



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102888329 A

(43) 申请公布日 2013. 01. 23

(21) 申请号 201210437665. X

(22) 申请日 2012. 11. 06

(71) 申请人 黑龙江省延通商贸有限公司

地址 150000 黑龙江省哈尔滨市南岗区西大  
直街 118 号哈特大厦 02# 楼 19 层 1911  
室

(72) 发明人 林延春

(51) Int. Cl.

*C12G 3/04* (2006. 01)

*C12R 1/125* (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

### (54) 发明名称

具有黑豆激酶、溶血栓、美容养颜、补肾功能的黑豆酒及其制作方法

### (57) 摘要

具有黑豆激酶、溶血栓、美容养颜、补肾功能的黑豆酒及其制作方法, 涉及一种保健酒及其制作方法。本发明的黑豆酒由黑豆 10 克、纳豆菌 5-10 克、白酒 60-100 斤、纯净水 30-60 斤制作而成, 方法如下: 将黑豆清洗干净后, 蒸熟; 加入纳豆菌, 搅拌均匀, 发酵、后熟; 加入纯粮酿造白酒与上述物质混合浸泡、密封, 加入纯净水搅匀, 过滤、装瓶。本发明是以优质黑豆为主要原料, 通过现代工艺精制而得黑豆酒, 其具有药用保健功能, 能起到溶血栓、美容养颜、补肾等保健疗效作用。

1. 一种具有黑豆激酶、溶血栓、美容养颜、补肾功能的黑豆酒,其特征在于所述黑豆酒由黑豆 10 克、纳豆菌 5-10 克、白酒 60-100 斤、纯净水 30-60 斤制作而成。

2. 根据权利要求 1 所述的具有黑豆激酶、溶血栓、美容养颜、补肾功能的黑豆酒,其特征在于所述黑豆酒由黑豆 10 克、纳豆菌 6 克、白酒 90 斤、纯净水 40 斤制作而成。

3. 根据权利要求 1 所述的具有黑豆激酶、溶血栓、美容养颜、补肾功能的黑豆酒,其特征在于所述黑豆酒由黑豆 10 克、纳豆菌 8 克、白酒 70 斤、纯净水 45 斤制作而成。

4. 根据权利要求 1 所述的具有黑豆激酶、溶血栓、美容养颜、补肾功能的黑豆酒,其特征在于所述黑豆酒由黑豆 10 克、纳豆菌 9 克、白酒 80 斤、纯净水 50 斤制作而成。

5. 一种具有黑豆激酶、溶血栓、美容养颜、补肾功能的黑豆酒的制作方法,其特征在于所述方法包括如下步骤:

一、将黑豆清洗干净后,蒸煮 45-60 分钟至烂熟,晾凉;

二、加入纳豆菌 5-10 克,搅拌均匀,在 40-45℃ 的温度下发酵 15-20 小时;

三、然后在 0-5℃ 的温度下贮存 7-14 天后熟;

四、搅拌 10-30 分钟,产生黑豆激酶;

五、在容器内加入白酒 60-100 斤与上述物质混合浸泡、密封,在常温下放置 7-14 天后加入 30-60 斤过滤后的纯净水搅匀,过滤、装瓶。

6. 根据权利要求 5 所述的具有黑豆激酶、溶血栓、美容养颜、补肾功能的黑豆酒的制作方法,其特征在于所述白酒为纯粮酿造。

7. 根据权利要求 5 或 6 所述的具有黑豆激酶、溶血栓、美容养颜、补肾功能的黑豆酒的制作方法,其特征在于所述白酒的度数为 60 度。

## 具有黑豆激酶、溶血栓、美容养颜、补肾功能的黑豆酒及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健酒及其制作方法,具体涉及一种黑豆激酶具有溶血栓、美容养颜、补肾功能的黑豆酒及其制作方法。

### 背景技术

[0002] 随着生活水平的提高,人们对健康的需求也越来越高,追求健康的方式也越来越多。保健酒作为一个全新的名词,正逐步走进人们的生活。保健酒,顾名思义,就是指喝后对人体有保健作用的酒,是普通白酒的延伸。人们在饮酒的同时,还能起到保护饮酒人群的身体健康、治疗一些疾病的作用。因此,在酒文化比较发达并且讲究养生之道的中国,保健酒具有广阔的市场前景。目前市场上的保健酒功能比较单一,不能满足人们的需求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种具有溶血栓、美容养颜、补肾功能的黑豆酒及其制作方法。

[0004] 本发明的具有溶血栓、美容养颜、补肾功能的黑豆酒的配方如下:黑豆 10 克、纳豆菌 5-10 克、白酒 60-100 斤、纯净水 30-60 斤,制作方法如下:

一、将优质黑豆清洗干净后,蒸煮 45-60 分钟左右至烂熟,晾凉;

二、加入枯草杆菌(*Bacillus subtilis*) 的类缘菌(纳豆菌) 5-10 克,搅拌均匀,在 40-45°C 的温度下发酵 15-20 小时;

三、然后在 0-5°C 的温度下贮存 7-14 天后熟;

四、搅拌 10-30 分钟,产生黑豆激酶;

五、在容器内加入纯粮酿造白酒 60-100 斤与上述物质混合浸泡、密封,在常温下放置 7-14 天后加入 30-60 斤过滤后的纯净水搅匀,过滤、装瓶。

[0005] 中医历来认为,黑豆为肾之谷,入肾。具有健脾利水,消肿下气;滋肾阴,润肺燥,制风热而活血解毒;止盗汗,乌发黑发以及延年益寿的功能。现代药理研究证实,黑豆除含有丰富的蛋白质、卵磷脂、脂肪及维生素外,尚含黑色素及烟酸。正因为如此,黑豆一直被人们视为药食两用的佳品。研究提示,黑豆具有高蛋白、低热量的特性。黑豆中蛋白质含量高,相当于肉类的 2 倍、鸡蛋的 3 倍、牛奶的 12 倍;黑豆含有 18 种氨基酸,特别是人体必需的 8 种氨基酸;黑豆还含有 19 种油酸,其不饱和脂肪酸含量达 80%,吸收率高达 95% 以上,除能满足人体对脂肪的需要外,还有降低血中胆固醇的作用。黑豆基本不舍胆固醇,只含植物固醇,而植物固醇不被人体吸收利用,又有抑制人体吸收胆固醇、降低胆固醇在血液中含量的作用。因此,常食黑豆,能软化血管,滋润皮肤,延缓衰老。特别是对高血压、心脏病等患者有益。黑豆中微量元素如锌、铜、镁、钼、硒、氟等的含量都很高,而这些微量元素对延缓人体衰老、降低血液粘稠度等非常重要。黑豆中粗纤维含量高达 4%,常食黑豆,可以提供食物中粗纤维,促进消化,防止便秘发生。黑豆味甘性平,为清凉性滋补强壮药,日常生活中以黑豆

为食品者亦有多种。它具有祛风除热、调中下气、解毒利尿、补肾养血之功能。既能补身,又能去疾,药食咸宜。

[0006] 本发明是以优质黑豆为主要原料,通过现代工艺精制而得黑豆酒,其具有药用保健功能,能起到溶血栓、美容养颜、补肾等保健疗效作用。

### 具体实施方式

[0007] 具体实施方式一:本实施方式的具有溶血栓、美容养颜、补肾功能的黑豆酒的配方如下:黑豆 10 克、纳豆菌 5-10 克、白酒 60-100 斤、纯净水 30-60 斤,制作方法如下:

挑选优良有机黑豆 10 斤,用水洗干净,蒸煮 45-60 分钟左右至烂熟,晾凉,加入枯草杆菌(*Bacillus subtilis*) 的类缘菌(纳豆菌) 5-10 克,搅拌均匀,放置纳豆机中保持在 40-45℃ 左右,发酵 15-20 小时,取出,放入冰箱保持在 0-5℃ 范围内,贮存 7-14 天后熟,取出,用搅拌机搅拌 10-30 分钟至均匀,此时产生黑豆激酶。

[0008] 在容器内加入 60 度纯粮酿造白酒 60-100 斤与上述物质混合浸泡、密封,在常温下放置 7-14 天后加入 30-60 斤过滤后的纯净水搅匀(视加水量的多少产生各种度数的酒),用过滤泵过滤 2-3 次出成品装瓶。

[0009] 具体实施方式二:本实施方式的黑豆酒由黑豆 10 克、纳豆菌 6 克、白酒 90 斤、纯净水 40 斤制作而成,具体方法如下:

- 一、挑选优良有机黑豆 10 斤,用水洗干净,蒸煮 50 分钟左右至烂熟,晾凉;
- 二、加入纳豆菌 6 克,搅拌均匀,放置纳豆机中在 45℃ 的温度下发酵 20 小时;
- 三、然后取出,放入冰箱在 5℃ 的温度下贮存 10 天后熟;
- 四、取出,用搅拌机搅拌 20 分钟;

五、在容器内加入纯粮酿造白酒 90 斤与上述物质混合浸泡、密封,在常温下放置 10 天后加入 40 斤过滤后的纯净水搅匀,用过滤泵过滤 2-3 次出成品装瓶。

[0010] 具体实施方式三:本实施方式与具体实施方式一、二不同的是,所述黑豆酒由黑豆 10 克、纳豆菌 8 克、白酒 70 斤、纯净水 45 斤制作而成。

[0011] 具体实施方式四:本实施方式与具体实施方式一、二不同的是,所述黑豆酒由黑豆 10 克、纳豆菌 9 克、白酒 80 斤、纯净水 50 斤制作而成。