

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200610018544.6

[51] Int. Cl.

A23L 2/38 (2006.01)

A61K 36/899 (2006.01)

A61P 25/32 (2006.01)

[43] 公开日 2007年9月19日

[11] 公开号 CN 101036525A

[22] 申请日 2006.3.15

[21] 申请号 200610018544.6

[71] 申请人 涂华山

地址 430020 湖北省武汉市江汉区建设大道  
641-15-1号

[72] 发明人 涂华山

权利要求书1页 说明书3页

[54] 发明名称

解酒、解渴饮料及其制备工艺

[57] 摘要

解酒、解渴饮料涉及一种用于解酒、解渴，促进新陈代谢，利大小便，排除体内毒素，祛除口臭的解酒、解渴饮料及其制备工艺。它由甘蔗、冬瓜、葛根、绿豆、甘草等配制而成。制备工艺是按配方及其重量配比，配好原料并清洗、除杂。分别将甘蔗、荸荠、藕、榨汁、杀菌、封装、冷冻，冬瓜煮熟榨汁。绿豆、玉米棒子，分别煮熟，滤汁。葛根、甘草分别煎汁，滤汁。分别杀菌、封装、冷冻。按照饮料生产技术、生产解酒、解渴饮料。

1、解酒、解渴饮料其特征在于它由：甘蔗、冬瓜、葛根、绿豆、甘草配制而成，其重量配比为 100：(1-11)：(2-15)：(1-13)：(1-11)：(1-4)。

2、权利要求 1 所述的解酒、解渴饮料的制备工艺、其特征在于具体步骤为：①按配方及其重量配比、配好甘蔗，冬瓜、葛根、绿豆、甘草，同时配好适量的荸荠，玉米棒子、藕、糖、苯甲酸钠等，必要时选择加入配方之中，用以调节味道与口感。

②分别将甘蔗，荸荠，藕榨汁、杀菌、封装、冷冻。将冬瓜捣碎煮熟榨汁、杀菌、封装、冷冻。玉米棒子、绿豆分别煮汁、葛根煎汁，分别滤汁、杀菌、封装、冷冻。

## 解酒、解渴饮料及其制备工艺

### 一、技术领域：

本发明涉及一种用于解酒，解渴的、解酒、解渴饮料及其制备工艺。

### 二、技术背景：

我国目前市场上饮料的品种繁多，基本上是以富含营养，味道可口的多，而用于解酒、解渴的饮料少，如醒酒宝饮料，它由枳实、白糖，罗望子、橙汁香精、枳壳、砂仁、甘草、葛花、罗汉果、柠檬酸、山梨酸甲等配制而成。本解酒、解渴饮料，由甘蔗、冬瓜、葛根、绿豆、甘草、白糖等配制而成，与醒酒宝的配方是绝然不相同的。其解酒、解渴的功能是可靠的。

### 三、发明内容：

本发明是针对上述现状，提供一种广泛适用于各种不同体质的消费人群，用于解酒、解渴、清热解毒、辅助保护胃肠粘膜，利二便、促进新陈代谢、除口臭的，解酒、解渴饮料。

### 四、本发明的目的的实现方式：

本发明的目的的实现方式为解酒、解渴饮料。它是由甘蔗、东瓜、葛根、绿豆、甘草等配制而成，其重量配比为 100：(1-11)：(2-15)：(1-13)：(1-11)：(1-4)。

### 五、本解酒、解渴饮料制备工艺的具体步骤为：

(一) 按配方及其重量比，配好甘蔗、冬瓜、葛根、绿豆、甘草等，同时配好适量的荸荠、玉米棒子、藕、糖、苯甲酸钠等，用以适当选择，加入配方中调节解酒、解渴饮料的口感与防腐。

(二) 分别将甘蔗、荸荠、玉米棒子、藕等清洗干净、并除杂，分别将甘蔗、荸荠、藕榨汁，杀菌、封装、冷冻。将冬瓜（冬瓜

瓢、冬瓜仁、冬瓜皮)捣碎煮熟,榨汁、封装、冷冻。将玉米棒子煮汁(玉米颗粒煮熟后、继续煮40钟),滤出玉米棒子汁,葛根煎汁,绿豆煮汁后,分别滤汁,杀菌、封装、冷冻。

(三)按照解酒、解渴饮料配方及其重量配比,配好原料,采用([饮料生产技术]科技出版社2004.241页——243页),或者采用其它先进的饮料生产技术,生产解酒、解渴饮料。

#### 六、本发明配方合理:

其中甘蔗含有蛋白质,脂肪、碳水化合物,钙、磷、铁等多种微量元素,含有天门冬素、天门冬氨酸、谷氨酸、丝氨酸……等十几种氨基酸及甲基延胡索酸、琥珀酸、乌头酸、柠檬酸、草酸等多种有机酸,含有维生素B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>6</sub>、C等。

甘蔗清热生津、下气润燥,治热病津伤,心烦口渴,反胃呕吐,肺燥咳嗽,大便燥结,解酒毒。

冬瓜含有蛋白质,糖、维生素、钙、磷、铁等微量元素,含有胡萝卜素,硫胺素等,核黄素,尼克酸等。冬瓜泻热补脾,寒泻热、甘益脾、利二便,消水肿、止消渴,清热解毒。冬瓜皮以利尿为主。饮酒过量时,以冬瓜瓢、冬瓜仁煨熟捣汁饮以解酒。

医学史料记载:葛根益阳生津、治脾胃虚而渴、解酒毒。大治中热、酒、渴病、多食行小便、亦能使人利。病酒及渴者得之良。利二便、杀百毒。

绿豆是高蛋白,低脂肪、中淀粉,绿豆含蛋白质22%-26%,其中含有人体必须的8种氨基酸,特别是赖氨酸,其含量比谷类高2-3倍。还含有维生素与矿物质。绿豆中众多生物活性物质如:黄酮类化合物,植物甾醇、单宁、皂甙,香豆素、生物碱等,有的能提高机体的免疫功能,有的能抗菌,抗病毒。

绿豆消肿治豆之功虽同于赤豆,而压热解毒之功过之。绿豆清热解毒,还具有降血糖,降血脂的作用,绿豆磷脂中的磷脂酰胆碱,磷

脂酰乙醇胺，磷脂酰肌醇，磷脂酰甘油，磷脂酰丝氨酸和磷脂酸有增进食欲的作用。

甘草对某些药物，食物、体内代谢产物及其细菌毒素所至的中毒都有一定的解毒作用，同时还有解毒增效作用。

甘蔗、冬瓜、葛根解酒毒、解渴，绿豆、甘草解毒，甘蔗祛除大便燥结。冬瓜、葛根、绿豆利水、通便，即时排出体内毒素，驱酒毒从大小便排出体外以解酒。

酒类的主要成分是乙醇，乙醇同植物甾醇一样，必须经过酯化才能被胃肠道吸收（一般情况下乙醇有 20%由胃吸收，有 80 由肠道吸收），配方中众多的植物甾醇、与乙醇相互竞争酯化酶，使大部分乙醇不能酯化，不被胃、肠道吸收。

本配方通二便，已被吸收的乙醇、由小便排出体外，未被酯化的乙醇、由大便排出体外，以达到解酒的目的。

解酒、解渴饮料具有解酒、解渴，利小水、通大便，及时排出体内毒素，促进新陈代谢，除口臭的保健功能，还有预防肝癌、肺癌及延衰老的作用。

解酒、解渴饮料，原料来源充足，制备工艺简单、有益于广大消费人群的身体健