

[19]中华人民共和国专利局

[51]Int.Cl⁶

C12G 3/04

C12G 3/06 A61K 35/64



[12]发明专利申请公开说明书

[21]申请号 96119666.1

[43]公开日 1998年5月6日

[11]公开号 CN 1180739A

[22]申请日 96.10.24

[74]专利代理机构 襄樊市专利事务所

[71]申请人 徐保世

代理人 何静月

地址 441716湖北省谷城县盛康镇前街24号

[72]发明人 徐保世

权利要求书 2 页 说明书 4 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 一种保健酒品及其制备方法

[57]摘要

本发明涉及一种含蜂产品的保健系列酒品及其制造方法。本发明利用蜜蜂酿造的蜂脂和其它蜂产品，配以粮食酒曲发酵或者食用酒精、水基料调制，按不同的制备方法制成各种不同度数的蒸馏酒、勾兑酒、香槟酒、白兰地酒，开发出一种具有新的香型的系列保健酒品。本发明的系列酒品具有蜂脂的天然芳香气味，品质好、营养丰富，是一种良好的保健饮品。

权 利 要 求 书

1、一种蜂脂保健酒品，包括蒸馏酒、勾兑酒、香槟酒、白兰地酒，其特征在于酒品由下列组分制成、蜂产品、粮食、酒曲、（或／和食用酒精、水基料）。

2、如权利要求1所说的保健酒品，其特征在于所说的蜂产品为蜂脂、蜂王浆、蜂血、蜂蜡、蜂毒、蜂花粉、蜂蜜、蜂体、蜂蛹、蜂幼虫。

3、如权利要求1所说的保健酒品，其特征在于所说的粮食为高粱、大米、玉米、黑芝麻、麦片、黑米、糯米。

4、如权利要求1所述的保健酒品，其特征在于所述的水为纯净水、矿泉水、蒸馏水、无菌水。

5、如权利要求1所说的保健酒品，其特征在于所说的蒸馏酒，由下列组分制成：

蜂脂精8~25% 蜂王浆10~20% 蜂血10~30% 酒曲10~20%

粮食30~40% 余量为水

所说的香槟酒，由下列组分制成

柠檬酸0.1~2% 二氧化碳0.3~0.4% 食用酒精20~35% 蜂脂精3~10%

余量为水

所说的勾兑酒由下列组分制成：

蜂脂精25~40% 蜂王浆20~30% 蜂血15~40% 食用酒精10~40%

余量为纯净水

所说的白兰地酒由下列组分制成：

蜂脂20~50% 蜂王浆10~40% 蜂血10~30% 大米30~60%

葡萄糖5~15% 药曲5~12% 余量为水

6、如权利要求5所说的保健酒品的制备方法，其特征在于所说的蒸馏酒的制备方法为：

取上述组分的蜂脂精、蜂王浆、蜂血用微波杀菌，药曲、粮食、无菌水充分拌和，摊盘、发酵、培养，温度采取28~30°C，发酵7天，蒸馏、蒸馏温度在30~60°C，勾兑、陈酿、装瓶，压盖入库；

所说的勾兑酒加制备方法为：取上述重量的蜂脂冻干粉，蜂血干粉、蜂王浆用紫红外线杀菌，投入到装食用酒精的容器里，溶化，充分搅拌2天，每天人工搅拌数次，过滤沉淀3~5天，取上清液为母酒，按比例勾兑成不同度数的蜂脂酒，装缸；

所说的香槟酒的制备方法为：取上述重量的经微波杀菌后的蜂脂、蜂血、蜂王浆、柠檬酸、白糖混合后放入食用酒精里搅拌2天，每天人工搅拌数次，过滤、沉淀2~4天，取上清液为母液、按比例勾兑成不同度数的酒，在汽酒生产线上充入二氧化碳，装瓶压盖。

所说的白兰地酒的制备方法为将蜂脂、蜂王浆、蜂血、药曲用水混合，发酵温度20~25°C发酵6天，加入大米、葡萄糖，后再与酵醪混合，放置4天蒸馏，蒸馏方法是使用单式减压蒸馏机，在减压100毫米汞柱，蒸馏温度60°C，清液酒装瓶入库。

7、如权利要求1所述的酒品，其特征在于，酒品含有芳香物质成份为：乙酸里哪酯、甲基甲苯酸、乙酰苯、乙酸苄酯、醇。

说 明 书

一种保健酒品及其制备方法

本发明涉及一种含蜂产品的保健系列酒品，包括蒸馏酒、勾兑酒、香槟酒、白兰地酒及其制造方法。

在远古时期人们就用蜂产品来保健身体、治病。蜂脂的营养特别丰富，活性物质很多，是天然药物宝库。蜂产品有三大类，第一类是蜜蜂采集物经蜜蜂加工酿造所形成的产品即蜂蜜、蜂脂（蜂胶）、蜂花粉；第二类是蜜蜂的分泌物即蜂王浆、蜂蜡、蜂毒；第三类是蜜蜂自身产物即蜂体、蜂蛹、蜂幼虫。

蜂脂是蜜蜂采集树脂物质，经蜜蜂掺入上颚腺、蜡腺分泌物反复加工发酵酿造生产出了蜂脂。蜜蜂在反复加工发酵蜂脂的过程中蜂脂就产生了四大酒类物质：醇、醛、酸、酯，与人工酒相似，只是在香型上有区别，人工酒有四大香型酱香型、浓香型、清香型、曲香型，蜂脂只有一种香型即芳香型，胜过人工酒的四大香型。蜂脂的香物质是乙酸里哪酯、甲基甲苯酸、醇、乙酸苄酯、乙酰苯。人工酒的香物质是：异二戊醇、乙基丙酮、壬酸、癸酸、乙酸异丁酯、戊酸乙脂、肉桂酸乙酯、苯乙酸乙酯、己酸乙酯、辛酸、癸酸乙酸、琥珀酸乙酯、糠酸乙酯、甲酸戊酯、丁酯、己酯等。物质不同产生的香型也不同。

本发明的目的在于开发利用蜜蜂酿造的蜂脂，开发一种具有新的香型的系列保健酒品，提供蜂酯系列保健酒品的制备方法。

本发明的特征在于蜂脂系列保健酒品由下列组分制成：蜂产品、粮食、酒曲、（或／和食用酒精、水基料）等。

所说的蜂产品为蜂脂、蜂王浆、蜂血、蜂蜡、蜡毒、蜂花粉、蜂蜜、蜂体、蜂蛹、蜂幼虫。

所说的粮食为高粱、大米、玉米、黑芝麻、麦片、黑米、糯米。

所说的水为蒸馏水、纯净水、矿泉水、无菌水。

所说的蜂脂芳香物质成分为：乙酸苄酯、乙酰苯、醇、乙酸里哪酯、甲基甲苯酸。

本发明的蒸馏酒由下列组分制成：蜂脂精18~25%、蜂王浆10~20%、蜂血10~30%、酒曲10~20%、粮食30~40%，余量为水。

本发明的香槟酒由下列组成制成：柠檬酸0.1~2%、二氧化碳0.3~0.4%、食用酒精20~35%、蜂脂精3~10%，余量为水。

本发明的勾兑酒由下列组成制成：蜂脂精25~40%、蜂王浆20~30%、蜂血15

~40%、食用酒精10~40%，余量为水。

本发明的白兰地酒由下列组成制成：

蜂脂20~50%、蜂王浆10~40%、蜂血10~30%、大米30~60%、葡萄糖5~15%、药曲5~12%，余量为水。

本发明蒸馏酒的制备方法：取蜂脂精、蜂王浆、蜂血用微波杀菌、药曲、粮食（糯米）无菌水充分拌和、摊盘、发酵、培养，温度采取28~30°C，发酵7天，蒸馏温度在30~60°C，勾兑、陈酿、装瓶、压盖入库。

本发明的勾兑酒的制备方法：取上述重量的蜂脂、蜂血、蜂王浆用紫外线杀菌，投入到装有食用酒精的容器里，溶化、充分搅拌2天，每天人工搅拌数次，过滤沉淀3~5天，取上清液为母酒，按比例勾兑成不同度数的蜂脂酒、装缸。

本发明的香槟酒的制备方法：取上述重量的蜂脂、蜂血、蜂王浆、柠檬酸、白糖混合后放入食用酒精容器里溶化搅拌2天，每天人工搅拌数次，过滤，沉淀2~4天，取上清液为母液，按比例勾兑成不同度数的酒，在汽酒生产线上充入二氧化碳，装瓶压盖。

本发明的白兰地酒的制备方法为：将蜂脂、蜂王浆、蜂血、药曲用水混合，拌和，发酵温度20~25°C，发酵6天，加入大米、葡萄糖，后再与酵醪混合，放置4天蒸馏，蒸馏方法是使用单式减压蒸馏机，在减压100毫米汞柱，蒸馏温度60°C，清液酒，装瓶入库。

本发明的系列酒品具有蜂脂的天然芳香气味，品质好、营养丰富，是一种良好的保健饮品。

本发明的蜂脂保健酒，感官指标和理化指标：

①蜂酯酒具有天然芳香气味。

②蜂 脂蒸馏酒是白色，蜂脂香槟酒是白色，黄色蜂酯勾兑酒呈紫色、栗色，蜂脂啤酒是兰、绿色。

③组织形态：透明。

实例1：

将蜂脂选择干净，去掉草屑、砂、砾等杂物，把选择的优质蜂脂置于-14°C下冷冻24小时后用冷冻粉碎机将蜂脂粉碎成细颗粒。取蜂脂20公斤放入缸中加入4倍于蜂脂的95%乙醇密封好口，在室温条件下浸泡6天，每天搅拌数次，过滤，沉淀2~4，取上清液进行低温浓缩，使提取液中乙醇达40%，回收乙醇。得蜂脂精（浓缩的蜂脂精可用真空冷冻干燥机冷冻成干粉）蜡的含量≤30%，杂质含量≤20%、乙醇提

取物 $\geq 65\%$ ，酚类化合物含量 $\geq 10\%$ ，碘值 $\geq 20\%$ ，氧化指标 -22 秒，黄酮定性反应(+)反应。

取蜂脂精20份，蜂王浆5份，蜂血5份，药曲10份，糯米50份，纯净水10份，充分拌和，摊盘(厚度不得超过6厘米)培养、蒸馏、清液、勾兑、陈酿、装缸。

实例2：

取蜂脂20份，蜂血10份，蜂王浆10份，食用酒精50份，柠檬酸5份，白糖5份，混合到一个大缸中溶化、搅拌2天，每天人工搅拌数次，过滤、沉淀2~4天，取上清液为母酒，按比例勾兑成不同度数的香槟酒，在汽酒生产线上充入二氧化碳，成品，装瓶。

实例3：

取蜂脂冻干粉10份，蜂血5份，蜂王浆5份，75%的食用酒精50份，纯净水30份搅拌2天，每天人工搅拌数次，沉淀3~5天，取上清液为酒，按比例勾兑成38度蜂脂勾兑酒，装缸密封。

蜂脂酒的营养成份含量分析：

一、质量指标：

1、蛋白质mg / 100g 960±70

2、脂肪mg / 100g 320±80

二、氨基酸<克氨基酸 / 100克蛋白质>

赖氨酸5.64±0.007	蛋氨酸1.07±0.03	壳氨基酸1.07±0.23
---------------	--------------	---------------

苏氨酸4.30±0.07	胱氨酸4.80±0.70	但氨酸3.30±0.06
--------------	--------------	--------------

异亮氨酸5.08±0.17	酪氨酸2.04±0.04	谷氨酸5.30±0.03
---------------	--------------	--------------

脯氨酸7.23±0.40	苯丙氨酸4.50±0.30	丝氨酸3.23±3.23
--------------	---------------	--------------

精氨酸3.60±0.41	缬氨酸2.60±0.59	天门冬酸6.70±0.04
--------------	--------------	---------------

丙氨酸4.20±0.30

矿物质含量mg / 100g产品

磷620±70 钙220±90 钠880±102

营养功能：

新陈代谢(固化)能量卡 / 公斤 2366

酶类活性<PH计变化>△PH

消化酶活性<0.02	转化酶活性<0.04	溶菌酶活性<0.05
------------	------------	------------

凝脂酶活性<0.06	脂肪酶活性<0.01	淀粉酶活性mg / g 10.8
------------	------------	------------------

蛋白酶活性mg / 5.29 过氧化酶活性<0.04
过氧化氢酶活性(微克分子酶) / 克 / 分2173.4
超氧化物歧化酶活性0.500ng / g
组织蛋白酶<0.07 胰蛋酶活性<0.08
维生素含量<毫克 / 公斤>
核黄素1.05 流胺素0.07 维生素A4.06 生物素0.4 茄类4.06
激素含量<毫克 / 公斤>
脑微素2.06 蜕皮激素3.08
保幼激素5.03, 调节生命活动的激素4.03
有害重金属含量
汞 无测到 铅 无测到
砷 无测到 镉 无测到

实例4:

直接从蜂箱内取出新鲜出蜂脂30份, 蜂血冻干粉10份, 75%食用酒精40份, 纯净水20份, 一起放进容器里搅拌2天, 每天人工搅拌数次, 过滤沉淀3~5, 取上清液为母酒, 按比例勾兑成不同度数的蜂脂保健酒, 装缸, 入库。

实施例5:

取蜂脂冻干粉15份大米40份, 葡萄糖10份, 蜂血干粉5份, 蜂王浆干粉5份, 药曲5份, 无菌水20份, 将蜂脂、蜂王浆、蜂血、药曲加水混合, 发酵6天后, 加入大米、葡萄糖, 然后再与发酵醪混合放置4天后蒸馏, 蒸馏方法是使用单式减压蒸馏机, 在减压100毫米汞柱、蒸馏温度60°C, 蒸馏制品清液, 缸装入库。