



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106047615 A

(43)申请公布日 2016. 10. 26

(21)申请号 201610713766.3

(22)申请日 2016.08.24

(71)申请人 安徽省怀远县亚太石榴酒有限公司

地址 233400 安徽省蚌埠市怀远县怀唐路
89号

(72)发明人 俞泽尧 俞泽好

(51)Int.Cl.

C12G 3/04(2006.01)

A61K 36/8994(2006.01)

A61P 3/06(2006.01)

A61P 3/10(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种保健枸杞酒的制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种保健枸杞酒的制备方法，其具体制备步骤为：(1)将桑叶与苹果肉一起捣碎成泥状，然后用纱布将混合泥包裹起来备用；(2)将薏仁和山药粉碎置于白酒中密闭超声后，再加热白酒并放入步骤(1)中制备好的纱布包，持续加热冷却后取出纱布包，滤去薏仁和山药；(3)将枸杞压碎后，再倒入步骤(2)中处理好的白酒和备用的苹果皮，用木质盖子盖好浸泡；(4)待浸泡结束后，用滤布过滤酒液，再将过滤后的酒液静置，静置后再次过滤，最后用白酒调配枸杞酒酒精度；本发明的有益效果为：采用独特的配方和制备方法，在降脂降糖功效方面有显著的效果，并还兼有多种保健效果。

1. 一种保健枸杞酒的制备方法,按照重量份数取枸杞30份、苹果30份、薏仁20份、山药20份、桑叶5份、白酒100份,其特征在于其具体制备步骤为:

(1)将苹果洗净去皮去籽,苹果皮留下备用,再将桑叶洗净去梗,与苹果肉一起捣碎成泥状,然后用纱布将混合泥包裹起来备用;

(2)将薏仁和山药洗净后,粉碎至80-100目,置于白酒中密闭超声10-15分钟后,再加热白酒至50-60℃后放入步骤(1)中制备好的纱布包,之后封闭持续加热30-40分钟后冷却,取出纱布包,滤去薏仁和山药;

(3)将枸杞洗净后晒干,置于洁净的陶罐中压碎后,再倒入步骤(2)中处理好的白酒和备用的苹果皮,用木质盖子盖好浸泡7-10天,每隔2天搅动一次酒液,搅动时间持续5-10分钟,浸泡期间周围温度保持在15-18℃;

(4)待浸泡结束后,用滤布过滤酒液,再将过滤后的酒液置于15-18℃的环境下静置10-15天,静置后再次过滤,最后用白酒调配枸杞酒酒精度为25-40度。

2. 根据权利要求1所述的一种保健枸杞酒的制备方法,其特征在于:所述滤布为绢布。

一种保健枸杞酒的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及枸杞酒制备技术领域,特别是一种保健枸杞酒的制备方法。

背景技术

[0002] 枸杞具有滋补虚弱、益精气、去冷风、壮阳道、止泪、健腰脚等功能,常饮筋骨强健,延年益寿,枸杞的主要有效作用成分为枸杞多糖,包括阿拉伯糖、葡萄糖、半乳糖、甘露糖、木糖和鼠李糖等。枸杞多糖具有增强肌体免疫力,抗肿和抗老作用,另外还有明显的降血脂、降血糖、耐缺氧、耐疲劳等作用。

[0003] 酒是“百药之长”,枸杞与酒的配合能很好的发挥枸杞应有的药效,枸杞酒对降脂降糖功效明显,但是缺少专门的制备方法针对这一功效来制备的枸杞酒。

发明内容

[0004] 本发明的目的是为了提供一种保健枸杞酒的制备方法。

[0005] 为实现上述目的,本发明公开了一种保健枸杞酒的制备方法,按照重量份数取枸杞30份、苹果30份、薏仁20份、山药20份、桑叶5份、白酒100份,其具体制备步骤为:

(1)将苹果洗净去皮去籽,苹果皮留下备用,再将桑叶洗净去梗,与苹果肉一起捣碎成泥状,然后用纱布将混合泥包裹起来备用;

(2)将薏仁和山药洗净后,粉碎至80-100目,置于白酒中密闭超声10-15分钟后,再加热白酒至50-60℃后放入步骤(1)中制备好的纱布包,之后封闭持续加热30-40分钟后冷却,取出纱布包,滤去薏仁和山药;

(3)将枸杞洗净后晒干,置于洁净的陶罐中压碎后,再倒入步骤(2)中处理好的白酒和备用的苹果皮,用木质盖子盖好浸泡7-10天,每隔2天搅动一次酒液,搅动时间持续5-10分钟,浸泡期间周围温度保持在15-18℃;

(4)待浸泡结束后,用滤布过滤酒液,再将过滤后的酒液置于15-18℃的环境下静置10-15天,静置后再次过滤,最后用白酒调配枸杞酒酒精度为25-40度。

[0006] 其中,所述滤布为绢布。

[0007] 本发明的优点和积极效果是:

本发明方法制备的枸杞酒采用独特的配方和制备方法,在降脂降糖功效方面有显著的效果,并还兼有多种保健效果。

具体实施方式

[0008] 具体实施例一:

一种保健枸杞酒的制备方法,按照重量份数取枸杞30份、苹果30份、薏仁20份、山药20份、桑叶5份、白酒100份,其具体制备步骤为:

(1)将苹果洗净去皮去籽,苹果皮留下备用,再将桑叶洗净去梗,与苹果肉一起捣碎成泥状,然后用纱布将混合泥包裹起来备用;

(2)将薏仁和山药洗净后,粉碎至80目,置于白酒中密闭超声10分钟后,再加热白酒至50℃后放入步骤(1)中制备好的纱布包,之后封闭持续加热30分钟后冷却,取出纱布包,滤去薏仁和山药;

(3)将枸杞洗净后晒干,置于洁净的陶罐中压碎后,再倒入步骤(2)中处理好的白酒和备用的苹果皮,用木质盖子盖好浸泡7天,每隔2天搅动一次酒液,搅动时间持续5分钟,浸泡期间周围温度保持在15℃;

(4)待浸泡结束后,用绢布过滤酒液,再将过滤后的酒液置于15℃的环境下静置10天,静置后再次过滤,最后用白酒调配枸杞酒酒精度为25度。

[0009] 具体实施例二:

一种保健枸杞酒的制备方法,按照重量份数取枸杞30份、苹果30份、薏仁20份、山药20份、桑叶5份、白酒100份,其具体制备步骤为:

(1)将苹果洗净去皮去籽,苹果皮留下备用,再将桑叶洗净去梗,与苹果肉一起捣碎成泥状,然后用纱布将混合泥包裹起来备用;

(2)将薏仁和山药洗净后,粉碎至100目,置于白酒中密闭超声15分钟后,再加热白酒至60℃后放入步骤(1)中制备好的纱布包,之后封闭持续加热40分钟后冷却,取出纱布包,滤去薏仁和山药;

(3)将枸杞洗净后晒干,置于洁净的陶罐中压碎后,再倒入步骤(2)中处理好的白酒和备用的苹果皮,用木质盖子盖好浸泡10天,每隔2天搅动一次酒液,搅动时间持续10分钟,浸泡期间周围温度保持在18℃;

(4)待浸泡结束后,用绢布过滤酒液,再将过滤后的酒液置于18℃的环境下静置15天,静置后再次过滤,最后用白酒调配枸杞酒酒精度为40度。

[0010] 具体实施例三:

一种保健枸杞酒的制备方法,按照重量份数取枸杞30份、苹果30份、薏仁20份、山药20份、桑叶5份、白酒100份,其具体制备步骤为:

(1)将苹果洗净去皮去籽,苹果皮留下备用,再将桑叶洗净去梗,与苹果肉一起捣碎成泥状,然后用纱布将混合泥包裹起来备用;

(2)将薏仁和山药洗净后,粉碎至90目,置于白酒中密闭超声13分钟后,再加热白酒至55℃后放入步骤(1)中制备好的纱布包,之后封闭持续加热35分钟后冷却,取出纱布包,滤去薏仁和山药;

(3)将枸杞洗净后晒干,置于洁净的陶罐中压碎后,再倒入步骤(2)中处理好的白酒和备用的苹果皮,用木质盖子盖好浸泡8天,每隔2天搅动一次酒液,搅动时间持续8分钟,浸泡期间周围温度保持在17℃;

(4)待浸泡结束后,用绢布过滤酒液,再将过滤后的酒液置于17℃的环境下静置13天,静置后再次过滤,最后用白酒调配枸杞酒酒精度为35度。

[0011] 将具体实施例一、二、三所制备的枸杞酒以100高血脂血糖人员为单位人群做保健疗效实验,检查枸杞酒对降脂降糖的具体疗效效果,结果如表1所示:

	具体实施例一	具体实施例二	具体实施例三
--	--------	--------	--------

饮用一个月后血脂平均下降程度	总胆固醇(TC)下降 0.36mmol/L 低密度脂蛋白胆固醇(LDL--C)下降 0.27mmol/L 高密度脂蛋白胆固醇(HDL--C)下降 0.17mmol/L ; 甘油三酯(TG)低于下降0.57mmol/L	总胆固醇(TC)下降 0.31mmol/L 低密度脂蛋白胆固醇(LDL--C)下降 0.3mmol/L 高密度脂蛋白胆固醇(HDL--C)下降 0.2mmol/L ; 甘油三酯(TG)低于下降0.44mmol/L	总胆固醇(TC)下降 0.38mmol/L 低密度脂蛋白胆固醇(LDL--C)下降 0.22mmol/L 高密度脂蛋白胆固醇(HDL--C)下降 0.24mmol/L ; 甘油三酯(TG)低于下降0.47mmol/L
饮用一个月后血糖平均下降程度	空腹全血血糖下降 1.7mmol/L	空腹全血血糖下降 1.4mmol/L	空腹全血血糖下降 1.5mmol/L

由表1可见本发明枸杞酒对降低血脂血糖效果明显。

[0012] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围之内。