步骤(5)得到的蛹虫草调制酒保持在30℃下,进行罐装;

[0055] (7)罐装后,在温度为110℃下,灭菌15min后,罐装瓶通过20米的冷水通道,冷却15min。

[0056] 实施例2

[0057] 一种蛹虫草调制酒,其每1000份包括以下按重量份计的原料:

蛹虫草 2份

枸杞子 1份

[0058] 葡萄汁 1.5份

蓝莓汁 1.5份

果葡糖浆 20份

柠檬酸 1份

柠檬酸钠 0.5份

黑加仑香精 0.1份

[0059] 二氧化碳 0.1份

食用酒精(3.8度) 30份

余量为饮用水。

[0060] 上述蛹虫草调制酒的制备方法,同实施例1的制备方法。

[0061] 实施例3

[0062] 一种蛹虫草调制酒,其每1000份包括以下按重量份计的原料:

蛹虫草 1份

枸杞子 2份

葡萄汁 1份

蓝莓汁 1份

果葡糖浆 17份

[0063] 柠檬酸 1.5份

柠檬酸钠 0.6份

黑加仑香精 0.2份

二氧化碳 0.3份

食用酒精(3.8度) 33份

余量为饮用水。

[0064] 上述蛹虫草调制酒的制备方法,同实施例1的制备方法。

[0065] 实施例4

[0066] 一种蛹虫草调制酒采用实施例1的原料,通过以下方法进行制备:

[0067] (1)按重量份称取蛹虫草和枸杞子,清洗干净;脱水25分钟;

[0068] (2)第一次提取:加8倍量的水,在温度为60℃,提取50分钟后,升温至90℃,提取40分钟,过滤,得提取液A;

[0069] (3)第二次提取:加8倍量的水,在温度为80℃,提取60分钟,过滤,得提取液;

[0070] (4)合并提取液A和B;

[0071] (5)合并后的提取液的温度降至35℃后,加入葡萄汁、蓝莓汁、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、香精、二氧化碳、酒精以及饮用水,均合30min,得蛹虫草调配酒;

[0072] (6)将经过步骤(5)得到的蛹虫草调配酒在30℃下,进行罐装;

[0073] (7)罐装后,在温度为120℃,灭菌10min后,罐装瓶通过20米的冷水通道,冷却20min。

[0074] 对比例1

[0075] 采用实施例1的蛹虫草调制酒的原料,通过以下方法进行制备:

[0076] (1)按重量份称取蛹虫草和枸杞子,清洗干净;脱水30分钟;

[0077] (2)第一次提取:加8倍量的水,在温度为80℃,提取80分钟后,过滤,得提取液A;

[0078] (3)第二次提取:加8倍量的水,在温度为70℃,提取60分钟,过滤,得提取液B;

[0079] (4)合并提取液A和B;

[0080] (5)合并后的提取液的温度降至32℃后,加入葡萄汁、蓝莓汁、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、香精、二氧化碳、酒精以及饮用水,均合30min,得蛹虫草调制酒;

[0081] (6)将经过步骤(5)得到的蛹虫草调配酒在30℃下,进行罐装;

[0082] (7)罐装后,在温度为110℃,灭菌15min后,罐装瓶通过20米的冷水通道,冷却15min。

[0083] 将实施例1-4和对比例1生产的蛹虫草调制酒进行检测,检测结果如表1-2所示。

[0084] 表1实施例1-4和对比例1生产的蛹虫草调制酒的感官检测

[0085]

检测项目	要求	实施例 1	实施例 2	实施例 3	实施例 4	对比例 1
色泽	浅蓝紫色	合格	合格	合格	合格	合格
滋味及气味	香气协调, 无异味	合格	合格	合格	合格	合格
性状	澄清透明, 静置允许少量沉淀	合格	合格	合格	合格	合格
杂质	无肉眼可见外来杂质	合格	合格	合格	合格	合格

[0086] 表2实施例1-4和对比例1生产的蛹虫草调制酒的理化检测

[0087]

检测项目	指标	实施例 1	实施例 2	实施例 3	实施例 4	对比例 1
酒精度 ^a / (%vol)	2.0-10	合格	合格	合格	合格	合格
总糖 / (g/L) ≤	200	合格	合格	合格	合格	合格
总酸 (以柠檬酸计) / (g/L) ≤	6.0	合格	合格	合格	合格	合格

[0088]

腺苷 / (%) ≥	0.01	合格	合格	合格	合格	不合格
多糖 / (%) ≥	0.2	合格	合格	合格	合格	合格
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.2	合格	合格	合格	合格	不合格
甲醇 ^b / (g/L) ≤	0.6	合格	合格	合格	合格	合格
氰化物 (以 HCN 计) ^b / (mg/L) ≤	8.0	合格	合格	合格	合格	合格
^a 酒精度允许差为±1.0%vol。 ^b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。						

[0089] 实施例1-4和对比例1生产的蛹虫草调制酒的微生物检测按GB4789.1的执行,结果符合要求。