



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104087471 A

(43) 申请公布日 2014. 10. 08

(21) 申请号 201410285135. 7

(22) 申请日 2014. 06. 24

(71) 申请人 高耸

地址 117000 辽宁省沈阳市铁西区凌空二街
53-5 号 4-6-3

申请人 于天夫
李洪波

(72) 发明人 高耸 于天夫 李洪波

(74) 专利代理机构 本溪新科专利事务所(特殊
普通合伙) 21117

代理人 何军

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

C12G 3/06(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

短梗刺五加果酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种短梗刺五加果酒及其制作方法,该短梗刺五加果酒基本上是由短梗刺五加果和蔗糖构成,制作方法包括将除梗的短梗刺五加果破碎后加入容器中,再向该容器内加入液体二氧化硫和果胶酶,以及酵母,再经发酵、沉淀、除渣、过滤和调味等步骤。食用该种短梗刺五加果酒具有促进健康的多重性能,再添加有适量的蜂蜜可以使该种果酒具有较好的味感。

1. 短梗刺五加果酒,其特征在于:该短梗刺五加果酒基本上是由以下质量百分比的物料构成:短梗刺五加果 80 — 93%,蔗糖 7 — 20%。

2. 根据权利要求 1 所述的短梗刺五加果酒,其特征在于:该刺五加果酒还包括质量百分比为 2 — 6% 的蜂蜜。

3. 按照权利要求 1 或 2 所述短梗刺五加果酒的制备方法,其特征在于包括以下步骤:首先将除梗的短梗刺五加果破碎后加入容器中,再向该容器内加入液体二氧化硫和果胶酶,以及酵母,然后将该容器内的温度控制在 26 — 30℃进行发酵 3-12 天,将经沉淀、除渣、过滤后的液体放置 80 — 200 天后再进行过滤、调味即为短梗刺五加果酒。

4. 根据权利要求 3 所述的方法,其特征在于:所述制作短梗刺五加果酒的过程中,在控制容器内的温度前还向该容器内加入有所述质量的蜂蜜。

5. 根据权利要求 3 所述的方法,其特征在于:所述液体二氧化硫所添加的质量为 20 — 50 毫克 / 升,果胶酶所添加的质量为 15 — 40 毫克 / 升,酵母所添加的质量为 100 — 250 毫克 / 升。

短梗刺五加果酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种短梗刺五加果酒及其制备该短梗刺五加果酒的方法。

背景技术

[0002] 刺五加是我国传统的中药材和保健食材,是中国药典收录的中药材品种,全草入药,具有益气健脾,补肾安神的功效,广泛应用于用于脾肾阳虚,体虚乏力,食欲不振,腰膝酸痛,失眠多梦等临床症状。短梗五加为刺五加为同科同属植物,是我国东北山区民间历史上沿用的保健佳品。短梗五加含有丰富的花青素、香豆素等黄酮类物质,五加甙、强心甙、芝麻素等皂甙类物质,以及钾、钙、铁、铜、磷、硒、镁、钠、锰等多种微量元素和人体必需氨基酸,超氧化物歧化酶(SOD),丁香苷等生物活性成分以及多糖、果胶物质、粗蛋白等营养物质,短梗刺五加果实是这些营养或功效物质的富集部位。与刺五加相比较,短梗五加果保健成分丰富、含量更高,短梗五加果含有的总黄酮与比普通刺五加果的含量要高出 40 倍以上,总皂苷含量比普通刺五加果高出 9 倍以上。沈阳农业大学、沈阳药科大学、辽宁中医药大学、丹东农科院等科研人员对短梗五加进行多项科学实验,确定了其中所含有的大量活性成分以及良好的保健功效,短梗五加具有良好的扶正固本、活血化瘀、镇静安神、提高机体免疫机能、调节机体新陈代谢、调节神经、内分泌、心脑血管系统等保健功效,营养丰富,使用安全,2008 年度被国家批准为新资源食品。

[0003] 在现有技术中,人们普遍认为,在葡萄中添加刺五加果酿制复合葡萄果酒,可以提高葡萄酒的营养与口感,如中国专利 1733884A 号公告的名称为“一种刺五加干红葡萄酒及其制备方法”采用的就是这种方式。该种红葡萄酒是由 96 — 99% 的葡萄原酒和糖甙含量为 6 — 8/ml 的刺五加提取液 1 — 4% 构成的,且其制备方法包括将上述原料混合搅拌、化验、过滤、精滤、除菌板过滤、装瓶等步骤,其中的刺五加果作为红酒的添加组分。虽然该种刺五加干红葡萄酒具有刺五加和干红葡萄两种物料的营养成分,饮用该葡萄酒能增强机体抵抗力和阻止肿瘤增生等功效,但因刺五加本身的活性成分,且刺五加提取液仅在 1 — 4%,所以,其保健性能相对较差;另外,该刺五加干葡萄酒没有加入防腐和分解细胞壁中果胶等物料,所以,该种刺五加干葡萄酒易变质和产量不会提高,且味感也有一定问题。

[0004] 中国专利 101225353A 号公开的名称为“一种刺五加葡萄酒及制备方法”采用的是刺五加果和葡萄,以及白砂糖,其中的刺五加质量百分比为 15 — 25%,葡萄 70 — 80%,白砂糖 0 — 5%,在制备过程中,首先经分选、破碎、加糖、增加二氧化硫和葡萄糖酒酵母,然后进行分离皮渣、陈酿、过滤,调配和灭菌等步骤,其中的刺五加果作为红酒的添加组分。由此可见,该种刺五加葡萄酒虽然不易变质和可提高产量,但因刺五加果的含量相对较低,致使其保健性能也相对较差。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种利用活性成分非常理想的短梗刺五加果作主料以提高食用者保健性能和味感问题的短梗刺五加酒。

[0006] 本发明的另一个目的是提供一种制备短梗刺五加酒的方法。

[0007] 本发明所提出的短梗刺五加果酒基本上是由以下质量百分比的物料构成：短梗刺五加果 80 — 93%，蔗糖 7 — 20%。由于短梗刺五加果具有药、食、保健、促进健康等多重功能，用该种短梗刺五加果制作的酒食用虽然能增强对疾病的抵抗力，同时还能扶正固本、活血化瘀、镇静安神、提高机体的免疫机能，调节机体新陈代谢、调节神经、内分泌、心血管系统等功能，所以，单纯利用短梗五加果为原料制作的酒具有非常理想的保健作用；蔗糖是一种辅助发酵剂，添加蔗糖可促进液体发酵，以增加酒精度。

[0008] 该短梗刺五加果酒还包括质量百分比为 2 — 6% 的蜂蜜。

[0009] 制作上述短梗刺五加果酒的方法包括以下步骤：首先将除梗的短梗刺五加果破碎后加入容器中，再向该容器内加入液体二氧化硫和果胶酶，以及酵母，然后将该容器内的温度控制在 26 — 30℃ 进行发酵 3-12 天，将经沉淀、除渣、过滤后的液体放置 80 — 200 天后再进行过滤、调味即为短梗刺五加果酒。

[0010] 所述制作短梗刺五加果酒的过程中，在控制容器内的温度前还向该容器内加入有所述质量的蜂蜜。

[0011] 所述液体二氧化硫所添加的质量为 20 — 50 毫克 / 升，果胶酶所添加的质量为 15 — 40 毫克 / 升，酵母所添加的质量为 100 — 250 毫克 / 升。

[0012] 本发明所提出的短梗刺五加果酒单纯采用短梗刺五加果为主料，蔗糖为调味料，致使该种果酒含有非常高的总黄酮和总皂苷，以及钾、钙、铁、铜、磷、硒、镁、钠、锰、氨基酸和超氧化物歧化酶等营养成分，所以，食用该种短梗刺五加果酒具有促进健康的多重性能，再添加有适量的蜂蜜可以使该种果酒具有较好的味感；另外，在酿酒的过程中，将温度控制在 26 — 30℃，发酵时间为 3-12 天，可以使该短梗刺五加果酒具有颜色亮丽、独特浓郁的果香、酒精度适宜、口感纯正、营养成分和功能性物质含量高等多种特点。

[0013] 具体实施方式：

实施例 1

取短梗刺五加果 93Kg 和蔗糖 7Kg。在制作短梗刺五加果的过程中，首先去除短梗刺五加果梗后对其进行破碎，将破碎后的短梗刺五加果加入容器中，再向该容器内加入液体二氧化硫和果胶酶，以及酵母，然后将装有破碎的短梗刺五加果和蔗糖的容器内的温度控制在 26 — 30℃ 或 26 — 28℃ 或 28 — 30℃ 进行发酵，其发酵时间在 3-12 天，或者选择 5 — 10 天或 8 — 12 天或 3 — 5 天，将按上述发酵的短梗刺五加果和蔗糖物料进行沉淀、除渣和过滤步骤后所收取的液体放置在容器内，存放的时间至少在 80 天以上，一般情况下不超过 200 天，然后将该液体再进行过滤、调味，即可制成短梗刺五加果酒。

[0014] 实施例 2

取短梗刺五加果 80Kg 和蔗糖 20Kg，按照实施例 1 的方式制作短梗刺五加果酒。

[0015] 实施例 3

取短梗刺五加果 85Kg 和蔗糖 15Kg，按照实施例 1 的方式制作短梗刺五加果酒。

[0016] 实施例 4

取短梗刺五加果 90Kg 和蔗糖 8Kg，蜂蜜 2Kg，按照实施例 1 的方式制作短梗刺五加果酒。

[0017] 实施例 5

取短梗刺五加果 84Kg 和蔗糖 10Kg, 蜂蜜 6Kg, 按照实施例 1 的方式制作短梗刺五加果酒。

[0018] 实施例 6

取短梗刺五加果 88Kg 和蔗糖 8Kg, 蜂蜜 4Kg, 按照实施例 1 的方式制作短梗刺五加果酒。

[0019] 实施例 1 至 6 所述制作短梗刺五加果酒的过程中, 由于短梗刺五加果和蔗糖, 或者再添加蜂蜜组合后所产生的液体质量会减少, 如 100Kg 的短梗刺五加果和蔗糖或短梗刺五加果、蔗糖和蜂蜜组合后所产生的液体按体积计算通常在 60 升, 所以, 在向装有短梗刺五加果和蔗糖或短梗刺五加果、蔗糖和蜂蜜的容器内所添加的液体二氧化硫的质量为 20 — 50 毫克 / 升, 即可添加的质量为 1200 — 3000 毫克, 而果胶酶所添加的质量为 15 — 40 毫克 / 升, 即可添加的质量为 900 — 2400 毫克, 酵母所添加的质量为 100 — 250 毫克 / 升, 即可添加的质量为 6000 — 15000 毫克。最佳选择是液体二氧化硫的质量为 20 — 30 毫克 / 升或 30 — 40 毫克 / 升或 40 — 50 毫克 / 升; 果胶酶所添加的质量为 15 — 20 毫克 / 升或 20 — 30 毫克 / 升或 30 — 40 毫克 / 升; 酵母所添加的质量为 100 — 150 毫克 / 升或 150 — 200 毫克 / 升或 200 — 250 毫克 / 升。