



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103897956 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 02

(21) 申请号 201410102062. 3

A61K 35/64 (2006. 01)

(22) 申请日 2014. 03. 19

(71) 申请人 如皋市蒲西酒厂

地址 226500 江苏省南通市如皋市白蒲镇跃
进河路 2 号

(72) 发明人 吴磊 姚建云

(74) 专利代理机构 北京一格知识产权代理事务
所（普通合伙） 11316

代理人 滑春生

(51) Int. Cl.

C12G 3/04 (2006. 01)

C12G 3/02 (2006. 01)

A61K 36/899 (2006. 01)

A61P 3/06 (2006. 01)

A61P 3/14 (2006. 01)

A61P 9/12 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

补钙降血脂黄酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种降血脂黄酒，其创新点在于：由下列重量份的原料制成：高粱米 45-60 份、红枣 0.1-0.4 份、苦瓜提取液 0.1-0.2 份、木瓜提取液 0.1-0.3 份、枸杞 0.08-0.15 份、山楂 0.08-0.15 份、玫瑰提取液 0.03-0.08 份、大黄提取物 0.03-0.08 份、野菊花提取物 0.03-0.08 份和蜂蜜 0.1-0.3 份，通过制备基酒、制备勾兑酒、勾兑和熟化工序制备，本发明的降血脂黄酒对心血管系统有明显的药理作用，具有软化血管，降低血脂和补钙的作用。

1. 一种补钙降血脂黄酒,其特征在于:由下列重量份的原料制成:高粱米45-60份、红枣0.1-0.4份、苦瓜提取液0.1-0.2份、木瓜提取液0.1-0.3份、枸杞0.08-0.15份、山楂0.08-0.15份、玫瑰提取液0.03-0.08份、大黄提取物0.03-0.08份、野菊花提取物0.03-0.08份和蜂蜜0.1-0.3份。

2. 根据权利要求1所述的一种补钙降血脂黄酒,其特征在于:由下列重量份的原料制成:高粱米55-58份、红枣0.18-0.2份、苦瓜提取液0.12-0.13份、木瓜提取液0.14-0.15份、枸杞0.09-0.10份、山楂0.09-0.10份、玫瑰提取液0.05-0.06份、大黄提取物0.05-0.06份、野菊花提取物0.05-0.06份和蜂蜜0.23-0.25份。

3. 一种权利要求1所述的补钙降血脂黄酒的制备方法:其特征在于:包括以下步骤:

(1) 制备基酒:将预处理好高粱米、红枣、枸杞和山楂按比例加水并添加黄酒酵母、 α -淀粉酶和纤维素酶后进行发酵,发酵温度为30-32℃,发酵时间18-22天,加水量为高粱米的1.2-1.5重量倍,发酵结束后经压榨、过滤煎酒得到基酒;

(2) 制备勾兑酒:将苦瓜提取液、木瓜提取液、玫瑰提取液、大黄提取物、野菊花提取物和蜂蜜按比例放入10倍重量的水中,加热煮沸,然后压榨,得到的汁液按4.5:6.2的体积比与陈年酒混合,杀菌,密封浸泡得到勾兑酒;

(3) 勾兑:将基酒和勾兑酒混合后进行勾兑,基酒与勾兑酒的体积比为2.8-4.2:1;

(4) 熟化:将上述勾兑后的混合液升温至70-80℃,保温40-45分钟,冷却至-4-1℃存放8-10天。

4. 根据权利要求3所述的补钙降血脂黄酒的制备方法:其特征在于:所述步骤(1)中所述黄酒酵母与高粱米的重量比为1:1100;所述 α -淀粉酶高粱米的重量比为1:36-38;所述纤维素酶与高粱米的重量比为1:35-36。

5. 根据权利要求3所述的补钙降血脂黄酒的制备方法:其特征在于:所述步骤(3)中基酒与勾兑酒的体积比为3.6-3.8:1。

补钙降血脂黄酒及其制备方法

[0001] 技术领域：

本发明涉及一种黄酒,具体涉及一种具有补钙降血脂功效的黄酒,还涉及一种补钙降血脂黄酒的制备方法,属于酒制备领域。

[0002] 背景技术：

黄酒具有通血脉、厚肠胃、润皮肤、养脾胃、扶肝、除风下气等治疗作用。黄酒中含有 16 中氨基酸,易被人体消化吸收,在生产过程中几乎保留了发酵所产生的全部有益成分。随着人们生活水平的提高,越来越多的人开始注重养生,中医中有酒味白药之长的理论,所以人们在饮酒的过程中既希望享受就的风味,更希望通过饮酒达到养生的效果。中国人喜欢热闹,闲暇时喜欢亲戚朋友一起吃饭聚餐,过于丰盛的酒宴导致越来越多的人受到高血压高血脂的危害。现在餐桌上酒水总是免不了的,可以研制一种具有降血压降血脂的黄酒,让人们享受美味的同时,还能够减少疾病的危害。

[0003] 发明内容：

本发明提供了一种具有补钙降血脂效果的黄酒,风味独特,具有多种营养成分。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明提供补钙一种降血脂黄酒,其创新点在于:由下列重量份的原料制成:高粱米 45-60 份、红枣 0.1-0.4 份、苦瓜提取液 0.1-0.2 份、木瓜提取液 0.1-0.3 份、枸杞 0.08-0.15 份、山楂 0.08-0.15 份、玫瑰提取液 0.03-0.08 份、大黄提取物 0.03-0.08 份、野菊花提取物 0.03-0.08 份和蜂蜜 0.1-0.3 份。

[0005] 进一步的,由下列重量份的原料制成:高粱米 55-58 份、红枣 0.18-0.2 份、苦瓜提取液 0.12-0.13 份、木瓜提取液 0.14-0.15 份、枸杞 0.09-0.10 份、山楂 0.09-0.10 份、玫瑰提取液 0.05-0.06 份、大黄提取物 0.05-0.06 份、野菊花提取物 0.05-0.06 份和蜂蜜 0.23-0.25 份。

[0006] 红枣味甘性温、归脾胃经,有补中益气、养血安神、缓和药性的功能;而现代的药理学则发现,红枣含有蛋白质、脂肪、糖类、有机酸、维生素 A、维生素 C、微量钙等多种。红枣能促进白细胞的生成,降低血清胆固醇,红枣中富含钙和铁,长期使用可以补钙,红枣的芦丁是一种使血管软化,从而使血压降低的物质,对高血压病有防治功效。

[0007] 山楂含糖类、蛋白质、脂肪、维生素 C、胡萝卜素、淀粉、苹果酸、枸橼酸、钙和铁等物质,具有降血脂、血压、防止心血管疾病的作用;

木瓜性温味酸,平肝和胃,舒筋络,活筋骨,降血压,含有 17 种以上氨基酸及钙、铁等,还含有木瓜蛋白酶、番木瓜碱,能消除体内过氧化物等毒素,净化血液,对肝功能障碍及高血脂、高血压病具有防治效果。

[0008] 玫瑰花中含有 300 多种化学成份,如芳香的醇、醛、脂肪酸、酚和含香精的油和脂,具有柔肝醒胃,舒气活血,美容养颜的功效。

[0009] 本发明的黄酒中红枣、木瓜提取液、山楂和玫瑰提取液含有丰富的营养物质,能够舒筋活血,不仅能够降血脂,还能补充钙质等人体所需的营养成分,借用黄酒的引药作用更好的发挥各成分的功效,起到更好的保健作用。

[0010] 本发明还提供一种上述补钙降血脂黄酒的制备方法:其创新点在于:包括以下步

骤：

(1) 制备基酒：将预处理好高粱米、红枣、枸杞和山楂按比例加水并添加黄酒酵母、 α -淀粉酶和纤维素酶后进行发酵，发酵温度为30-32℃，发酵时间18-22天，加水量为高粱米的1.2-1.5重量倍，发酵结束后经压榨、过滤煎酒得到基酒；

(2) 制备勾兑酒：将苦瓜提取液、木瓜提取液、玫瑰提取液、大黄提取物、野菊花提取物和蜂蜜按比例放入10倍重量的水中，加热煮沸，然后压榨，得到的汁液按4.5:6.2的体积比与陈年酒混合，杀菌，密封浸泡得到勾兑酒；

(3) 勾兑：将基酒和勾兑酒混合后进行勾兑，基酒与勾兑酒的体积比为2.8-4.2:1；

(4) 熟化：将上述勾兑后的混合液升温至70-80℃，保温40-45分钟，冷却至-4-1℃存放8-10天。

[0011] 进一步的，所述步骤(1)中所述黄酒酵母与高粱米的重量比为1:1100；所述 α -淀粉酶高粱米的重量比为1:36-38；所述纤维素酶与高粱米的重量比为1:35-36。

[0012] 进一步的，所述步骤(3)中基酒与勾兑酒的体积比为3.6-3.8:1。

[0013] 本发明的有益效果：本发明以高粱米、红枣、苦瓜提取液、木瓜提取液、枸杞、山楂、玫瑰提取液、大黄提取物、野菊花提取物和蜂蜜为原料，红枣、木瓜提取液、山楂含有丰富的钙、铁，而且具有一定的降血脂和降血压的作用，此外添加含有其他营养成分的原料，借用黄酒的引药作用更好的发挥各成分的功效，起到更好的保健作用，将高粱米、红枣、枸杞和山楂一起发酵制备，营养价值高。

[0014] 具体实施方式：

下面结合具体实施例对本发明的技术方案作详细说明。

[0015] 本发明所述降血脂黄酒试验统计如下：

一、病例及方法

病例选择：选择确诊的高血脂患者50人参加试验，男25，女25人，平均年龄38岁，最大年纪65岁，最小30岁，病史最长者15年。

[0016] 二、诊断标准：

总胆固醇 TC>5.2mmol/L (200mg/dl)，低密度脂蛋白 LDL-C>3.12mmol/L (120mg/dl)

三、饮用方法：

每位患者每天给予本发明的降血脂黄酒60-80ml，饮用数次，饮用时间不限，三个月为一个周期。

[0017] 四、疗效判定：

显效：总胆固醇 TC 和低密度脂蛋白 LDL-C 下降 >20%。

[0018] 有效：总胆固醇 TC 和低密度脂蛋白 LDL-C 下降 10%-20%。

[0019] 无效：总胆固醇 TC 和低密度脂蛋白 LDL-C 没有改变。

[0020] 实施例 1

降血脂黄酒原料：高粱米48份、红枣0.15份、苦瓜提取液0.13份、木瓜提取液0.15份、枸杞0.08份、山楂0.08份、玫瑰提取液0.03份、大黄提取物0.03份、野菊花提取物0.03份和蜂蜜0.12份。

[0021] 生产方法如下：

(1) 制备基酒：将预处理好高粱米、红枣、枸杞和山楂按比例加水并添加黄酒酵母、

α -淀粉酶和纤维素酶后进行发酵,添加的黄酒酵母与高粱米的重量比为1:1100, α -淀粉酶高粱米的重量比为1:36,纤维素酶与高粱米的重量比为1:35,发酵温度为30℃,发酵时间18天,加水量为高粱米的1.5重量倍,发酵结束后经压榨、过滤煎酒得到基酒;。

[0022] (2)制备勾兑酒:将苦瓜提取液、木瓜提取液、玫瑰提取液、大黄提取物、野菊花提取物和蜂蜜按比例放入10倍重量的水中,加热煮沸,然后压榨,得到的汁液按6.2的体积比与陈年酒混合,杀菌,密封浸泡得到勾兑酒;

(3)勾兑:将基酒和勾兑酒混合后进行勾兑,基酒与勾兑酒的体积比为3.8:1;

(4)熟化:将上述勾兑后的混合液升温至70℃,保温40-45分钟,冷却至-4-1℃存放8-10天。

[0023] 饮用本实施例降血脂黄酒疗效总结:

例数	显效	有效	无效	有效率
50	22	19	9	82%

实施例2

降血脂黄酒原料:高粱米55份、红枣0.25份、苦瓜提取液0.16份、木瓜提取液0.17份、枸杞0.10份、山楂0.10份、玫瑰提取液0.043份、大黄提取物0.045份、野菊花提取物0.045份和蜂蜜0.14份。

[0024] (1)制备基酒:将预处理好高粱米、红枣、枸杞和山楂按比例加水并添加黄酒酵母、 α -淀粉酶和纤维素酶后进行发酵,添加的黄酒酵母与高粱米的重量比为1:1100, α -淀粉酶高粱米的重量比为1:38,纤维素酶与高粱米的重量比为1:36,发酵温度为32℃,发酵时间18-22天,加水量为高粱米的1.2重量倍,发酵结束后经压榨、过滤煎酒得到基酒;

(2)制备勾兑酒:将苦瓜提取液、木瓜提取液、玫瑰提取液、大黄提取物、野菊花提取物和蜂蜜按比例放入10倍重量的水中,加热煮沸,然后压榨,得到的汁液按4.8的体积比与陈年酒混合,杀菌,密封浸泡得到勾兑酒;

(3)勾兑:将基酒和勾兑酒混合后进行勾兑,基酒与勾兑酒的体积比为2.8:1;

(4)熟化:将上述勾兑后的混合液升温至80℃,保温45分钟,冷却至-4-1℃存放8-10天。

[0025] 饮用本实施例降血脂黄酒疗效总结:

例数	显效	有效	无效	有效率
50	24	20	6	88%

实施例3

降血脂黄酒原料:高粱米55份、红枣0.30份、苦瓜提取液0.17份、木瓜提取液0.24份、枸杞0.12份、山楂0.13份、玫瑰提取液0.06份、大黄提取物0.06份、野菊花提取物0.06份和蜂蜜0.27份。制备方法同实施例2

饮用本实施例降血脂黄酒疗效总结:

例数	显效	有效	无效	有效率
50	27	22	3	94%

实施例4

降血脂黄酒原料:高粱米55份、红枣38份、苦瓜提取液0.2份、木瓜提取液0.3份、枸杞0.15份、山楂0.15份、玫瑰提取液0.08份、大黄提取物0.08份、野菊花提取物0.07份和蜂蜜-0.3份。

[0026] 制备方法同事实例2

饮用本实施例降血脂黄酒疗效总结：

例数	显效	有效	无效	有效率
50	28	22	2	96%

本发明的降血脂黄酒无毒副作用,经急性毒性试验及长期毒性实验,按照临床允许的药量给予小鼠灌胃,小鼠活动正常;按照临床允许的最大浓度给大鼠给药,大鼠活动及各项检测结果物异常。

[0027] 选择健康的大鼠 40 只进行试验,分为 A 组和 B 组,A 组雌性 10 只,雄性 10 只,采用本发明的产品加饲料喂养,B 组雌性 10 只,雄性 10 只仅采用饲料喂养,表 1 为大鼠股骨钙、骨矿物质含量(BMC)、骨密度(BMD)比较。

[0028] 表 1 大鼠股骨钙、骨矿物质含量(BMC)、骨密度(BMD)比较

组别	雌性			雄性		
	骨钙(g/g)	BMC (g/cm)	BMD(g/cm ²)	骨钙(g/g)	BMC (g/cm)	BMD (g/cm ²)
A	164.32 ± 5.32 ^a	0.189 ± 0.016 ^a	0.281 ± 0.024 ^a	164.27 ± 4.22 ^a	0.187 ± 0.023 ^a	0.268 ± 0.014 ^a
B	128.42 ± 5.14 ^a	0.131 ± 0.039 ^a	0.229 ± 0.004 ^a	127 ± 0.019 ^a	0.124 ± 0.010 ^a	0.224 ± 0.005 ^a

本发明的降血脂黄酒中含有更所的氨基酸、多糖类、有机酸、维生素和矿物质等,长期饮用能够提供人体多种营养物质和活性成分,补充人体所需钙质,保健养生。

[0029] 本发明制得的降血脂黄酒成品卫生指标符合 GB2758-2005 发酵酒卫生标准的规定,检验方法按照 GBT13662-2008 试验方法。

[0030] 本发明的降血脂黄酒成品的感官指标和理化指标见表 2 和表 3。

[0031] 表 2 本发明的降血脂黄酒成品的感官指标

项目	指标
色泽	酒体清亮、透彻
香气	带果香气味,形成黄酒独特的香气
口感	酸甜适合,口感醇厚,入口圆滑,适合饮用

表 3 本发明的降血脂黄酒成品的理化指标

项目	指标
酒精度(%, V/V)	12-18
糖度(以葡萄糖计, g/L)	15-38
酸度(以乳酸计, g/L)	4-7

本说明未做详细描述的内容属于本领域专业技术人员公知的现有技术。