(19) 中华人民共和国国家知识产权局

(12) 发明专利

(45) 授权公告日 2012.10.03

(10) 授权公告号 CN 101760381 B

(21) 申请号 200810187247.3

(22) 申请日 2008.12.19

(73) 专利权人 方华
地址 264205 山东省威海市经济技术开发区
珠海路 3 号

(72) 发明人 方华

(51) Int. Cl.
C12G 3/04 (2006.01)

(56) 对比文件
CN 1385515 A, 2002.12.18, 说明书第3页倒数第3段
CN 1163308 A, 1997.10.29, 说明书第1页第4段
CN 1152611 A, 1997.06.25, 权利要求1-5

审查员 师晓荣

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称
海参玫瑰酒

(57) 摘要
本发明提供了一种海参玫瑰酒及其制备方法，其特征在于以优质粮酒为基质，配以海参与玫瑰泥含糖液，然后经浸泡、乳化均质、高精密过滤、调味、灌装等工艺步骤制成，其原料组分的重量百分比为：粮酒 70-90%，海参玫瑰泥含糖液 15-35%。本发明所用原料组分以海参与玫瑰科学配伍，可谓以内养外，双剑合璧，长期适量饮用，可缓解疲劳，增强人体免疫力，强身健体。
1. 一种海参玫瑰酒，其特征在于：以优质粮为基质，配以海参玫瑰混悬液，然后经浸泡、乳化均质、高精密过滤、调味、灌装工艺步骤制成，其原料组分的重量百分比为：粮酒 70-90%、海参玫瑰混悬液 15-35%；其中海参玫瑰混悬液为：将鲜海参剖肠清洗干净，加入清洗干净的玫瑰花，其组分的重量百分比为：鲜海参 50-80%、玫瑰花 20-50%。按比例配置后，再经绞碎、加水磨浆、纳米粉碎制得。

2. 根据权利要求 1 所述的海参玫瑰酒，其纳米粉碎是使用湿法纳米粉碎机进行处理，制成粒径 10-1000nm 的纳米级海参玫瑰混悬液。
海参玫瑰酒

技术领域
[0001] 本发明属食品加工技术领域，涉及一种海参玫瑰酒及其制备方法。
[0002] 技术背景
[0003] 海参的药食功效众所周知，随着人们生活水平的不断提高和健康意识的增强，海参的加工技术不断提高，市场上的各类海参制品在不断增多，利用海参制酒也是保健品市场的一个热门话题。近几年，关于海参酒的研究较多，海参入酒可以起到保健的作用。目前的入酒方式有：以海参直接入酒的，以海参水解液入酒的，有以各种新技术方法萃取海参活性成分入酒的。以海参制酒的加工技术与产品很多，但尚未见有以海参与玫瑰花搭配酿制的白酒，也没有以粮食为主料搭配海参与玫瑰花酿制的白酒。

发明内容
[0004] 本发明的目的是针对现有技术的不足，研制一种具有保健作用的酒味独特的海参玫瑰酒。
[0005] 本发明的目的是这样实现的：
[0006] 一种海参玫瑰酒及其制备方法，其特征在于以优质粮食为基质，配以海参玫瑰混悬液，然后经浸泡、乳化均质、高精密过滤、调味、灌装等工艺步骤制成，其原料组分的重量百分比为：粮食 70~90%，海参玫瑰混悬液 15~35%。
[0007] 所述的粮食为 60℃以上的粮制白酒。
[0008] 所述的海参玫瑰混悬液是将鲜海参剖肠清洗干净，加入清洗干净的玫瑰花，其组分的重量百分比为：鲜海参 50~80%，玫瑰花 20~50%，按比例配置后，再经绞碎、加水磨浆、纳米粉碎制得。
[0009] 所述的纳米粉碎是使用湿法纳米粉碎机进行处理，制成粒径 10~1000nm 的纳米级海参玫瑰混悬液。
[0010] 所述的绞碎、加水磨浆以及配酒浸泡、乳化均质、高精密过滤、调味、灌装等工艺步骤均采用常规技术方法。
[0011] 本发明的优点及积极效果：
[0012] 本发明原料组分中，由于海参的高效免疫调节作用，玫瑰的和血行血、理气解郁作用，海参与玫瑰花两者的科学配比，可谓以内养外，双剑合璧。
[0013] 本发明由于应用了现代纳米处理技术，其组分以小分子形态转移到白酒中，有利于人体吸收利用，长期适量服用可缓解疲劳，增强人体免疫力。
[0014] 下面结合具体实施例对本技术作进一步的说明。

具体实施方式
[0015] 实施例：
[0016] 采收鲜海参 7 公斤将其剖肠清洗干净，加入清洗干净的玫瑰花 3 公斤，将其绞碎后送入胶体磨进行磨浆，再送入湿法纳米粉碎机进行处理，制成粒径 100nm 的纳米级海参玫
瑰混悬液，加入采收的 60℃的高粮白酒 30 公斤，然后经浸泡、乳化均质、高精密过滤、调味、灌装等常规技术工艺步骤制得海参玫瑰酒。