(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104059810 B
(45)授权公告日 2015.12.09

(21)申请号 201410201889.X

(22)申请日 2014.05.14

(73)专利权人 安徽天下福酒业有限公司
地址 243100 安徽省马鞍山市当涂县姑孰工业集中区

(72)发明人 陈立亮

(74)专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112
代理人 方峥

(51)Int.Cl.
C12G 3/02(2006.01)
A61K 36/904(2006.01)
A61P 1/14(2006.01)

(56)对比文件
CN 101386813 A,2009.03.18, 全文.
CN 1182124 A,1998.05.20, 全文.
CN 102876547 A,2013.01.16, 全文.
KR 1020050112158 A,2005.11.29, 全文.
KR 100879006 B1,2009.01.21, 全文.
梁彬霞等. 黑糯米葛根酒的研制开发. 《酿酒》. 2008, 第35卷(第3期), 第74-76页.

审查员 柯虹乔

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种莲藕葛根米酒

(57)摘要

一种莲藕葛根米酒，由以下重量份原料制成：糯米300-340、小黄米40-50、酒曲4-5、豌豆20-25、香蕉40-50、莲藕30-40、黄瓜25-30、葛根10-14、天名精5-6、虎刺4-5等；本发明公开了一种莲藕葛根米酒及其制备方法，工艺简单环保，在糯米和小米作为主材料的基础上，加入了香蕉、黄瓜、莲藕等材料，改善了米酒的香气，且营养更佳丰富，以及葛根、天名精、虎刺、百部等提取物的添加，能够清热的作用，适量饮用，有益身体健康。

CN 104059810 B

1.一种莲藕葛根米酒，其特征在于，由以下重量份原料制成：糯米 300-340、小黄米 40-50、酒曲 4-5、豌豆 20-25、香蕉 40-50、莲藕 30-40、黄瓜 25-30、葛根 10-14、天名精 5-6、虎刺 4-5、百部 3-4、马蔺 3-4、白芷叶 5-6、芦根 5-7、茅根 5-6、紫苏梗 2-3、食品添加剂 6-8、水适量：

所述食品添加剂，由以下重量份原料制成：红枣汁 40-50、木瓜 30-40、雪蛤肉 8-10、鹿胎 4-5、山楂叶 5-6、玫瑰花 2-3、马尾草 4-5、月季花 4-5、水适量；

所述食品添加剂的制备方法：

1）将鹿胎、山楂叶、玫瑰花、马尾草、月季花用 5-7 倍量的水提取，得到提取液备用；

2）将木瓜洗净，取其果肉，与雪蛤肉一起放入锅中，加入红枣汁，加热煮熟，将所有物料打成浆汁备用；

3）将提取液与浆汁混合，搅拌均匀后即可；

所述的一种莲藕葛根米酒的制备方法，包括以下步骤：

（1）将糯米、小黄米洗净，置于锅中，加入适量的水，煮成米饭后，将米饭取出置于容器中冷却至 35-36℃，与酒曲混匀，发酵 2-3 天，得到发酵物备用；

（2）将豌豆洗净，沥干水，炒熟后，做成豌豆粉备用；

（3）将莲藕、黄瓜洗净，切成块，与去皮的香蕉一起置于榨汁机榨汁，得到香蕉莲藕汁备用；

（4）将葛根、天名精、虎刺、百部、马蔺、白芷叶、芦根、茅根、紫苏梗用 5-10 倍量的水提取，得到提取液备用；

（5）将发酵物、豌豆粉、香蕉莲藕汁、提取液、食品添加剂混匀，分装在竹筒中，将竹筒加盖，再次发酵 5-7 天，即可得到米酒。

一种莲藕葛根米酒

技术领域

[0001] 本发明主要涉及米酒及其制备方法技术领域，尤其涉及一种莲藕葛根米酒。

背景技术

[0002] 米酒又称甜酒，是一种滋补佳品，口感好，营养佳，市场在售的米酒涉及各种品牌，但是基本都是普通的米酒，没有特殊的功效，然而人们对食品的保健作用越来越重视，保健米酒会是人们最佳的选择。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷，提供一种莲藕葛根米酒的制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的：一种莲藕葛根米酒，由以下重量份原料制成：糯米 300-340、小黄米 40-50、酒曲 4-5、豌豆 20-25、香蕉 40-50、莲藕 30-40、黄瓜 25-30、葛根 10-14、天名精 5-6、虎刺 4-5、百部 3-4、马蔺 3-4、白芷叶 5-6、芦根 5-7、茅根 5-6、紫苏梗 2-3、食品添加剂 6-8、水适量：

[0005] 食品添加剂，由以下重量份原料制成：红枣汁 40-50、木瓜 30-40、雪蛤肉 8-10、鹿胎 4-5、山楂叶 5-6、玫瑰花 2-3、马尾草 4-5、月季花 4-5、水适量；

[0006] 食品添加剂的制备方法：（1）将鹿胎、山楂叶、玫瑰花、马尾草、月季花用 5-7 倍量的水提取，得到提取液备用；

[0007] （2）将木瓜洗净，取其果肉，与雪蛤肉一起放入锅中，加入红枣汁，加热煮熟，将所有物料打成浆汁备用；

[0008] （3）将提取液与浆汁混合，搅拌均匀后即可。

[0009] 一种莲藕葛根米酒的制备方法，包括以下步骤：

[0010] （1）将糯米、小黄米洗净，置于锅中，加入适量的水，煮成米饭后，将米饭取出置于容器中冷却至 35-36℃，与酒曲混匀，发酵 2-3 天，得到发酵物备用；

[0011] （2）将豌豆洗净，沥干水，炒熟后，做成豌豆粉备用；

[0012] （3）将莲藕、黄瓜洗净，切成块，与去皮的香蕉一起置于榨汁机榨汁，得到香蕉莲藕汁备用；

[0013] （4）将葛根、天名精、虎刺、百部、马蔺、白芷叶、芦根、茅根、紫苏梗用 5-10 倍量的水提取，得到提取液备用；

[0014] （5）将发酵物、豌豆粉、香蕉莲藕汁、提取液、食品添加剂混匀，分装在竹筒中，将竹筒加盖，再次发酵 5-7 天，即可得到米酒。

[0015] 本发明的优点是：本发明公开了一种莲藕葛根米酒及其制备方法，工艺简单环保，在糯米和小米作为主材料的基础上，加入了香蕉、黄瓜、莲藕等材料，改善了米酒的香气，且营养更佳丰富，以及葛根、天名精、虎刺、百部等提取物的添加，能够清热的作用，适量饮用，有益身体健康。

具体实施方式

[0016] 一种莲藕葛根米酒，由以下重量份（Kg）原料制成：糯米 300、小黄米 40、酒曲 4、豌豆 20、香蕉 40、莲藕 30、黄瓜 25、葛根 10、天名精 5、虎刺 4、百部 3、马蔺 3、白芷叶 5、芦根 5、茅根 5、紫苏梗 2、食品添加剂 6、水适量：

[0017] 食品添加剂，由以下重量份（Kg）原料制成：红枣汁 40、木瓜 30、雪蛤肉 8、鹿胎 4、山楂叶 5、玫瑰花 2、马尾草 4、月季花 4、水适量；

[0018] 食品添加剂的制备方法：（1）将鹿胎、山楂叶、玫瑰花、马尾草、月季花用 5 倍量的水提取，得到提取液备用；

[0019] （2）将木瓜洗净，取其果肉，与雪蛤肉一起放入锅中，加入红枣汁，加热煮熟，将所有物料打成浆汁备用；

[0020] （3）将提取液与浆汁混合，搅拌均匀后即可。

[0021] 一种莲藕葛根米酒的制备方法，包括以下步骤：

[0022] （1）将糯米、小黄米洗净，置于锅中，加入适量的水，煮成米饭后，将米饭取出置于容器中冷却至 35℃，与酒曲混匀，发酵 2 天，得到发酵物备用；

[0023] （2）将豌豆洗净，沥干水，炒熟后，做成豌豆粉备用；

[0024] （3）将莲藕、黄瓜洗净，切成块，与去皮的香蕉一起置于榨汁机榨汁，得到香蕉莲藕汁备用；

[0025] （4）将葛根、天名精、虎刺、百部、马蔺、白芷叶、芦根、茅根、紫苏梗用 5 倍量的水提取，得到提取液备用；

[0026] （5）将发酵物、豌豆粉、香蕉莲藕汁、提取液、食品添加剂混匀，分装在竹筒中，将竹筒加盖，再次发酵 5 天，即可得到米酒。