



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103146559 A

(43) 申请公布日 2013.06.12

(21) 申请号 201310071119.3 *A61P 39/00* (2006.01)
(22) 申请日 2013.03.06 *A61P 29/00* (2006.01)
(71) 申请人 郑镁钢 *A61P 37/04* (2006.01)
地址 262216 山东省潍坊市诸城市昌城镇西 *A61K 35/56* (2006.01)
老庄村 208 号 *A61K 35/48* (2006.01)
申请人 冯来友 *A61K 35/36* (2006.01)
A61K 35/30 (2006.01)
(72) 发明人 郑镁钢 冯来友 *A61K 35/14* (2006.01)
(74) 专利代理机构 北京同辉知识产权代理事务
所(普通合伙) 11357
代理人 刘洪勋

(51) Int. Cl.
C12G 3/06 (2006.01)
A61K 36/9062 (2006.01)
A61P 1/14 (2006.01)
A61P 9/12 (2006.01)
A61P 3/06 (2006.01)
A61P 3/10 (2006.01)
A61P 9/10 (2006.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称
营养保健酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种营养保健酒,是由黄精、桑葚、桑叶、益智仁、火麻仁、黑木耳、龙眼肉、葛根、茯苓、山药、枸杞子、海马、鹿血或鹿鞭、狗鞭、雀脑、阿胶、红枣、山楂、香菇、沙棘、薏苡仁、玉竹和甘草,以及冰糖和蜂蜜,用白酒浸泡提取制成。其制备方法是将上述原料干燥、粉碎后装纱布袋蒸10分钟以上;将蒸好的原料加入容器中,并加入冰糖和蜂蜜,用白酒浸泡,密封10-15日进行提取;提取后经过过滤分离出不溶物,过滤液即为营养保健酒。本发明的营养保健酒不但含有多种营养成分,其主要是对人体起滋补保健作用,促进身体健康。此类药酒多具有较好的色、香和独特风味,可作为一般饮料酒,可以佐餐或随量饮用。

1. 一种营养保健酒,是由黄精、桑葚、桑叶、益智仁、火麻仁、黑木耳、龙眼肉、葛根、茯苓、山药、枸杞子、海马、鹿血或鹿鞭、狗鞭、雀脑、阿胶、红枣、山楂、香菇、沙棘、薏苡仁、玉竹和甘草,以及冰糖和蜂蜜,用白酒浸泡提取制成。

2. 如权利要求 1 所述的营养保健酒,其特征在于,上述各原料中,每 10kg 白酒用黄精 25-35g、桑葚 25-35g、桑叶 12-18g、益智仁 12-18g、火麻仁 12-18g、黑木耳 8-12g、龙眼肉 20-30g、葛根 12-18g、茯苓 12-18g、山药 12-18g、枸杞子 25-35g、海马 1-3 对、鹿血或鹿鞭 25-35g、狗鞭 25-35g、雀脑 2-6 个、阿胶 12-18g、红枣 35-45g、山楂 35-45g、香菇 16-24g、沙棘 16-24g、薏苡仁 12-18g、玉竹 8-12g 和甘草 12-18g,以及冰糖 180-220g 和蜂蜜 130-170g。

3. 如权利要求 1 所述的营养保健酒,其特征在于,上述各原料中,每 10kg 白酒用黄精 30g、桑葚 30g、桑叶 15g、益智仁 15g、火麻仁 15g、黑木耳 10g、龙眼肉 25g、葛根 15g、茯苓 15g、山药 15g、枸杞子 30g、海马 2 对、鹿血或鹿鞭 30g、狗鞭 30g、雀脑 4 个、阿胶 15g、红枣 40g、山楂 40g、香菇 20g、沙棘 20g、薏苡仁 15g、玉竹 10g、甘草 15g、冰糖 200g 和蜂蜜 150g。

4. 如权利要求 1 所述的营养保健酒,其特征在于,所述的白酒为不低于 50 度的白酒。

5. 如权利要求 1 所述的营养保健酒,其特征在于,所述的白酒为不低于 60 度的白酒。

6. 一种权利要求 1-5 中之一所述营养保健酒的制备方法,其过程为:

(1) 将黄精、桑葚、桑叶、益智仁、火麻仁、黑木耳、龙眼肉、葛根、茯苓、山药、枸杞子、海马、鹿血或鹿鞭、狗鞭、雀脑、阿胶、红枣、山楂、香菇、沙棘、薏苡仁、玉竹和甘草干燥、粉碎后装纱布袋热蒸 10 分钟以上;

(2) 将蒸好的原料加入容器中,并加入冰糖和蜂蜜,用白酒浸泡,密封 10-15 日进行提取;

(3) 提取后经过过滤分离出不溶物,过滤液即为营养保健酒。

7. 如权利要求 6 所述的营养保健酒的制备方法,其特征在于:所述步骤(1)中的干燥是采用微波干燥。

8. 如权利要求 7 所述的营养保健酒的制备方法,其特征在于:所述微波干燥是将物料采用 30—40kw 隧道式微波炉,速度 4.5-5.5m/min,温度 60--85℃进行干燥和灭菌处理。

9. 如权利要求 6 所述的营养保健酒的制备方法,其特征在于:所述步骤(3)中的过滤采用棉饼压滤方法或板框式过滤方式进行过滤。

营养保健酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种酒产品,特别是一种营养保健酒。

背景技术

[0002] 营养保健酒在我国已有数千年的历史,早在西周时期,我国古代人民就广泛用药酒(古代同其他酒统称“醪醴”)防病治病,补益强身。我国最早的医书《黄帝内经》中就有“汤液醪醴论篇”。醪醴,就是用五谷制成的酒类,醪为浊酒,醴为甜(米)酒。药酒(营养保健酒)是用白酒、米酒或黄酒,加入相应的中药材,经过浸泡加工配制而成。按照其作用大体可分为滋补药酒(营养保健酒)和治疗性药酒。

[0003] 滋补性药酒(营养保健酒)虽然对某些疾病有一定的防治作用。但其主要是对人体起滋补保健作用,促进身体健康。此类药酒多具有较好的色、香和独特风味,可作为一般饮料酒,可以佐餐或随量饮用。其营养保健功能因所用原料配伍不同而不同。

发明内容

[0004] 本发明的目的是在于提供一种以白酒、黄精、枸杞子等多种食药两用原料提取而成,是一种既营养保健又口感适宜的饮品。

[0005] 一种营养保健酒,是由黄精、桑葚、桑叶、益智仁、火麻仁、黑木耳、龙眼肉、葛根、茯苓、山药、枸杞子、海马、鹿血或鹿鞭、狗鞭、雀脑、阿胶、红枣、山楂、香菇、沙棘、薏苡仁、玉竹和甘草,以及冰糖和蜂蜜,用白酒浸泡提取制成。

[0006] 比较优选的是,上述各原料中,每10kg白酒用黄精25-35g、桑葚25-35g、桑叶12-18g、益智仁12-18g、火麻仁12-18g、黑木耳8-12g、龙眼肉20-30g、葛根12-18g、茯苓12-18g、山药12-18g、枸杞子25-35g、海马1-3对、鹿血或鹿鞭25-35g、狗鞭25-35g、雀脑2-6个、阿胶12-18g、红枣35-45g、山楂35-45g、香菇16-24g、沙棘16-24g、薏苡仁12-18g、玉竹8-12g和甘草12-18g,以及冰糖180-220g和蜂蜜130-170g。

[0007] 上述各原料最佳用量是,每10kg白酒用黄精30g、桑葚30g、桑叶15g、益智仁15g、火麻仁15g、黑木耳10g、龙眼肉25g、葛根15g、茯苓15g、山药15g、枸杞子30g、海马2对、鹿血或鹿鞭30g、狗鞭30g、雀脑4个、阿胶15g、红枣40g、山楂40g、香菇20g、沙棘20g、薏苡仁15g、玉竹10g、甘草15g、冰糖200g和蜂蜜150g。

[0008] 所述的白酒,即是药酒的主要成份,也是浸提其他原料中可溶性成份的溶剂,酒精含量对浸提时间和提出量有影响,一般应选择不低于50度的白酒,最好用不低于60度的高度白酒。

[0009] 本发明还提供了上述营养保健酒的制备方法,其过程为:

[0010] (1) 将黄精、桑葚、桑叶、益智仁、火麻仁、黑木耳、龙眼肉、葛根、茯苓、山药、枸杞子、海马、鹿血或鹿鞭、狗鞭、雀脑、阿胶、红枣、山楂、香菇、沙棘、薏苡仁、玉竹和甘草干燥、粉碎后装纱布袋热蒸10分钟以上;

[0011] (2) 将蒸好的原料加入容器中,并加入冰糖和蜂蜜,用白酒浸泡,密封10-15日进

行提取；

[0012] (3) 提取后经过过滤分离出不溶物，过滤液即为营养保健酒。

[0013] 本发明的营养保健酒，营养丰富，原料配伍科学，其中：

[0014] 黄精含烟酸、醌类，以及黄精多糖甲、乙、丙，黄精低聚糖甲、乙、丙。此外，另含赖氨酸等 11 种氨基酸。能补养肺肾之阴，润燥生津，治疗阴虚肺燥干咳少痰，益气安五脏，健骨益髓。

[0015] 桑葚味甜，既能够改善酒的口感，且含蛋白质、胡萝卜素、核黄素、维生素 E、钾、锌、硒等。此外，还含有鞣酸，苹果酸，维生素 C 和脂肪酸等。其脂肪主要为亚油酸、油酸、软脂酸、硬脂酸和少量辛酸、壬酸、癸酸、肉豆蔻酸、亚麻酸等。中医学认为桑葚补益肝肾，滋阴养血，息风，具有主治心悸失眠、头晕目眩、耳鸣、便秘盗汗、瘰疬、关节不利等病症。现代医学还证明其具有增强免疫功能。

[0016] 桑叶，含黄酮类、生物碱、植物甾醇、 γ -氨基丁酸、桑叶多糖等，具有抗凝血、降血压、降血糖、降血脂和胆固醇、抗血栓形成和动脉粥样硬化、降血糖、抑菌消炎、抗病毒、抗肿瘤、抗衰老、抗疲功、润肠通便、抗溃疡等功效。

[0017] 益智仁，味辛；性温，归经脾、肾经，具有温肾固精缩尿，温脾开胃摄痰功效。

[0018] 火麻仁，火麻仁味甘，性平，归脾、胃、大肠经，功效润肠通便、润燥杀虫，还具有降血压作用。

[0019] 黑木耳，含蛋白脂、脂肪、钙、磷、铁、胡萝卜素、硫胺素、核黄素、烟碱酸、维生素等，具有补气养血；润肺止咳；抗凝血；降压；抗癌；运血、益气、润肺、补脑、轻身、凉血、止血、涩肠、活血、强志、养容等功效。还增强营养保健酒的鲜味。

[0020] 龙眼肉，味甜爽口，既能够改善营养保健酒的口感，又由于富含高碳水化合物、蛋白质、多种氨基酸和维生素 B、C、钙、磷、铁、酒石酸、腺嘌呤等，其中尤以含维生素 P 量多，其所含易被人体吸收的单糖含量较高，营养丰富。具有益气补血、安神定志、抗菌、抑制癌细胞，和降脂护心，延缓衰老作用。

[0021] 葛根，其味甘凉可口，含有约 12% 的黄酮类化合物，包括大豆(黄豆)甙、大豆甙元、葛根素等 10 余种；并含有胡萝卜甙、氨基酸、香豆素类等，具有提高肝功能，和防止酒精对肝的损伤，以及益智、降糖降脂作用。

[0022] 茯苓味甘、淡、性平；利水渗湿，健脾化痰，宁心安神，败毒抗癌。所含茯苓酸具有增强免疫力、抗肿瘤以及镇静、降血糖等的作用。

[0023] 山药，甘、温、平、无毒；《本草纲目》以为，山药能益肾气，健脾胃，止泄痢，化痰涎，润外相《新修本草》说薯蕷日干捣细，食之大美，久服轻身，不饥延年。

[0024] 枸杞子，味甘；性平。归肝经；肾经；肺经。具有养肝；滋肾；润肺功效。还具有辅助降血脂、抗氧化、滋阴补肾、养肝明目、缓解体力疲劳、改善微循环、增强免疫力等功效。

[0025] 海马，鱼纲，海龙目，海马属动物的总称，含氨基酸及蛋白质、脂肪酸、甾体和无机元素。味甘温。具有补肾壮阳，消症瘕，和抗衰老作用，且有抗癌活性。

[0026] 鹿血，名贵中药，富含 19 种氨基酸及多种酶类，另外还含多种脂类、游离脂肪酸类、固醇类、磷脂类、激素类、维生素类和多糖类等。本草纲目记载：“鹿血主阳萎、补虚、止腰痛，鼻衄、跌伤、狂犬伤，和酒服治肺痿吐血，及崩中带下，诸气痛欲危者饮之立愈。大补虚损，益精血，解痘毒、药毒。

[0027] 鹿鞭,味甘、咸,性温,归肝、肾、膀胱经。肾精,壮肾阳,益精,强腰膝。主治肾虚劳损,腰膝酸痛,耳聋耳鸣,阳痿,遗精,早泄,宫冷不孕,带下清稀。

[0028] 狗鞭,味咸,温;归肾经;具有温肾壮阳,补益精髓的功效;主治阳痿,遗精,男子不育,阴囊湿冷,腰膝酸软,形体羸弱,女子虚寒带下,产后体虚。

[0029] 雀脑,为文鸟科动物麻雀的脑髓,入肾经,为补肾药,治耳鸣,冻疮。

[0030] 阿胶,滋补佳品,补血滋阴,润燥,止血。用于血虚萎黄,眩晕心悸,心烦不眠,肺燥咳嗽。

[0031] 红枣,又名大枣,含糖、维生素 C,还含有丰富的蛋白质、脂肪、磷、钙、铁、钾、钠、镁、氯、碘、尼克酸和维生素 A、B1 等多种维生素。味道甘美清香,并具有较高的营养价值。被视为良好的滋补品,具有益心润肺、合脾健胃,益气生津、补血养颜之功能。《本草纲目》载:“枣味甘性温,……甘能补中,温能益气”。《本经》称:“枣能安中养脾,助十二经,平胃气,通九窍,益少气,少津,和百药”。临床上适用于治疗脾胃虚弱,气虚不足,贫血萎黄、肺虚咳嗽、失眠、倦怠乏力、高血压、肝炎等症。

[0032] 山楂,味甘、性微温酸。山楂能防治心血管疾病,具有扩张血管、增加冠脉血流量、改善心脏活力、兴奋中枢神经系统、降低血压和胆固醇、软化血管及利尿和镇静作用;它能开胃消食,特别对消肉食积滞作用更好,很多助消化的药中都采用了山楂;山楂有活血化淤的功效,有助于解除局部淤血状态,对跌打损伤有辅助疗效;山楂所含的黄酮类和维生素 C、胡萝卜素等物质能阻断并减少自由基的生成,能增强机体的免疫力,有防衰老、抗癌的作用山楂中有平喘化痰、抑制细菌、治疗腹痛腹泻的成分。

[0033] 香菇,味道鲜美,香气沁人,营养丰富,素有“植物皇后”美誉。香菇富含维生素 B 群、铁、钾、维生素 D 原(经日晒后转成维生素 D)、味甘,性平。主治食欲减退,少气乏力。香菇含有一种分子量为 100 万的抗肿瘤成分——香菇多糖,含有降低血脂的成分——香菇太生,香菇腺嘌呤和腺嘌呤的衍生物,香菇还含有抗病毒的成分——干扰素的诱发剂——双链核糖核酸,是不可多得的保健食品之一。香菇中含不饱和脂肪酸甚高,还含有大量的可转变为维生素 D 的麦角甾醇和菌甾醇,对于增强抗疾病和预防感冒及治疗有良好效果。经常食用对预防人体,特别是婴儿因缺乏维生素 D 而引起的血磷、血钙代谢障碍导致的佝偻病有益,可预防人体各种粘膜及皮肤炎病。

[0034] 沙棘果实含黄酮类成分、脂肪酸、槲皮素、异鼠李素和两种已知的萜类,果酸和熊果酸、多种维生素、苹果酸、柠檬酸、酒石酸,以及绿原酸、对香豆酸、3,4-二羟基苯甲酸;超氧化物歧化酶(SOD)等,沙棘果和油具有很高的药用价值,可降低胆固醇,缓解心绞痛发作,还有防治冠状动脉粥样硬化性心脏病的作用;有祛痰、止咳、平喘和治疗慢性气管炎的作用;能治疗胃和十二指肠溃疡以及消化不良等,对慢性浅表性胃炎、萎缩性胃炎、结肠炎等病症疗效显著;对烧伤、烫伤、刀烧、冻伤有很好的治疗作用;沙棘果实入药具有止咳化痰、健胃消食、活血散瘀之功效。

[0035] 薏苡仁是常用的中药,又是普遍、常吃的食物,性味甘淡微寒,有利水消肿、健脾去湿、舒筋除痹、清热排脓等功效,为常用的利水渗湿药。薏仁又是一种美容食品,常食可以保持人体皮肤光泽细腻,消除粉刺、雀斑、老年斑、妊娠斑、蝴蝶斑,对脱屑、痤疮、皲裂、皮肤粗糙等都有良好疗效。还具有抗肿瘤、增强免疫力和抗炎作用,降血糖作用,延缓衰老,镇静、解热作用。

[0036] 玉竹,味甘,性平。归肺;胃经。滋阴润肺;养胃生津。燥咳;劳嗽;热病阴液耗伤之咽干口渴;内热消渴;阴虚外感;头昏眩晕;筋脉挛痛。

[0037] 甘草,气微,味甜而特殊。功能主治清热解毒,祛痰止咳、脘腹等。

[0038] 冰糖,冰糖味甘、性平,入肺、脾经;有补中益气,和胃润肺的功效;冰糖养阴生津,润肺止咳,对肺燥咳嗽、干咳无痰、咯痰带血都有很好的辅助治疗作用;用于肺燥、肺虚、风寒劳累所致的咳喘、小儿疳疾、噤口痢、口疮、风火牙痛。

[0039] 蜂蜜是一种营养丰富的天然滋养食品,也是最常用的滋补品之一。据分析,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,以及果糖、葡萄糖、淀粉酶、氧化酶、还原酶等,具有滋养、润燥、解毒、美白养颜、润肠通便之功效,对少年儿童咳嗽治疗效果很好。另外还具有促进心脑血管功能,保护肝脏功能,消除疲劳。

[0040] 本发明的营养保健酒不但含有氨基酸、维生素、多糖、微量元素等多种营养成份,还含有对某些疾病有一定的防治作用的药用成份,但其主要是对人体起滋补保健作用,促进身体健康,具有补肝、益肾、健脾、润肠、开胃、润肺,促进心脑血管功能,降血压、血脂、血糖,防止动脉硬化,养阴、壮阳、益气、活血,提高免疫力,抗疲劳,消炎等多种保健作用,特别是其中的解酒护肝成份,还使人在喝本营养保护酒时具有不易醉酒不伤肝、脑效果。而其中的冰糖、蜂蜜、桑葚、黑木耳、龙眼肉、茯苓、山药、枸杞子、红枣、山楂、香菇、沙棘等还能调和口味,以消除其他一些组份的中药苦涩味以及海马、鹿血或鹿鞭、狗鞭、雀脑等动物原料的腥膻臭味,使此类药酒多具有较好的色、香和独特风味,可作为一般饮料酒,可以佐餐或随量饮用。

[0041] 本发明的制备方法,工艺和设备简单,既可工业化生产也适合家庭、作坊生产,特别是各原料经过干燥、粉碎后蒸制,不但有利于其中营养成分在浸泡提取时溶出,而且其中一些不易被吸收的大分子成份经过高温蒸制会发生转化、降解和熟化,转化成易于被溶出和被人体吸收,并能够去除一些成份的苦涩和腥臭味,同时也具有灭菌作用。

具体实施方式

[0042] 下面通过具体实施例对本发明作进一步详细描述。

[0043] 实施例 1

[0044] 选用黄精 30g、桑葚 30g、桑叶 15g、益智仁 15g、火麻仁 15g、黑木耳 10g、龙眼肉 25g、葛根 15g、茯苓 15g、山药 15g、枸杞子 30g、海马 2 对、鹿血 30g、狗鞭 30g、雀脑 4 个、阿胶 15g、红枣 40g、山楂 40g、香菇 20g、沙棘 20g、薏苡仁 15g、玉竹 10g 和甘草 15g。以上各料经配料后进行混合,干燥、搅拌均匀,将混合均匀物料,经粉碎机粉碎成 60--80 目粉状。干燥方法采用微波干燥,采用微波干燥与热风干燥方式相比在干燥同时还能够进行微波杀菌,采用如下方法:将配料经粉碎后粉状物料采用 30—40kw 隧道式微波炉,速度 4.5—5.5m/min,温度 60—85℃进行干燥和灭菌处理,灭菌后的粉状物料装入普通白色棉布袋中,装袋量 50—60%,留下蒸制是吸水膨胀空间,将袋口扎紧。

[0045] 所述的热蒸过程可以采用如下方法:将配料、粉碎、干燥、灭菌后装袋物料采用蒸汽加热,温度 100℃、加热时间 10—20min。

[0046] 将经过热蒸后的物料,投入 65 度的白酒 10kg 并加入冰糖 200g、蜂蜜 150g,然后搅

拌均匀,装入灭菌后的缸或桶,将缸口或桶口密封,贮存至通风效果好的库房,静置 10—15 天。

[0047] 过滤、装瓶、检验过程如下方法:将静置后的营养保健酒,除去封口物,采用棉饼压滤方法或板框式过滤方式进行过滤,将过滤后的营养保健酒装入清洗、灭菌后瓶内密封检验合格,即可包装为成品可供饮用,保健营养,并且生产工艺简单、成本不高。

[0048] 实施例 2

[0049] 选用黄精 25g、桑葚 35g、桑叶 12g、益智仁 18g、火麻仁 12g、黑木耳 8g、龙眼肉 30g、葛根 12g、茯苓 18g、山药 12g、枸杞子 35g、海马 1 对、鹿鞭 35g、狗鞭 25g、雀脑 6 个、阿胶 12g、红枣 45g、山楂 35g、香菇 16g、沙棘 24g、薏苡仁 12g、玉竹 12g 和甘草 18g。以上各料经配料后进行混合,热风烘干干燥、搅拌均匀,将混合均匀物料经粉碎机粉碎成 60—80 目粉状,装入普通白色棉布袋中,装袋量 50—60%,将袋口扎紧。装袋物料采用蒸汽加热,温度 100℃、加热时间 10—20min。将经过热蒸后的物料,投入 10kg60 度白酒并加入冰糖 180g、蜂蜜 170g,然后搅拌均匀,装入灭菌后的缸或桶,将缸口或桶口密封,贮存至通风效果好的库房,静置 10—15 天。将静置后的保健营养型酒,除去封口物,采用棉饼压滤方法或板框式过滤方式进行过滤,将过滤后的保健营养型酒装入清洗、灭菌后瓶内密封检验合格,即可包装为成品可供饮用,保健营养,并且生产工艺简单、成本不高。

[0050] 实施例 3

[0051] 选用黄精 35g、桑葚 25g、桑叶 18g、益智仁 12g、火麻仁 18g、黑木耳 12g、龙眼肉 20g、葛根 18g、茯苓 12g、山药 18g、枸杞子 25g、海马 3 对、鹿血 30g、狗鞭 35g、雀脑 2 个、阿胶 18g、红枣 35g、山楂 45g、香菇 24g、沙棘 16g、薏苡仁 18g、玉竹 8g 和甘草 12g。以上各料经配料后进行混合,采用 30—40kw 隧道式微波炉,速度 5m/min,温度 60—85℃进行干燥和灭菌处理,然后经粉碎机粉碎成 60—80 目粉状。经粉碎后粉状物料装入普通白色棉布袋中,装袋量 50—60%,将袋口扎紧。灭菌后装袋物料采用蒸汽加热,温度 100℃、加热时间 10—20min。将经过热蒸后的物料,投入 10kg50 度白酒中并加入冰糖 220g、蜂蜜 130g,然后搅拌均匀,装入灭菌后的缸或桶,将缸口或桶口密封,贮存至通风效果好的库房,静置 10—15 天。将静置后的保健营养型酒,除去封口物,采用棉饼压滤方法或板框式过滤方式进行过滤,将过滤后的保健营养型酒装入清洗、灭菌后瓶内密封检验合格,即可包装为成品可供饮用,保健营养,并且生产工艺简单、成本不高。

[0052] 实施例 4

[0053] 选用黄精 20g、桑葚 30g、桑叶 19g、益智仁 10g、火麻仁 20g、黑木耳 10g、龙眼肉 25g、葛根 10g、茯苓 21g、山药 10g、枸杞子 40g、海马 2 对、鹿血 20g、狗鞭 20g、雀脑 4 个、阿胶 20g、红枣 50g、山楂 50g、香菇 20g、沙棘 20g、薏苡仁 10g、玉竹 13g 和甘草 20g。以上各料经配料后进行混合,采用 30—40kw 微波炉,速度 5m/min,温度 60—85℃进行干燥和灭菌处理,干燥灭菌后经粉碎机粉碎成 60—80 目粉状。将粉状物料装入普通白色棉布袋中,装袋数量 50—60%,将袋口扎紧。装袋物料采用蒸汽加热,温度 100℃、加热时间 10—20min。将经过热蒸后的物料,投入 10kg 白酒中并加入冰糖 220g、蜂蜜 130g,然后搅拌均匀,将搅拌后的保健营养型酒装入灭菌后的缸或桶,将缸口或桶口密封,贮存至通风效好的库房,静置 10—15 天。将静置后的保健营养型酒,除去封口物,采用棉饼压滤方法或板框式过滤方式进行过滤,将过滤后的保健营养型酒装入清洗、灭菌后瓶内密封检验合格,即可包装为成品

可供饮用,保健营养,并且生产工艺简单、成本不高。

[0054] 实施例 5

[0055] 选用黄精 40g、桑葚 20g、桑叶 10g、益智仁 20g、火麻仁 10g、黑木耳 15g、龙眼肉 15g、葛根 20g、茯苓 11g、山药 20g、枸杞子 20g、海马 4 对、鹿血 40g、狗鞭 40g、雀脑 1 个、阿胶 10g、红枣 30g、山楂 30g、香菇 15g、沙棘 12g、薏苡仁 20g、玉竹 6g 和甘草 10g。以上各料经配料后进行混合,采用 30—40kw 微波炉,速度 5m/min,温度 60—85℃进行干燥和灭菌处理,然后经粉碎机粉碎成 60—80 目粉状。将粉状物料装入普通白色棉布袋中,装袋量 50—60%,将袋口扎紧。装袋物料采用蒸汽加热,温度 100℃、加热时间 10—20min。将经过热蒸后的物料,投入 10kg60 度白酒中并加入冰糖 240g、蜂蜜 120g,然后搅拌均匀,装入灭菌后的缸或桶,将缸口或桶口密封,贮存至通风效果好的库房,静置 10—15 天。将静置后的保健营养型酒,除去封口物,采用棉饼压滤方法或板框式过滤方式进行过滤,将过滤后的保健营养型酒装入清洗、灭菌后瓶内密封检验合格,即可包装为成品可供饮用,保健营养,并且生产工艺简单、成本不高。