



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101700116 A

(43) 申请公布日 2010.05.05

(21) 申请号 200910101130.3

(22) 申请日 2009.07.23

(71) 申请人 杭州六易科技有限公司

地址 310053 浙江省杭州市滨江区江南大道
3786 号亚琪科技大楼四楼

(72) 发明人 雷朝龙

(74) 专利代理机构 杭州中成专利事务所有限公
司 33212

代理人 周旭红

(51) Int. Cl.

A23L 1/29 (2006.01)

C12G 3/02 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种保健茶酒的制作方法

(57) 摘要

本发明属于营养保健食品领域,具体涉及一种保健茶酒的制作方法,即称取一定比例的糯米、玉米,混合均匀,加水浸泡,洗净,蒸熟后冷却,再称取一定量的绿茶、红枣、山楂、酒曲,磨成粉,混合均匀,在一定量水中加入蜂蜜,加入前两步的混合物,搅拌混合均匀、发酵、过滤即得产品。本发明是利用绿茶、红枣、山楂、蜂蜜、玉米这些营养物质混合糯米酿制而成,使产品拥有绿茶的清香,在保健功能上不但能够强身健体,提高免疫力,而且还具有降血压、血脂、抗衰老、开胃消食、养血安神等作用。

1. 一种保健茶酒的制作方法,其特征在于,通过以下步骤实现:

a) 按重量份,称取 30 ~ 50 份的糯米,玉米 10 ~ 20 份,混合均匀,加水浸泡 10 ~ 20 小时,洗净,蒸熟后冷却至 30 ~ 50°C ;

b) 按重量份,称取绿茶 10 ~ 20 份,红枣 10 ~ 20 份,山楂 5 ~ 10 份,酒曲 5 ~ 10 份,磨成粉,混合均匀;

c) 按重量份,称取水 50 ~ 100 份,加入蜂蜜 5 ~ 10 份,再加入步骤 2 的混合物搅拌均匀,然后加入步骤 1 中糯米与玉米的混合物,搅拌混合均匀,在 20 ~ 35°C 条件下发酵 5 ~ 10 天;

d) 将步骤 3 中发酵好的混合物过滤即得产品。

2. 根据权利要求 1 所述的制作方法,其特征在于:

a) 按重量份,称取 30 份的糯米,玉米 10 份,混合均匀,加水浸泡 10 小时,洗净,蒸熟后冷却至 30°C ;

b) 按重量份,称取绿茶 10 份,红枣 10 份,山楂 5 份,酒曲 5 份,磨成粉,混合均匀;

c) 按重量份,称取水 50 份,加入蜂蜜 5 份,再加入步骤 2 的混合物搅拌均匀,然后加入步骤 1 中糯米与玉米的混合物,搅拌混合均匀,在 20°C 条件下发酵 10 天;

d) 将步骤 3 中发酵好的混合物过滤即得产品。

3. 根据权利要求 1 所述的制作方法,其特征在于:

a) 按重量份,称取 40 份的糯米,玉米 15 份,混合均匀,加水浸泡 15 小时,洗净,蒸熟后冷却至 40°C ;

b) 按重量份,称取绿茶 15 份,红枣 15 份,山楂 8 份,酒曲 8 份,磨成粉,混合均匀;

c) 按重量份,称取水 75 份,加入蜂蜜 8 份,再加入步骤 2 的混合物搅拌均匀,然后加入步骤 1 中糯米与玉米的混合物,搅拌混合均匀,在 30°C 条件下发酵 7 天;

d) 将步骤 3 中发酵好的混合物过滤即得产品。

4. 根据权利要求 1 所述的制作方法,其特征在于:

a) 按重量份,称取 50 份的糯米,玉米 20 份,混合均匀,加水浸泡 20 小时,洗净,蒸熟后冷却至 50°C ;

b) 按重量份,称取绿茶 20 份,红枣 20 份,山楂 10 份,酒曲 10 份,磨成粉,混合均匀;

c) 按重量份,称取水 100 份,加入蜂蜜 10 份,再加入步骤 2 的混合物搅拌均匀,然后加入步骤 1 中糯米与玉米的混合物,搅拌混合均匀,在 35°C 条件下发酵 5 天;

d) 将步骤 3 中发酵好的混合物过滤即得产品。

5. 根据权利要求 1 所述的制作方法,其特征在于:

a) 按重量份,称取 50 份的糯米,玉米 10 份,混合均匀,加水浸泡 15 小时,洗净,蒸熟后冷却至 40°C ;

b) 按重量份,称取绿茶 20 份,红枣 20 份,山楂 10 份,酒曲 10 份,磨成粉,混合均匀;

c) 按重量份,称取水 75 份,加入蜂蜜 10 份,再加入步骤 2 的混合物搅拌均匀,然后加入步骤 1 中糯米与玉米的混合物,搅拌混合均匀,在 25°C 条件下发酵 10 天;

d) 将步骤 3 中发酵好的混合物过滤即得产品。

一种保健茶酒的制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于营养保健食品领域,具体涉及一种保健茶酒的制作方法。

背景技术

[0002] 随着酿酒技术的发展,市场上酒的种类也越来越多,从开始的白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒,现在又多了很多的果酒、茶酒、保健酒也不断问世。目前,市场上还没有利用绿茶、红枣、山楂这类保健营养食品混合糯米酿制的酒。本发明的主要目的在于提供这种保健茶酒的制作方法。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种保健茶酒的制作方法。主要由以下成分组成:绿茶、红枣、山楂、蜂蜜、玉米、糯米。

[0004] 绿茶含有大量的茶多酚和咖啡碱,还有多种维生素和无机矿物质元素,具有抗衰老、降血脂、减肥、防龋齿、清口臭、防癌、抗紫外线辐射、改善消化不良情况等功效。

[0005] 红枣含有蛋白质、脂肪、糖类、有机酸、维生素 A、维生素 C、微量钙多种氨基酸等丰富的营养成份。具有补中益气、养血安神、提高人体免疫力,抑制癌细胞、软化血管降低血压等功能。

[0006] 山楂中含多种维生素、酒石酸、柠檬酸、山楂酸、苹果酸等,还含有黄酮类、内酯、糖类、蛋白质、脂肪和钙、磷、铁等矿物质,所含的解脂酶能促进脂肪类食物的消化。促进胃液分泌和增加胃内酶素等功能。中医认为,山楂具有消积化滞、收敛止痢、活血化淤等功效。主治饮食积滞、胸膈痞满、疝气血淤闭经等症。山楂中含有山萜类及黄酮类等药物成分,具有显著的扩张血管及降压作用,有增强心肌、抗心律不齐、调节血脂及胆固醇含量的功能。

[0007] 蜂蜜是由蜜蜂采集植物分泌的汁液酿成,是一种营养丰富的天然滋养食品,主要成分为葡萄糖和果糖,还含有与人体血清浓度相近的多种无机盐和和维生素、铁、钙、铜、锰、钾、磷等多种有机酸和有益人体健康的微量元素,以及淀粉、氧化酶、还原酶、芳香物质和维生素等。

[0008] 玉米中含有较多的粗纤维和亚油酸,此外还有蛋白质、矿物质、维生素、叶黄素等物质。具有调中开胃,益肺宁心,清湿热,利肝胆,延缓衰老等功能。

[0009] 糯米富含 B 族维生素、蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁及淀粉。能够温暖脾胃、补益中气。

[0010] 本发明通过以下方案实现:

[0011] 1、按重量份,称取 30 ~ 50 份的糯米,玉米 10 ~ 20 份,混合均匀,加水浸泡 10 ~ 20 小时,洗净,蒸熟后冷却至 30 ~ 50℃;

[0012] 2、按重量份,称取绿茶 10 ~ 20 份,红枣 10 ~ 20 份,山楂 5 ~ 10 份,酒曲 5 ~ 10 份,磨成粉,混合均匀;

[0013] 3、按重量份,称取水 50 ~ 100 份,加入蜂蜜 5 ~ 10 份,再加入步骤 2 的混合物搅

拌均匀,然后加入步骤 1 中糯米与玉米的混合物,搅拌混合均匀,在 20 ~ 35℃条件下发酵 5 ~ 10 天;

[0014] 4、将步骤 3 中发酵好的混合物过滤即得产品。

[0015] 本发明具有以下优点:

[0016] 本产品利用绿茶、红枣、山楂、蜂蜜、玉米这些营养物质混合糯米酿制而成。使本产品拥有绿茶的清香,在保健功能上不但能够强身健体,提高免疫力,而且还具有降血压、血脂、抗衰老、开胃消食、养血安神等作用。

具体实施方式

[0017] 选取绿茶、红枣、山楂、蜂蜜、玉米、糯米、酒曲备用,按以下步骤实施:

[0018] [实施例 1]

[0019] 1、按重量份,称取 30 份的糯米,玉米 10 份,混合均匀,加水浸泡 10 小时,洗净,蒸熟后冷却至 30℃;

[0020] 2、按重量份,称取绿茶 10 份,红枣 10 份,山楂 5 份,酒曲 5 份,磨成粉,混合均匀;

[0021] 3、按重量份,称取水 50 份,加入蜂蜜 5 份,再加入步骤 2 的混合物搅拌均匀,然后加入步骤 1 中糯米与玉米的混合物,搅拌混合均匀,在 20℃条件下发酵 10 天;

[0022] 4、将步骤 3 中发酵好的混合物过滤即得产品。

[0023] [实施例 2]

[0024] 1、按重量份,称取 40 份的糯米,玉米 15 份,混合均匀,加水浸泡 15 小时,洗净,蒸熟后冷却至 40℃;

[0025] 2、按重量份,称取绿茶 15 份,红枣 15 份,山楂 8 份,酒曲 8 份,磨成粉,混合均匀;

[0026] 3、按重量份,称取水 75 份,加入蜂蜜 8 份,再加入步骤 2 的混合物搅拌均匀,然后加入步骤 1 中糯米与玉米的混合物,搅拌混合均匀,在 30℃条件下发酵 7 天;

[0027] 4、将步骤 3 中发酵好的混合物过滤即得产品。

[0028] [实施例 3]

[0029] 1、按重量份,称取 50 份的糯米,玉米 20 份,混合均匀,加水浸泡 20 小时,洗净,蒸熟后冷却至 50℃;

[0030] 2、按重量份,称取绿茶 20 份,红枣 20 份,山楂 10 份,酒曲 10 份,磨成粉,混合均匀;

[0031] 3、按重量份,称取水 100 份,加入蜂蜜 10 份,再加入步骤 2 的混合物搅拌均匀,然后加入步骤 1 中糯米与玉米的混合物,搅拌混合均匀,在 35℃条件下发酵 5 天;

[0032] 4、将步骤 3 中发酵好的混合物过滤即得产品。

[0033] [实施例 4]

[0034] 1、按重量份,称取 50 份的糯米,玉米 10 份,混合均匀,加水浸泡 15 小时,洗净,蒸熟后冷却至 40℃;

[0035] 2、按重量份,称取绿茶 20 份,红枣 20 份,山楂 10 份,酒曲 10 份,磨成粉,混合均匀;

[0036] 3、按重量份,称取水 75 份,加入蜂蜜 10 份,再加入步骤 2 的混合物搅拌均匀,然后加入步骤 1 中糯米与玉米的混合物,搅拌混合均匀,在 25℃条件下发酵 10 天;

[0037] 4、将步骤 3 中发酵好的混合物过滤即得产品。

[0038] 以上列举的仅是本发明的具体实施例。显然,本发明不限于以上实施例,还可以有许多变形,本领域的普通技术人员能从本发明公开的内容直接导出或联想到的所有变形,均应认为是本发明的保护范围。