



(12) 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 93111415.2

[51] Int.Cl⁵

C12G 3/04

[43] 公开日 1993年10月27日

[22]申请日 93.5.21
 [71]申请人 洞口县湘峰食品厂
 地址 422317 湖南省洞口县山门镇湘峰食品厂
 [72]发明人 曾春艳 尹显余

[74]专利代理机构 邵阳市专利事务所
 代理人 袁崇建

A61K 35/78

说明书页数: 2

附图页数:

[54]发明名称 墨米、苡米药酒及其制作工艺

[57]摘要

本发明属于一种营养药酒及其制作工艺。它以墨米、苡米为主要原料,加入酒曲,经过发酵,酿制成酒;辅之以人参、天麻等中药入浸取汁,精酿成一种香甜可口、可抗癌健身的滋补佳品。

<02>

权 利 要 求 书

1、一种墨米、苡米营养药酒及其制作工艺，它以墨米为主要原料，其特征在于原料中还包括苡米、芝麻、大豆，加入酒曲，经过发酵，酿制成酒；辅之以人参、天麻等名贵中药入浸取汁，精酿成一种香甜可口、可抗癌健身的滋补佳品。

2、根据权利要求1所述的酒的制作工艺，其特征在于原料配方(重量份数比)为：墨米100--150、苡米50--100、大豆10--20、芝麻1--8、酒曲0.2--3。

3、根据权利要求1或2所述的酒的制作工艺，其特征在于刚蒸馏分离出来的酒液，在酒度30--40%(v/v)、温度50--80°C时，投入下述中药；投药配方(重量份数比)为：酒量300、人参0.5--5、天麻0.2--4、当归0.5--6、茯苓1--8、枸杞0.2--4。

4、根据权利要求1或2所述的酒，其特征在于该酒含有23种天然氨基酸和维生素、多糖及铁、锌、钙等微量元素，具有抗癌健身，调补气血、温阳健胃、益心安神之功能。

说 明 书

墨米、苡米药酒及其制作工艺

本发明属于一种营养药酒及其制作工艺。

现有墨米酒仅使用墨米为原料，原料单一，温阳健胃及抗癌效果欠佳。

本发明的目的是要提供一种改进的墨米酒及其相应的制作工艺。使其产品性能更全面，具有健身防癌、增加食欲提神之功效。

本发明的目的是这样实现的：它以墨米、苡米、芝麻、大豆为原料，加入酒曲，经过发酵，酿制成酒；辅之以人参、天麻等名贵中药入浸取汁，精酿成一种香甜可口、抗癌健身的滋补品。

其原料配方(重量份数比)为：墨米100--150、苡米50--100、大豆10--20、芝麻1--8、酒曲0.2--3。

中药配方(重量份数比)为：酒量300、酒度30--40%(v/v)、人参0.5--5、天麻0.2--4、当归0.5--6、茯苓1--8、枸杞0.2--4。

本发明的产品含有23种天然氨基酸，每百毫升酒中含有165毫克维生素；多糖、铁、锌、钙等含量也十分丰富，远远超过单一的墨米酒，饮后可调补气血、温阳健胃、益心安神、抗癌延寿。制作工艺简单，成本较低。

下面提供本发明的一个实例。

①称取墨谷570Kg(乌星1号)、苡谷286Kg、大豆40Kg、芝麻6Kg、酒曲1.5Kg、人参1.5Kg、天麻1Kg、当归1.5Kg、茯苓2.5Kg、枸杞1Kg。

②把墨谷、苡谷、大豆用太阳曝晒2天，用脱壳机将墨谷、

苡谷进行脱壳，谷壳去掉，脱壳后的米不要用水清洗，直接用来蒸煮；大豆用水浸48小时。然后用大蒸笼把大豆、墨米、苡米蒸2--3小时，蒸熟后用凉水冷却15分钟，冷却后从水中取出，放入芝麻、酒曲，搅拌均匀，用大缸装好，密封好缸口，放置在30°C左右的温室，且在大缸周围涂抹一层特殊泥浆，特殊泥浆是用黄泥、石灰、腐烂水果调成的浆。

③5天后，取出大缸，打开，用蒸馏的方法把这种发酵好的酒进行分离，并时时测试出酒的酒度和温度，在酒量300Kg、酒度为30--40%(v/v)、温度为50--80°C时就立刻投入上述称好的人参、天麻、当归、茯苓、枸杞、密封其缸一个月，打开后进行过滤，其酒呈红棕色，香甜可口。

④检测、装箱、出厂。