



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108841485 A

(43)申请公布日 2018.11.20

(21)申请号 201810762428.8

A61P 27/02(2006.01)

(22)申请日 2018.07.12

A61P 35/00(2006.01)

A61P 37/04(2006.01)

(71)申请人 贵州高原蓝生态农业科技开发有限公司

地址 550800 贵州省安顺市紫云苗族布依族自治县松山镇紫黄商业街2栋501号

(72)发明人 陈鹏

(74)专利代理机构 昆明润勤同创知识产权代理
事务所(特殊普通合伙)
53205

代理人 付石健

(51)Int. Cl.

C12G 3/02(2006.01)

A61K 36/815(2006.01)

A61P 27/00(2006.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种低醇蓝莓保健酒的酿造方法

(57)摘要

本发明公开了一种低醇蓝莓保健酒,包括以下重量份数的组分:蓝莓果实:75-95份、蜂蜜5-10份、当归:1-2份、党参:1-2份、枸杞:1-2份、人参:1-2份、白首乌:1-2份、酵母菌:0.01-0.1份,包括以下步骤:蓝莓果实的清洗除杂;对酿酒设备进行消毒;将蓝莓果实进行粉碎灭菌;将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎,与蜂蜜、水混合制成混合液,将蓝莓果实放在发酵罐中,同时添加混合液和酵母菌,进行发酵;将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行分离;对低醇蓝莓保健酒进行灭菌装瓶。本发明生产的低醇蓝莓保健酒,长期饮用,具有防止脑神经老化、保护视力、强心、抗癌、软化血管、增强人机体免疫等功能,对人的身体有好处,保健效果好。

1. 一种低醇蓝莓保健酒,其特征在於,所述低醇蓝莓保健酒包括以下重量份数的组分:蓝莓果实:75-95份、蜂蜜5-10份、当归:1-2份、党参:1-2份、枸杞:1-2份、人参:1-2份、白首乌:1-2份、酵母菌:0.01-0.1份。

2. 根据权利要求1所述的一种低醇蓝莓保健酒的酿造方法,其特征在於:包括以下步骤:

S1. 蓝莓果实的清洗除杂;

S2. 对酿酒设备进行消毒;

S3. 将蓝莓果实进行粉碎灭菌;

S4. 将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎,与蜂蜜、水混合制成混合液;

S5. 将蓝莓果实放在发酵罐中,同时添加混合液和酵母菌,进行发酵;

S6. 将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行分离;

S7. 对低醇蓝莓保健酒进行灭菌装瓶。

3. 根据权利要求1所述的一种低醇蓝莓保健酒的酿造方法,其特征在於:对精选的蓝莓果实进行清洗,去除非发酵杂质叶子、果梗、果核等。

4. 根据权利要求1所述的一种低醇蓝莓保健酒的酿造方法,其特征在於:对酿酒设备如发酵罐、过滤装置、粉碎机等进行全面的高温消毒灭菌。

5. 根据权利要求1所述的一种低醇蓝莓保健酒的酿造方法,其特征在於:将蓝莓果实放进粉碎机进行粉碎,然后对蓝莓残渣和蓝莓汁液放在80-100℃的温度下进行灭菌0.5-2h,然后将蓝莓残渣和蓝莓汁液冷却至室温。

6. 根据权利要求1所述的一种低醇蓝莓保健酒的酿造方法,其特征在於:通过粉碎机将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎呈500目颗粒,然后将当归、党参、枸杞、人参、白首乌颗粒与蜂蜜、水混合制成混合液。

7. 根据权利要求1所述的一种低醇蓝莓保健酒的酿造方法,其特征在於:将蓝莓残渣和蓝莓汁液放入到灭菌的发酵罐中,向发酵罐中加入混合液,蓝莓残渣、蓝莓汁液和混合液的重量份数比为4:1-1:1,然后向发酵罐将放入酵母菌进行发酵,发酵温度为15-30℃,发酵时间为5-30天。

8. 根据权利要求1所述的一种低醇蓝莓保健酒的酿造方法,其特征在於:发酵完成后,通过灭菌的过滤装置,将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行过滤分离。

9. 根据权利要求1所述的一种低醇蓝莓保健酒的酿造方法,其特征在於:将低醇蓝莓保健酒在80-100℃下进行水浴灭菌1-2h,然后冷却至室温,进行装瓶包装。

一种低醇蓝莓保健酒的酿造方法

技术领域

[0001] 本发明涉及保健酒酿造方法,特别涉及一种低醇蓝莓保健酒的酿造方法。

背景技术

[0002] 保健酒在以前统称药酒,已有数千年的历史,是中国医药科学的重要组成部分。中国的历代医药著作中几乎无一例外地有药酒治疾健身的记载。随着人们生活水平的提高,保健意识的增强,人类追求天然健康产品的意识越来越高,保健酒已成为备受人们欢迎的产品。

[0003] 蓝莓果实中含有丰富的营养成分,具有防止脑神经老化、保护视力、强心、抗癌、软化血管、增强人机体免疫等功能,营养成分高。由于蓝莓富含花青素,具有活化视网膜功效,可以强化视力,防止眼球疲劳而备受注目。目前市场上的保健酒种类很多,多是用中药放在酒中直接泡出来的,成本低,价格便宜,保健效果差。

发明内容

[0004] 本发明的主要目的在于提供一种低醇蓝莓保健酒的酿造方法,可以有效解决背景技术中的问题。

[0005] 为实现上述目的,本发明采取的技术方案为:

[0006] 一种低醇蓝莓保健酒,所述低醇蓝莓保健酒包括以下重量份数的组分:蓝莓果实:75-95份、蜂蜜5-10份、当归:1-2份、党参:1-2份、枸杞:1-2份、人参:1-2份、白首乌:1-2份、酵母菌:0.01-0.1份。

[0007] 优选的,包括以下步骤:

[0008] S1. 蓝莓果实的清洗除杂;

[0009] S2. 对酿酒设备进行消毒;

[0010] S3. 将蓝莓果实进行粉碎灭菌;

[0011] S4. 将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎,与蜂蜜、水混合制成混合液;

[0012] S5. 将蓝莓果实放在发酵罐中,同时添加混合液和酵母菌,进行发酵;

[0013] S6. 将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行分离;

[0014] S7. 对低醇蓝莓保健酒进行灭菌装瓶。

[0015] 优选的,对精选的蓝莓果实进行清洗,去除非发酵杂质叶子、果梗、果核等。

[0016] 优选的,对酿酒设备如发酵罐、过滤装置、粉碎机等进行全面的高温消毒灭菌。

[0017] 优选的,将蓝莓果实放进粉碎机进行粉碎,然后对蓝莓残渣和蓝莓汁液放在80-100℃的温度下进行灭菌0.5-2h,然后将蓝莓残渣和蓝莓汁液冷却至室温。

[0018] 优选的,通过粉碎机将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎呈500目颗粒,然后将当归、党参、枸杞、人参、白首乌颗粒与蜂蜜、水混合制成混合液。

[0019] 优选的,将蓝莓残渣和蓝莓汁液放入到灭菌的发酵罐中,向发酵罐中加入混合液,蓝莓残渣、蓝莓汁液和混合液的重量份数比为4:1-1:1,然后向发酵罐将放入酵母菌进行发

酵,发酵温度为15-30℃,发酵时间为5-30天。

[0020] 优选的,发酵完成后,通过灭菌的过滤装置,将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行过滤分离。

[0021] 优选的,将低醇蓝莓保健酒在80-100℃下进行水浴灭菌1-2h,然后冷却至室温,进行装瓶包装。

[0022] 与现有技术相比,本发明具有如下有益效果:本发明生产的低醇蓝莓保健酒,长期饮用,具有防止脑神经老化、保护视力、强心、抗癌、软化血管、增强人机体免疫等功能,对人的身体有好处,保健效果好。

具体实施方式

[0023] 为使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施方式,进一步阐述本发明。

[0024] 实施例一

[0025] 本发明提出的一种低醇蓝莓保健酒,包括以下重量份数的组分:蓝莓果实:75-95份、蜂蜜5-10份、当归:1-2份、党参:1-2份、枸杞:1-2份、人参:1-2份、白首乌:1-2份、酵母菌:0.01-0.1份。

[0026] 包括以下步骤:

[0027] S1. 蓝莓果实的清洗除杂;

[0028] S2. 对酿酒设备进行消毒;

[0029] S3. 将蓝莓果实进行粉碎灭菌;

[0030] S4. 将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎,与蜂蜜、水混合制成混合液;

[0031] S5. 将蓝莓果实放在发酵罐中,同时添加混合液和酵母菌,进行发酵;

[0032] S6. 将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行分离;

[0033] S7. 对低醇蓝莓保健酒进行灭菌装瓶。

[0034] 对精选的蓝莓果实进行清洗,去除非发酵杂质叶子、果梗、果核等。

[0035] 对酿酒设备如发酵罐、过滤装置、粉碎机等进行全面的高温消毒灭菌。

[0036] 将蓝莓果实放进粉碎机进行粉碎,然后对蓝莓残渣和蓝莓汁液放在80-100℃的温度下进行灭菌0.5-2h,然后将蓝莓残渣和蓝莓汁液冷却至室温。

[0037] 通过粉碎机将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎呈500目颗粒,然后将当归、党参、枸杞、人参、白首乌颗粒与蜂蜜、水混合制成混合液。

[0038] 将蓝莓残渣和蓝莓汁液放入到灭菌的发酵罐中,向发酵罐中加入混合液,蓝莓残渣、蓝莓汁液和混合液的重量份数比为4:1-1:1,然后向发酵罐将放入酵母菌进行发酵,发酵温度为15-30℃,发酵时间为5-30天。

[0039] 发酵完成后,通过灭菌的过滤装置,将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行过滤分离。

[0040] 将低醇蓝莓保健酒在80-100℃下进行水浴灭菌1-2h,然后冷却至室温,进行装瓶包装。

[0041] 实施例二

[0042] 本发明提出的一种低醇蓝莓保健酒,包括以下重量份数的组分:蓝莓果实:90份、蜂蜜5份、当归:1份、党参:1份、枸杞:1份、人参:1份、白首乌:1份、酵母菌:0.05份。

- [0043] 包括以下步骤:
- [0044] S1. 蓝莓果实的清洗除杂;
- [0045] S2. 对酿酒设备进行消毒;
- [0046] S3. 将蓝莓果实进行粉碎灭菌;
- [0047] S4. 将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎,与蜂蜜、水混合制成混合液;
- [0048] S5. 将蓝莓果实放在发酵罐中,同时添加混合液和酵母菌,进行发酵;
- [0049] S6. 将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行分离;
- [0050] S7. 对低醇蓝莓保健酒进行灭菌装瓶。
- [0051] 对精选的蓝莓果实进行清洗,去除非发酵杂质叶子、果梗、果核等。
- [0052] 对酿酒设备如发酵罐、过滤装置、粉碎机等进行全面的高温消毒灭菌。
- [0053] 将蓝莓果实放进粉碎机进行粉碎,然后对蓝莓残渣和蓝莓汁液放在80-100℃的温度下进行灭菌0.5-2h,然后将蓝莓残渣和蓝莓汁液冷却至室温。
- [0054] 通过粉碎机将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎呈500目颗粒,然后将当归、党参、枸杞、人参、白首乌颗粒与蜂蜜、水混合制成混合液。
- [0055] 将蓝莓残渣和蓝莓汁液放入到灭菌的发酵罐中,向发酵罐中加入混合液,蓝莓残渣、蓝莓汁液和混合液的重量份数比为4:1-1:1,然后向发酵罐将放入酵母菌进行发酵,发酵温度为15-30℃,发酵时间为5-30天。
- [0056] 发酵完成后,通过灭菌的过滤装置,将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行过滤分离。
- [0057] 将低醇蓝莓保健酒在80-100℃下进行水浴灭菌1-2h,然后冷却至室温,进行装瓶包装。
- [0058] 实施例三
- [0059] 本发明提出的一种低醇蓝莓保健酒,包括以下重量份数的组分:蓝莓果实:75-95份、蜂蜜5-10份、当归:1-2份、党参:1-2份、枸杞:1-2份、人参:1-2份、白首乌:1-2份、酵母菌:0.01-0.1份。
- [0060] 包括以下步骤:
- [0061] S1. 蓝莓果实的清洗除杂;
- [0062] S2. 对酿酒设备进行消毒;
- [0063] S3. 将蓝莓果实进行粉碎灭菌;
- [0064] S4. 将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎,与蜂蜜、水混合制成混合液;
- [0065] S5. 将蓝莓果实放在发酵罐中,同时添加混合液和酵母菌,进行发酵;
- [0066] S6. 将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行分离;
- [0067] S7. 对低醇蓝莓保健酒进行灭菌装瓶。
- [0068] 对精选的蓝莓果实进行清洗,去除非发酵杂质叶子、果梗、果核等。
- [0069] 对酿酒设备如发酵罐、过滤装置、粉碎机等进行全面的高温消毒灭菌。
- [0070] 将蓝莓果实放进粉碎机进行粉碎,然后对蓝莓残渣和蓝莓汁液放在100℃的温度下进行灭菌1h,然后将蓝莓残渣和蓝莓汁液冷却至室温。
- [0071] 通过粉碎机将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎呈500目颗粒,然后将当归、党参、枸杞、人参、白首乌颗粒与蜂蜜、水混合制成混合液。
- [0072] 将蓝莓残渣和蓝莓汁液放入到灭菌的发酵罐中,向发酵罐中加入混合液,蓝莓残

渣、蓝莓汁液和混合液的重量份数比为4:1-1:1,然后向发酵罐将放入酵母菌进行发酵,发酵温度为15-30℃,发酵时间为5-30天。

[0073] 发酵完成后,通过灭菌的过滤装置,将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行过滤分离。

[0074] 将低醇蓝莓保健酒在80-100℃下进行水浴灭菌1-2h,然后冷却至室温,进行装瓶包装。

[0075] 实施例四

[0076] 本发明提出的一种低醇蓝莓保健酒,包括以下重量份数的组分:蓝莓果实:75-95份、蜂蜜5-10份、当归:1-2份、党参:1-2份、枸杞:1-2份、人参:1-2份、白首乌:1-2份、酵母菌:0.01-0.1份。

[0077] 包括以下步骤:

[0078] S1. 蓝莓果实的清洗除杂;

[0079] S2. 对酿酒设备进行消毒;

[0080] S3. 将蓝莓果实进行粉碎灭菌;

[0081] S4. 将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎,与蜂蜜、水混合制成混合液;

[0082] S5. 将蓝莓果实放在发酵罐中,同时添加混合液和酵母菌,进行发酵;

[0083] S6. 将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行分离;

[0084] S7. 对低醇蓝莓保健酒进行灭菌装瓶。

[0085] 对精选的蓝莓果实进行清洗,去除非发酵杂质叶子、果梗、果核等。

[0086] 对酿酒设备如发酵罐、过滤装置、粉碎机等进行全面的高温消毒灭菌。

[0087] 将蓝莓果实放进粉碎机进行粉碎,然后对蓝莓残渣和蓝莓汁液放在80-100℃的温度下进行灭菌0.5-2h,然后将蓝莓残渣和蓝莓汁液冷却至室温。

[0088] 通过粉碎机将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎呈500目颗粒,然后将当归、党参、枸杞、人参、白首乌颗粒与蜂蜜、水混合制成混合液。

[0089] 将蓝莓残渣和蓝莓汁液放入到灭菌的发酵罐中,向发酵罐中加入混合液,蓝莓残渣、蓝莓汁液和混合液的重量份数比为2:1,然后向发酵罐将放入酵母菌进行发酵,发酵温度为24℃,发酵时间为15天。

[0090] 发酵完成后,通过灭菌的过滤装置,将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行过滤分离。

[0091] 将低醇蓝莓保健酒在80-100℃下进行水浴灭菌1-2h,然后冷却至室温,进行装瓶包装。

[0092] 实施例五

[0093] 本发明提出的一种低醇蓝莓保健酒,包括以下重量份数的组分:蓝莓果实:75-95份、蜂蜜5-10份、当归:1-2份、党参:1-2份、枸杞:1-2份、人参:1-2份、白首乌:1-2份、酵母菌:0.01-0.1份。

[0094] 包括以下步骤:

[0095] S1. 蓝莓果实的清洗除杂;

[0096] S2. 对酿酒设备进行消毒;

[0097] S3. 将蓝莓果实进行粉碎灭菌;

[0098] S4. 将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎,与蜂蜜、水混合制成混合液;

[0099] S5. 将蓝莓果实放在发酵罐中,同时添加混合液和酵母菌,进行发酵;

- [0100] S6.将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行分离；
- [0101] S7.对低醇蓝莓保健酒进行灭菌装瓶。
- [0102] 对精选的蓝莓果实进行清洗，去除非发酵杂质叶子、果梗、果核等。
- [0103] 对酿酒设备如发酵罐、过滤装置、粉碎机等进行全面的高温消毒灭菌。
- [0104] 将蓝莓果实放进粉碎机进行粉碎，然后对蓝莓残渣和蓝莓汁液放在80-100℃的温度下进行灭菌0.5-2h,然后将蓝莓残渣和蓝莓汁液冷却至室温。
- [0105] 通过粉碎机将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎呈500目颗粒，然后将当归、党参、枸杞、人参、白首乌颗粒与蜂蜜、水混合制成混合液。
- [0106] 将蓝莓残渣和蓝莓汁液放入到灭菌的发酵罐中，向发酵罐中加入混合液，蓝莓残渣、蓝莓汁液和混合液的重量份数比为4:1-1:1,然后向发酵罐将放入酵母菌进行发酵，发酵温度为15-30℃，发酵时间为5-30天。
- [0107] 发酵完成后，通过灭菌的过滤装置，将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行过滤分离。
- [0108] 将低醇蓝莓保健酒在100℃下进行水浴灭菌1h,然后冷却至室温，进行装瓶包装。
- [0109] 实施例六
- [0110] 本发明提出的一种低醇蓝莓保健酒，包括以下重量份数的组分：蓝莓果实：90份、蜂蜜5份、当归：1份、党参：1份、枸杞：1份、人参：1份、白首乌：1份、酵母菌：0.05份。
- [0111] 包括以下步骤：
- [0112] S1.蓝莓果实的清洗除杂；
- [0113] S2.对酿酒设备进行消毒；
- [0114] S3.将蓝莓果实进行粉碎灭菌；
- [0115] S4.将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎，与蜂蜜、水混合制成混合液；
- [0116] S5.将蓝莓果实放在发酵罐中，同时添加混合液和酵母菌，进行发酵；
- [0117] S6.将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行分离；
- [0118] S7.对低醇蓝莓保健酒进行灭菌装瓶。
- [0119] 对精选的蓝莓果实进行清洗，去除非发酵杂质叶子、果梗、果核等。
- [0120] 对酿酒设备如发酵罐、过滤装置、粉碎机等进行全面的高温消毒灭菌。
- [0121] 将蓝莓果实放进粉碎机进行粉碎，然后对蓝莓残渣和蓝莓汁液放在100℃的温度下进行灭菌1h,然后将蓝莓残渣和蓝莓汁液冷却至室温。
- [0122] 通过粉碎机将当归、党参、枸杞、人参、白首乌粉碎呈500目颗粒，然后将当归、党参、枸杞、人参、白首乌颗粒与蜂蜜、水混合制成混合液。
- [0123] 将蓝莓残渣和蓝莓汁液放入到灭菌的发酵罐中，向发酵罐中加入混合液，蓝莓残渣、蓝莓汁液和混合液的重量份数比为2:1,然后向发酵罐将放入酵母菌进行发酵，发酵温度为24℃，发酵时间为15天。
- [0124] 发酵完成后，通过灭菌的过滤装置，将低醇蓝莓保健酒和酒渣进行过滤分离。
- [0125] 将低醇蓝莓保健酒在100℃下进行水浴灭菌1h,然后冷却至室温，进行装瓶包装。
- [0126] 本发明提出的一种低醇蓝莓保健酒的酿造方法，本发明生产的低醇蓝莓保健酒，长期饮用，具有防止脑神经老化、保护视力、强心、抗癌、软化血管、增强人机体免疫等功能，对人的身体有好处，保健效果好。
- [0127] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术

人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。