

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl⁷

A61K 35/78

C12G 3/04

A61P 9/00

[12] 发明专利说明书

[21] ZL 专利号 95104499.0

[45]授权公告日 2000年8月9日

[11]授权公告号 CN 1055215C

[22]申请日 1995.4.12 [24]颁证日 2000.7.7

[21]申请号 95104499.0

[73]专利权人 李晓军

地址 236703 安徽省利辛县濉河酒厂

[72]发明人 李晓军

[56]参考文献

CN097566A 1995. 1.25 A61K35/78

CN1054371A 1991. 9.11 A61K35/78

CN1092624A 1994. 9.28 A61K35/78

<<新乡医学院学报>>11(2) 1994. 2.28 常吉梅等, 银杏药理研究进展

<<新药与临床>>14(2) 1995. 2.28 杨学义等, 银杏叶制剂治疗冠心病

审查员 王晓浒

[74]专利代理机构 北京科龙环宇专利事务所

代理人 韩小雷

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 银杏酒及其制备方法

[57]摘要

本发明是一种银杏酒, 该酒由曲酒、银杏叶、银杏果等浸泡、配制而成。本发明的酒具有降血脂、降血压、防止心脑血管疾病、改善老年性痴呆症、增强记忆力、延缓动脉硬化、抗衰老等作用, 是一种极佳的保健型酒精饮料。

ISSN 1008-4274

权 利 要 求 书

1、一种酒精饮料，其特征是它是由下述重量百分比的原料制成的：

曲酒	91.3% - 98.8%
银杏果	0.2% - 1%
银杏叶	1% - 5%
五味子	0 - 0.8%
枸杞子	0 - 0.6%
天麻	0 - 0.5%
车前子	0 - 0.8%。

2、如权利要求1的酒精饮料，其特征是五味子0.3% - 0.8%，枸杞子0.2% - 0.6%，天麻0.2% - 0.5%，车前子0.4% - 0.8%，且各组分之和为百分之百。

3、如权利要求1的酒精饮料，其特征是所述银杏果、银杏叶采自有四百年以上树龄的古银杏树。

4、一种权利要求1-3之一的酒精饮料的制备方法，其特征是将银杏果、银杏叶洗净、晾干，将银杏叶、各味中草药分别浸泡于曲酒中，将银杏果破碎后浸泡于酒中，滤取各上清液，混合。

5、如权利要求4的方法，其特征是所述银杏叶浸泡1年以上。

6、如权利要求4的方法，其特征是所述中草药浸泡18个月以上。

说明书

银杏酒及其制备方法

本发明涉及酒精饮料，特别是一种含有保健成分的酒精饮料。

银杏果食之有固精止滞之功效。银杏叶含有黄酮甙、银杏苦内酯、B-谷甾醇及多种微生物素等药理活性成分，有阻止人体血小板聚集和形成血栓的神奇作用。但是，目前并没有特别有利的方式使它们为人们的健康服务。

本发明的一个目的是提供一种含有银杏有效成分的酒，该酒具有特别好的保健作用。

本发明的另一个目的是提供一种上述酒的制备方法。

本发明的酒是由下述重量百分比的原料制成的：

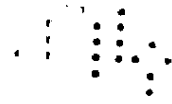
曲酒	91.3% - 98.8%
银杏果	0.2% - 1%
银杏叶	1% - 5%
五味子	0 - 0.8%
枸杞子	0 - 0.6%
天麻	0 - 0.5%
车前子	0 - 0.8%

其中特别优选五味子0.3% - 0.8%，枸杞子0.2% - 0.6%，天麻0.2% - 0.5%，车前子0.4% - 0.8%，且各组分之和为百分之百。

所述曲酒特别选用陈酒，所述银杏果、银杏叶优选采自有四百年以上树龄的古银杏树，这样得到的酒保健效果最好。

本发明的酒是一种特别优选的制备方法为将银杏果、银杏叶洗净、晾干，将银杏叶、各味中草药分别浸泡于曲酒中，将银杏果破碎后浸泡于酒中，滤取各上清液，混合后即得成品。

在本发明的方法中，银杏叶最好浸泡1年以上，浸泡液要呈金黄色，味食之苦、涩；中草药最好浸泡18个月以上，浸泡液要呈本质的药香；银杏果浸泡后，浸泡液要呈乳白色，有药香。



本发明的酒对降低血脂、降低血压、防止心脑血管疾病有独特疗效，同时对改善老年性痴呆症有明显效果。健康人饮用可增强记忆力、延缓动脉硬化和抗衰老。特别是使用储存封坛多年的陈酒作调配，中老年人饮用后能起到防止心脑血管疾病、强身健体的作用。

本发明的银杏酒属疗效保健型酒，具有防治心脑血管疾病、对心肌梗塞、脑血栓也有独特的疗效，对人们的身心健康极有好处，同时也是人们保健的一种最佳饮料。

下面通过实施例进一步说明本发明。

实施例

选用四百年以上树龄古银杏树，树枝叶齐全茂盛，采集色泽金黄、成熟、完整、醇厚的银杏叶和饱满成熟的银杏果，然后精选去杀、洗涤、晾晒干、再精选、叶浸泡（陈年老酒浸泡1年以上）、中草药浸泡（分别浸泡18个月以上）、果破碎（成粒状即可）浸泡、初步勾调各浸泡液、过滤（滤取上清液）、再勾调、罐装后得成品。其中各原料重量百分比配方为：

曲酒	94.6%
银杏果	0.5%
银杏叶	3%
五味子	0.5%
枸杞子	0.4%
天麻	0.4%
车前子	0.6%