



# (12) 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 92106525.6

[51] Int.Cl<sup>5</sup>

C12G 3/00

(43) 公开日 1993 年 12 月 8 日

[22] 申请日 92.5.23

[71] 申请人 孔 文

地址 250002 山东省济南市历下区后营坊街 66 号

[72] 发明人 孔 文

[74] 专利代理机构 山东省高等院校专利事务所

代理人 郭逢胜

A61K 35/78

说明书页数: 2 附图页数:

[54] 发明名称 一种保健酒的提取工艺

[57] 摘要

本发明涉及一种保健酒的提取工艺,该工艺以枸杞子、陈皮、山药、肉桂、龙眼肉及白酒为原料,经多次煮提、勾兑等过程,生产出一种新型的保健酒,可使酒含有多种氨基酸及微量元素等,对人体十分有益。

> 02 <

## 权 利 要 求 书

---

1. 一种保健酒的提取工艺, 其特征在于: 按重量百分比将枸杞子30%—10%, 肉桂30%—10%, 陈皮30%—10%, 山药30%—10%, 龙眼肉30%—10%, 甘草30%—10%, 经混匀、粗粹, 置提取罐中煮提, 第一次加入8倍量水, 第二次加入6倍量水, 分别各提取2小时, 合并两次提取液, 减压浓缩至投料量2倍时, 冷至室温, 搅拌, 加入2倍量65%以上的乙醇, 即白酒, 搅匀, 置0℃以下, 静置24小时, 加0.2%活性炭, 反复脱色, 过滤, 至无色透明, 无臭为止, 加矿泉水调酒精度至38° ± 1° 为止。

## 一种保健酒的提取工艺

本发明涉及一种酒，一种新型的滋补保健酒的提取工艺。

目前市场上有多种药酒、保健酒，但他们有颜色，营养价值单一，每天喝多少有限量，所以配制一种新的营养价值全的酒是十分必要的。

本发明即是针对现有补酒存在的问题而提出的一种新型保健酒的制做工艺。

本发明制做工艺是这样的：按重量百分比将枸杞子30%—10%，肉桂30%—10%，陈皮30%—10%，山药30%—10%，龙眼肉30%—10%，甘草30%—10%，经混匀、粗碎、置提取罐中煮提，第一次加入8倍量水，第二次加入6倍量水，分别各提取2小时，合并两次提取液，减压浓缩至投料量2倍时，冷至室温，搅拌，加入2倍量65%以上的乙醇，即白酒，搅匀，置0℃以下，静置24小时，加0.2%的活性炭，反复脱色，过滤至无色透明、无嗅为止。加矿泉水降酒精度，至需要酒度38°±1°。

以上加工工艺简单、成熟，制做提取出来的保健酒除有着普通保健酒那样的防病，治病和健身的效果外，还有着明显的优点：该保健酒无色透明，和普通白酒的气味，颜色、口感、香型均不改变，不象现有

保健酒那样带有药味和颜色，改变了酒的风味。该保健酒含有多种维生素、氨基酸、微量金属元素，其含量大大超过了普通保健酒，这对增强人体免疫能力、性激素的分泌有很大好处。

经实测，该保健酒含有15种人体需要的氨基酸，10种人体所需的微量元素，铅等有害元素含量均符合国家标准。总之，本发明所述的一种保健酒的提取工艺提取制做出的保健酒是一种具有推广价值的酒，本提取工艺是一种具有推广价值的制做工艺。

下面为本发明的最佳实施例：

将枸杞子15公斤，肉桂15公斤，山药15公斤，龙眼肉20公斤，陈皮20公斤，甘草20公斤混合粗碎后按本发明所述的工艺流程提取制做即可。