



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107858230 A

(43)申请公布日 2018.03.30

(21)申请号 201711318500.X *A61P 35/00*(2006.01)

(22)申请日 2017.12.12 *A61P 39/00*(2006.01)

(71)申请人 合肥市绿之林农业开发有限公司 *A61P 37/02*(2006.01)

地址 230000 安徽省合肥市肥东县石塘镇
同合村合肥市绿之林农业开发有限公司

(72)发明人 罗华云 胡传芳

(74)专利代理机构 合肥市长远专利代理事务所
(普通合伙) 34119

代理人 杨霞 翟攀攀

(51)Int.Cl.

C12G 3/02(2006.01)

A61K 36/8998(2006.01)

A61P 1/00(2006.01)

A61P 1/14(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种黄秋葵山楂保健酒及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种黄秋葵山楂保健酒及其制备方法,涉及保健酒技术领域,所述黄秋葵山楂保健酒包括以下重量份的原料:黄秋葵32-40份、山楂12-17份、陈皮5-10份、厚朴7-12份、甘草7-12份、鸡内金5-10份、莱菔子3-7份、麦芽7-12份、胡萝卜3-7份、豌豆7-12份、糯米140-160份。本发明中以果蔬为主要成分,添加常规中药醇提成分,制得的保健酒富含人体必需营养成分及多种活性成分,营养丰富,清香味醇,有健脾开胃,助消化,抗癌防癌,抗衰老等保健功效,长期饮用能够促进肠胃运动,帮助消化,预防便秘,美容养颜,提高免疫力,还有治疗胃炎、胃溃疡、保护胃黏膜的功效,适合各类人群饮用。

1. 一种黄秋葵山楂保健酒,其特征在於,包括以下重量份的原料:黄秋葵32-40份、山楂12-17份、陈皮5-10份、厚朴7-12份、甘草7-12份、鸡内金5-10份、莱菔子3-7份、麦芽7-12份、胡萝卜3-7份、豌豆7-12份、糯米140-160份。

2. 一种基于权利要求1所述的黄秋葵山楂保健酒的制备方法,其特征在於,包括以下步骤:

S1、将陈皮、厚朴、甘草、鸡内金、莱菔子粉碎,混合,加入60-70%乙醇,超声浸提,过滤,得滤液A和滤渣B,将滤液A减压回收乙醇,干燥,得物料C;

S2、将糯米洗净,用水浸泡过夜,将未吸收的水分排出,将糯米上蒸锅蒸制;

S3、将黄秋葵、山楂、麦芽、胡萝卜和豌豆混合,加水,匀浆,向其中加入蜂蜜和冰糖,搅拌,得浆料D;

S4、将蒸好的糯米晾凉,和滤渣B、浆料D混合,向其中加入氯化钙溶液,接入黄曲霉和酵母菌,发酵;

S5、将发酵后的物料压榨过滤,向其中加入物料C,搅拌溶解,加入硅藻土,静置,过滤,陈酿,即得。

3. 根据权利要求2所述的黄秋葵山楂保健酒的制备方法,其特征在於,所述S1中,超声浸提30-40min,料液比为1:4-6。

4. 根据权利要求2所述的黄秋葵山楂保健酒的制备方法,其特征在於,所述S2中,蒸制25-35min。

5. 根据权利要求2所述的黄秋葵山楂保健酒的制备方法,其特征在於,所述S3中,将黄秋葵、山楂、麦芽、胡萝卜和豌豆混合,加水,料液比为1:1,匀浆,向浆料中加入其重量的3-5%蜂蜜和3-5%冰糖,搅拌。

6. 根据权利要求2所述的黄秋葵山楂保健酒的制备方法,其特征在於,所述S4中,以物料总重量计,接入3-5%的黄曲霉和7-10%的酵母菌,在28-30℃下发酵25-30d。

7. 根据权利要求2所述的黄秋葵山楂保健酒的制备方法,其特征在於,所述S4中,以物料总重量计,加入0.1-0.3%的质量浓度为10%的氯化钙溶液。

8. 根据权利要求2所述的黄秋葵山楂保健酒的制备方法,其特征在於,所述S5中,以1200-1500r/min的转速搅拌溶解5-15min。

一种黄秋葵山楂保健酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及保健酒技术领域,尤其涉及一种黄秋葵山楂保健酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 近年来,随着人们保健意识的提高,追求健康、长寿的意愿的增强,保健品行业迎来了巨大的发展空间。我国是酒类生产和消费大国,其中功能性保健酒受到了极大的关注,然而市场上的保健酒品质良莠不齐,其大多数保健酒都用的名贵药材,多数都以补为主,而果蔬菜型保健酒相对较少。

[0003] 我国黄秋葵种植面积广泛,多省均有种植。黄秋葵的营养保健价值很高,其嫩果含有丰富的蛋白质、游离氨基酸、维生素、微量元素,以及由果胶和多糖等组成的粘性物质等营养成分。黄秋葵有强肾补虚的作用,可消除疲劳,迅速恢复体力,还有护胃养胃的功效,是一种营养价值丰富的蔬菜。目前,市场上还是以销售黄秋葵嫩果为主,其深加工产品还较少,不能充分开发利用黄秋葵的经济价值,因此,开发高品质的功能性的黄秋葵保健酒对保健酒行业的发展具有积极意义。

发明内容

[0004] 基于背景技术存在的技术问题,本发明提出了一种黄秋葵山楂保健酒及其制备方法,有健脾开胃,助消化,抗癌防癌,抗衰老等保健功效。

[0005] 本发明提出的一种黄秋葵山楂保健酒,包括以下重量份的原料:黄秋葵32-40份、山楂12-17份、陈皮5-10份、厚朴7-12份、甘草7-12份、鸡内金5-10份、莱菔子3-7份、麦芽7-12份、胡萝卜3-7份、豌豆7-12份、糯米140-160份。

[0006] 本发明还提出了上述黄秋葵山楂保健酒的制备方法,包括以下步骤:

[0007] S1、将陈皮、厚朴、甘草、鸡内金、莱菔子粉碎,混合,加入60-70%乙醇,超声浸提,过滤,得滤液A和滤渣B,将滤液A减压回收乙醇,干燥,得物料C;

[0008] S2、将糯米洗净,用水浸泡过夜,将未吸收的水分排出,将糯米上蒸锅蒸制;

[0009] S3、将黄秋葵、山楂、麦芽、胡萝卜和豌豆混合,加水,匀浆,向其中加入蜂蜜和冰糖,搅拌,得浆料D;

[0010] S4、将蒸好的糯米晾凉,和滤渣B、浆料D混合,向其中加入氯化钙溶液,接入黄曲霉和酵母菌,发酵;

[0011] S5、将发酵后的物料压榨过滤,向其中加入物料C,搅拌溶解,加入硅藻土,静置,过滤,陈酿,即得。

[0012] 优选地,所述S1中,超声浸提30-40min,料液比为1:4-6。

[0013] 优选地,所述S2中,蒸制25-35min。

[0014] 优选地,所述S3中,将黄秋葵、山楂、麦芽、胡萝卜和豌豆混合,加水,料液比为1:1,匀浆,向浆料中加入其重量的3-5%蜂蜜和3-5%冰糖,搅拌。

[0015] 优选地,所述S4中,以物料总重量计,接入3-5%的黄曲霉和7-10%的酵母菌,在

28-30℃下发酵25-30d。

[0016] 优选地,所述S4中,以物料总重量计,加入0.1-0.3%的质量浓度为10%的氯化钙溶液。

[0017] 优选地,所述S5中,以1200-1500r/min的转速搅拌溶解5-15min。

[0018] 有益效果:本发明中陈皮理气开胃、燥湿化痰,厚朴燥湿消痰、下气除满,甘草补脾益气、止咳祛痰,鸡内金健胃消食、涩精止遗,莱菔子下气、祛痰、消食化积,其醇提液中含有多种人体必需氨基酸、微量元素和功效成分,能够增强肠胃运动;将黄秋葵、山楂、麦芽、胡萝卜和豌豆匀浆,并加入蜂蜜和冰糖调节甜度和糯米一起发酵,降低了黄秋葵的苦涩味,且蔬果中富含的矿物元素能够提高发酵效率;该保健酒以果蔬为主要成分,添加常规中药醇提成分,富含人体必需营养成分及多种活性成分,营养丰富,清香味醇,有健脾开胃,助消化,抗癌防癌,抗衰老等保健功效,长期饮用能够促进肠胃运动,帮助消化,预防便秘,美容养颜,提高免疫力,还有治疗胃炎、胃溃疡、保护胃黏膜的功效,适合各类人群饮用。

具体实施方式

[0019] 下面,通过具体实施例对本发明的技术方案进行详细说明。

[0020] 实施例1

[0021] 本发明提出的一种黄秋葵山楂保健酒,包括以下重量份的原料:黄秋葵32份、山楂12份、陈皮5份、厚朴7份、甘草7份、鸡内金5份、莱菔子3份、麦芽7份、胡萝卜3份、豌豆7份、糯米140份。

[0022] 本发明还提出了上述黄秋葵山楂保健酒的制备方法,包括以下步骤:

[0023] S1、将陈皮、厚朴、甘草、鸡内金、莱菔子粉碎,混合,加入60%乙醇,超声浸提,过滤,得滤液A和滤渣B,将滤液A减压回收乙醇,干燥,得物料C;

[0024] S2、将糯米洗净,用水浸泡过夜,将未吸收的水分排出,将糯米上蒸锅蒸制;

[0025] S3、将黄秋葵、山楂、麦芽、胡萝卜和豌豆混合,加水,匀浆,向其中加入蜂蜜和冰糖,搅拌,得浆料D;

[0026] S4、将蒸好的糯米晾凉,和滤渣B、浆料D混合,向其中加入氯化钙溶液,接入黄曲霉和酵母菌,发酵;

[0027] S5、将发酵后的物料压榨过滤,向其中加入物料C,搅拌溶解,加入硅藻土,静置,过滤,陈酿,即得。

[0028] 实施例2

[0029] 本发明提出的一种黄秋葵山楂保健酒,包括以下重量份的原料:黄秋葵35份、山楂15份、陈皮6份、厚朴9份、甘草8份、鸡内金7份、莱菔子4份、麦芽9份、胡萝卜5份、豌豆8份、糯米150份。

[0030] 本发明还提出了上述黄秋葵山楂保健酒的制备方法,包括以下步骤:

[0031] S1、将陈皮、厚朴、甘草、鸡内金、莱菔子粉碎,混合,加入60%乙醇,料液比为1:4,超声浸提30min,过滤,得滤液A和滤渣B,将滤液A减压回收乙醇,干燥,得物料C;

[0032] S2、将糯米洗净,用水浸泡过夜,将未吸收的水分排出,将糯米上蒸锅蒸制25min;

[0033] S3、将黄秋葵、山楂、麦芽、胡萝卜和豌豆混合,加水,料液比为1:1,匀浆,向浆料中加入其重量的3%蜂蜜和3%冰糖,搅拌,得浆料D;

[0034] S4、将蒸好的糯米晾凉,和滤渣B、浆料D混合,向其中加入物料总重量的0.1%的质量浓度为10%的氯化钙溶液,接入3%的黄曲霉和7%的酵母菌,在28℃下发酵25d;

[0035] S5、将发酵后的物料压榨过滤,向其中加入物料C,以1200r/min的转速搅拌溶解5min,加入硅藻土,静置,过滤,陈酿,即得。

[0036] 实施例3

[0037] 本发明提出的一种黄秋葵山楂保健酒,包括以下重量份的原料:黄秋葵38份、山楂16份、陈皮8份、厚朴10份、甘草10份、鸡内金8份、莱菔子6份、麦芽10份、胡萝卜6份、豌豆10份、糯米150份。

[0038] 本发明还提出了上述黄秋葵山楂保健酒的制备方法,包括以下步骤:

[0039] S1、将陈皮、厚朴、甘草、鸡内金、莱菔子粉碎,混合,加入65%乙醇,料液比为1:5,超声浸提35min,过滤,得滤液A和滤渣B,将滤液A减压回收乙醇,干燥,得物料C;

[0040] S2、将糯米洗净,用水浸泡过夜,将未吸收的水分排出,将糯米上蒸锅蒸制30min;

[0041] S3、将黄秋葵、山楂、麦芽、胡萝卜和豌豆混合,加水,料液比为1:1,匀浆,向浆料中加入其重量的4%蜂蜜和5%冰糖,搅拌,得浆料D;

[0042] S4、将蒸好的糯米晾凉,和滤渣B、浆料D混合,向其中加入物料总重量的0.2%的质量浓度为10%的氯化钙溶液,接入4%的黄曲霉和9%的酵母菌,在30℃下发酵28d;

[0043] S5、将发酵后的物料压榨过滤,向其中加入物料C,以1300r/min的转速搅拌溶解12min,加入硅藻土,静置,过滤,陈酿,即得。

[0044] 实施例4

[0045] 本发明提出的一种黄秋葵山楂保健酒,包括以下重量份的原料:黄秋葵40份、山楂17份、陈皮10份、厚朴12份、甘草12份、鸡内金10份、莱菔子7份、麦芽12份、胡萝卜7份、豌豆12份、糯米160份。

[0046] 本发明还提出了上述黄秋葵山楂保健酒的制备方法,包括以下步骤:

[0047] S1、将陈皮、厚朴、甘草、鸡内金、莱菔子粉碎,混合,加入70%乙醇,料液比为1:6,超声浸提40min,过滤,得滤液A和滤渣B,将滤液A减压回收乙醇,干燥,得物料C;

[0048] S2、将糯米洗净,用水浸泡过夜,将未吸收的水分排出,将糯米上蒸锅蒸制35min;

[0049] S3、将黄秋葵、山楂、麦芽、胡萝卜和豌豆混合,加水,料液比为1:1,匀浆,向浆料中加入其重量的5%蜂蜜和5%冰糖,搅拌,得浆料D;

[0050] S4、将蒸好的糯米晾凉,和滤渣B、浆料D混合,向其中加入物料总重量的0.3%的质量浓度为10%的氯化钙溶液,接入5%的黄曲霉和10%的酵母菌,在30℃下发酵30d;

[0051] S5、将发酵后的物料压榨过滤,向其中加入物料C,以1500r/min的转速搅拌溶解15min,加入硅藻土,静置,过滤,陈酿,即得。

[0052] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围之内。