



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104630005 B

(45)授权公告日 2016.09.14

(21)申请号 201510035394.9

A61K 36/815(2006.01)

(22)申请日 2015.01.26

A61P 1/14(2006.01)

(65)同一申请的已公布的文献号

审查员 张波

申请公布号 CN 104630005 A

(43)申请公布日 2015.05.20

(73)专利权人 云南省热带作物科学研究所

地址 666199 云南省西双版纳傣族自治州

景洪市宣慰大道99号

(72)发明人 徐荣 郭刚军 姜士宽 龙继明

曾里 杨焱 李海泉 刘昌芬

(74)专利代理机构 北京国林贸知识产权代理有

限公司 11001

代理人 胡琳梅

(51)Int. Cl.

C12G 3/04(2006.01)

权利要求书2页 说明书7页 附图1页

(54)发明名称

一种诺丽果保健酒原料和诺丽果保健酒及其制备方法

(57)摘要

本发明提供了一种诺丽果保健酒原料,按重量份计,包括如下组分:酒精度≥50°的白酒基酒300-1000份;诺丽果粉30-100份;枸杞5-20份;大枣2-10份;冰糖10-50份。本发明还提供了一种诺丽果保健酒,按重量份计,包括如下组分:诺丽果渗漉液300-1000份,枸杞提取浓缩液25-100份,大枣提取浓缩液10-50份,冰糖10-50份。本发明还提供了一种制备诺丽果保健酒的方法,通过渗漉提取技术和超声提取技术分别对诺丽果、大枣和枸杞进行提取,再将各提取液以一定比例和冰糖混合,加入一定量软水降度可得诺丽果保健酒。本发明所得诺丽果保健酒不仅口感良好,还具有很好的保健功能。



1. 一种诺丽果保健酒原料,其特征在于,所述原料,按重量份计,为如下组分:
酒精度 $\geq 50^{\circ}$ 的白酒 300-1000份;
诺丽果粉 30-100份;
枸杞 5-20份;
大枣 2-10份;
冰糖 10-50份。
2. 根据权利要求1所述的原料,其特征在于,所述酒精度 $\geq 50^{\circ}$ 的白酒的重量份数为700份,诺丽果粉的重量份数为70份,枸杞的重量份数为10份,大枣的重量份数为5份,冰糖的重量份数为25份。
3. 一种诺丽果保健酒,其特征在于,按重量份计,为如下组分:
诺丽果白酒渗漉液300-1000份,枸杞提取浓缩液25-100份,大枣提取浓缩液10-50份,冰糖10-50份;其中,诺丽果白酒渗漉液中,总黄酮含量 $\geq 40\text{mg}/100\text{mL}$,总多糖含量 $\geq 120\text{mg}/100\text{mL}$;
大枣提取浓缩液和枸杞提取浓缩液中,生药含量为 $0.2\text{g}/\text{mL}$,总多糖含量 $\geq 1500\text{mg}/100\text{mL}$;
所述白酒的酒精度 $\geq 50^{\circ}$;
所述诺丽果保健酒的酒精度为 $30-40^{\circ}$ 。
4. 根据权利要求3所述的保健酒,其特征在于,所述诺丽果渗漉液重量份数为700份,枸杞提取浓缩液重量份数为50份,大枣提取浓缩液重量份数为25份,冰糖重量份数为25份。
5. 一种诺丽果保健酒的制备方法,其特征在于,所述方法包括如下步骤:
 - 1)将诺丽果洗净,晒干,破碎至粒度为 $20\sim 40$ 目,制得诺丽果粉;
 - 2)对步骤1)所得物用酒精度 $\geq 50^{\circ}$ 的白酒进行微循环渗漉提取,得到诺丽果白酒渗漉粗液;
 - 3)将步骤2)所得物于 4°C 冷藏2-3天,再用 $100-150$ 目滤布过滤,得到诺丽果白酒渗漉液;
 - 4)分别取枸杞和大枣,切碎后,加软水一起超声提取,用 20 目滤布初滤后再用 $100\sim 150$ 目滤布过滤,分别得到枸杞提取液和大枣提取液,浓缩后分别得到枸杞提取浓缩液和大枣提取浓缩液;
 - 5)按重量份计,将诺丽果渗漉液300-1000份,枸杞提取液25-100份,大枣提取液10-50份,冰糖10-50份;
 - 6)将步骤5)所得物定容后的工作液通过微孔过滤器过滤,加入软水降度至酒精度为 $30-40^{\circ}$,即得诺丽果保健酒。
6. 根据权利要求5所述的方法,其特征在于,所述步骤2)中,微循环渗漉提取的具体方式为:将诺丽果粉加入酒精度 $\geq 50^{\circ}$ 的白酒中进行渗漉提取,料液重量比为 $1:10$,渗漉速度为 $0.4\text{mL}/\text{min}$ 。
7. 根据权利要求5所述的方法,其特征在于,所述步骤4)中,对枸杞和大枣超声提取时,提取的工艺参数为:以水为溶剂,料液重量比为 $1:20$,超声提取温度为 60°C ,超声提取时间为30分钟,提取2次,过滤合并提取液,提取液浓缩至提取浓缩液中生药含量为 $0.2\text{g}/\text{mL}$ 。

8. 根据权利要求5所述的方法,其特征在于,所述步骤5)中,诺丽果白酒渗漉液的重量份数为700份,大枣提取浓缩液液的重量份数为25份,枸杞提取浓缩液液的重量份数为50份。

9. 根据权利要求5所述的方法,其特征在于,所述步骤3)中,冷藏的时间为3天。

10. 根据权利要求5所述的方法,其特征在于,所述步骤6)中,微孔过滤器的孔径为 $0.2\mu\text{m}\sim 0.65\mu\text{m}$ 。

一种诺丽果保健酒原料和诺丽果保健酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于保健酒领域,具体涉及一种诺丽果保健酒原料和诺丽果保健酒及其制备方法。

技术背景

[0002] 诺丽(*Morinda citrifolia* Linn.),是一种发源于南太平洋岛屿的热带常绿多年生阔叶灌木或小乔木,为茜草科巴戟天属植物。诺丽果被称为“超级水果”,富含227种营养成分,其中包括13种维生素(A、B、C、E等),16种矿物质(钾、钠、锌、钙、铁、镁、磷、铜、硒等),8种微量元素,包括9种人体所必需氨基酸在内的20多种氨基酸(氨基酸总量在16种热带水果中含量第一,是植物中含氨基酸种类最多的超强组合),多种具抗氧化作用的物质。还含有苜蓿亭、多种萜类化合物、多种蒽醌类化合物、多种生物碱、谷甾醇、多种黄酮糖苷、茜素、芸香苷等药用成分,具有抗衰老、抗细菌、抗病毒、抗肿瘤、抗寄生虫、镇痛、降血压、消炎和提高免疫力等诸多功效。2010年6月1日,我国卫生部第9号公告批准诺丽果浆作为新资源食品,其安全性也得到了充分论证,长期使用无毒副作用。

[0003] 然而,由于诺丽果具有强烈的刺激性臭味,使之难以制取口味较好的果酒或饮料。常规的泡制方法,如CN 103881882 A所公布的方法,不仅难以将诺丽果中的功能成分释放,且存在易受外部因素影响和口感不佳的缺点,无法做成适于饮用的保健酒。

[0004] 因此,亟需一种可以使得功能成分有效释放,所得保健酒口感良好且工艺稳定可控的诺丽果保健酒及其制备方法。

发明内容

[0005] 针对现有技术不足,本发明的目的之一在于提供一种诺丽果保健酒原料,该原料,按重量份计,包括如下组分:

[0006] 酒精度 $\geq 50^\circ$ 的白酒300-1000份;

[0007] 诺丽果粉30-100份;

[0008] 枸杞5-20份;

[0009] 大枣2-10份;

[0010] 冰糖10-50份。

[0011] 通过按上述比例加入枸杞、大枣和冰糖,能在不破坏诺丽果固有风味的情况下,将诺丽果的刺激性臭味去掉,而获得清香醇厚、绵甜爽净、略带诺丽果特殊的芳香气味和甜味。

[0012] 优选的,所述酒精度 $\geq 50^\circ$ 的白酒的重量份数为700份,诺丽果粉的重量份数为70份,枸杞的重量份数为10份,大枣的重量份数为5份,冰糖的重量份数为25份。此比例能保证所得保健酒的口味更佳的清香醇厚、绵甜爽净。

[0013] 本发明的第二个目的在于提供一种诺丽果保健酒。该保健酒,按重量份计,包括如下组分:

[0014] 诺丽果白酒渗漉液300-1000份,枸杞提取浓缩液25-100份,大枣提取浓缩液10-50份,冰糖10-50份。

[0015] 其中,诺丽果白酒渗漉液中,总黄酮含量 ≥ 40 mg/100mL,总多糖含量 ≥ 120 mg/100mL;

[0016] 大枣提取浓缩液和枸杞提取浓缩液中,生药含量为0.2g/ml,总多糖含量 ≥ 1500 mg/100mL;

[0017] 枸杞子为茄科植物,优选宁夏枸杞的干燥成熟果实,其味甘,性平。作为传统的药食两源物质,是我国传统的名贵中药材,素有“红宝”美称。化学成分主要包括色素类、黄酮类和多糖类化合物,另外还有甜菜碱、维生素C、食若亭、多种氨基酸及多种微量元素,其主要有效成分是枸杞多糖。现已证实枸杞子具有调节机体免疫功能、能有效抑制肿瘤生长和细胞突变、具有抗疲劳、延缓衰老、抗脂肪肝、调节血脂和血糖、促进造血功能等方面的作用。枸杞子属于天然中草药,在我国有几千年的药用及食用历史,长期使用无毒副作用。

[0018] 大枣为鼠李科植物,优选大枣的干燥成熟果实,其是中医常用的医疗保健药材,味甘,性温。大枣中含有丰富的3,5-磷酸腺昔(c-AMP)和三萜类化合物(三楂酸)。现代临床药理研究发现,大枣不仅具有对脾胃虚弱,食少倦怠,脾虚腹泻,气血津液不足,心悸气短等虚症颇有效用,还具有增强免疫功能,抗过敏和改善心肌营养等多种治疗功效。

[0019] 本发明中,诺丽果渗漉液中,总黄酮含量 ≥ 100 mg/100mL,总多糖含量 ≥ 120 mg/100mL;大枣提取浓缩液和枸杞提取浓缩液中,总多糖含量 ≥ 1500 mg/100mL。利用该诺丽果渗漉液、大枣提取浓缩液和枸杞提取浓缩液以及软水以一定比例进行混合勾兑,能使得所得保健酒具有显著的免疫调节功能的功效和很高的安全性。

[0020] 优选的,所述诺丽果渗漉液的重份数为700份,大枣提取浓缩液的重份数为25份,枸杞提取浓缩液重份数为50份,冰糖的重份数为25份。用此比例混合勾兑的诺丽果保健酒,保健效果更佳。

[0021] 本发明的第三个目的在于提供一种诺丽果保健酒的制备方法,该法包括如下步骤:

[0022] 1)将诺丽果洗净,晒干,破碎至粒度为20~40目,制得诺丽果粉;

[0023] 2)对步骤1)所得物用酒精度 $\geq 50^\circ$ 的白酒进行微循环渗漉提取,得到诺丽果白酒渗漉粗液;

[0024] 3)将步骤2)所得物于4℃冷藏2-3天,再用100-150目滤布过滤,得到诺丽果白酒渗漉液;

[0025] 4)分别取枸杞和大枣,切碎后,加软水一起超声提取,用20目滤布初滤后再用100~150目滤布过滤,分别得到枸杞提取液和大枣提取液,浓缩后分别得到枸杞提取浓缩液和大枣提取浓缩液;

[0026] 5)按重量份计,将诺丽果渗漉液300-1000份,枸杞提取液25-100份,大枣提取液10-75份,冰糖10-50份;

[0027] 6)将步骤5)所得物于定容后的工作液通过微孔过滤器,加入软水降度至酒精度为30-40°,即得诺丽果保健酒。

[0028] 优选的,所述步骤2)中,微循环渗漉提取的具体方式为:将破碎后的诺丽果粉加入酒精度 $\geq 50^\circ$ 的白酒中进行渗漉提取,料液重量比为1:10,渗漉速度0.4mL/min。

[0029] 优选的,所述步骤4)中,对枸杞和大枣超声提取时,提取的工艺参数为:料液重量比为1:20,超声提取温度为60℃,超声提取时间为30分钟,提取2次,提取液浓缩至提取浓缩液中生药含量为0.2g/ml。

[0030] 优选的,所述步骤5)中,诺丽果渗漉液的重量份数为700份,大枣提取液的重量份数为25份,枸杞提取液的重量份数为50份。

[0031] 优选的,所述步骤3)中,冷藏的时间为3天。

[0032] 优选的,所述步骤6)中,微滤孔径为0.20 μ m—0.65 μ m。

[0033] 由于诺丽果粉富含黄酮和多糖,两者具有较好增强免疫功能。为了达到最优提取效率,我们采用乙醇水溶液进行渗漉提取,对比各种提取参数的影响,原料渗漉提取试验分析可知,有2个因素影响总黄酮和的多糖提取率,强弱依次为:渗漉体积>渗漉速度;综合考虑提取总黄酮和多糖的优势参数,得到最优条件为:渗漉速度为0.4mL/min、渗漉液收集重量为10倍。该提取条件下黄酮提取率达到80%以上,多糖达到65%以上。

[0034] 枸杞和大枣富含多糖,具有较好增强免疫功能。多糖多溶于水,为了达到最优提取效果,采用水溶液进行超声提取,对比各种提取参数的影响,有3个因素影响多糖提取率的强弱依次为:超声温度>超声时间>料液比;最优条件为:提取温度60℃、提取时间30分钟、提取料液比1:20。在验证试验中,一次提取率达到70%以上,二次提取率达到80%以上。

[0035] 提取液的冷藏处理是采用低温沉降分离去除杂质。沉降分离法是指固体物与液体介质密度相差悬殊,固体物靠自身重量自然下沉,使固体与液体分离的一种方法。影响沉降效果的主要因素是沉降温度和时间。通过对沉降温度和时间各参数的研究,比较功能成分含量和透光率的关系,得到最佳沉降温度为4℃,冷藏3天可以有效去除杂质保留提取液里的功能成分。

[0036] 本发明的有益效果:

[0037] 1、本发明利于诺丽果、枸杞、大枣和冰糖以一定比例作为诺丽果保健酒的原料,能在不破坏诺丽果固有风味的情况下,将诺丽果的刺激性臭味去掉,而获得清香醇厚、绵甜爽净、略带诺丽果特殊的芳香气味和甜味的风味;

[0038] 2、本发明通过对诺丽果粉进行渗漉提取,对大枣和枸杞进行超声提取,并按一定比例将各提取液进行混合勾兑,获得了具有良好保健功能且口感良好的诺丽果保健酒;

[0039] 3、本发明的制备工艺简单,所获得保健酒质量稳定可控。

附图说明

[0040] 图1:为本发明诺丽果保健酒工艺流程示意图。

具体实施方式

[0041] 下面给出实施例以对本发明作进一步说明。有必要在此指出的是以下实施例不能理解为对本发明保护范围的限制,如果该领域的技术熟练人员根据上述本发明内容对本发明作出一些非本质的改进和调整,仍属于本发明保护范围。

[0042] 实施例1

[0043] 1、原料准备:

[0044] 按重量份计,准备酒精度50°的白酒的重量份数为300g,诺丽果粉的重量份数为

30g,枸杞的重量份数为5g,大枣的重量份数为2g,冰糖的重量份数为10g。

[0045] 2、诺丽果渗漉液的制备:

[0046] 1)将诺丽果洗净,晒干,破碎至粒度为20~40目;

[0047] 2)对步骤1)所得物进行微循环渗漉提取,提取工艺为:将破碎后的诺丽果粉加入基酒中进行渗漉提取,料液重量比为1:10,渗漉速度为0.4mL/min,得到诺丽果渗漉粗液;

[0048] 3)将步骤2)所得物于4℃冷藏3天,再用100目滤布过滤,得到诺丽果渗漉液;总黄酮含量为40 mg/100ml、总多糖含量为120 mg/100ml。

[0049] 3、枸杞提取浓缩液的制备:

[0050] 将枸杞切碎后,加水进行超声提取,提取的工艺参数为:料液重量比为1:10,超声提取温度为60℃,超声提取时间为30分钟,提取2次,合并提取液,20目滤布初滤后用100目滤布过滤浓缩,得到枸杞提取浓缩液,浓缩液至生药含量为0.2g/ml,总多糖含量为1600mg/100mL;

[0051] 4、大枣提取浓缩液的制备:

[0052] 将大枣切碎后,加水进行超声提取,提取的工艺参数为:料液重量比为1:20,超声提取温度为60℃,超声提取时间为30分钟,提取2次,合并提取液,20目滤布初滤后用100目滤布过滤浓缩,得到大枣提取浓缩液,浓缩液至生药含量为0.2g/ml,总多糖含量为1500mg/100mL;

[0053] 5、诺丽果保健酒的制备:

[0054] 按重量份计,将诺丽果渗漉液300g、大枣提取浓缩液25g、枸杞提取浓缩液10g、冰糖10g,加软水调节至其酒精度为30.0°±1.0;过0.6um膜过滤即得诺丽果保健酒。

[0055] 6、该工艺及配方得到的保健酒有明显诺丽果固有风味,但没有诺丽果的刺激性臭味。

[0056] 按每日100ml服用量,该功能成分能够满足免疫调节的功能要求。

[0057] 实施例2

[0058] 1、原料准备:

[0059] 按重量份计,准备酒精度68°的白酒的重量份数为1000g,诺丽果粉的重量份数为100g,枸杞的重量份数为20g,大枣的重量份数为15g,冰糖的重量份数为50g。

[0060] 2、诺丽果渗漉液的制备:

[0061] 1)将诺丽果洗净,晒干,破碎至粒度为20~40目;

[0062] 2)对步骤1)所得物进行微循环渗漉提取,提取工艺为:将破碎后的诺丽果粉加入基酒中进行渗漉提取,料液重量比为1:10,渗漉速度为0.4mL/min,得到诺丽果渗漉粗液;

[0063] 3)将步骤2)所得物于4℃冷藏2天,再用100目滤布过滤,得到诺丽果渗漉液;总黄酮含量为65 mg/100ml、总多糖含量为160 mg/100ml。

[0064] 3、枸杞提取浓缩液的制备:

[0065] 将枸杞切碎后,加水进行超声提取,提取的工艺参数为:料液重量比为1:20,超声提取温度为60℃,超声提取时间为30分钟,提取2次,合并提取液,20目滤布初滤后用100目滤布过滤浓缩,得到枸杞提取浓缩液,浓缩液至生药含量为0.2g/ml,总多糖含量为1500mg/100mL;

[0066] 4、大枣提取浓缩液的制备:

[0067] 将大枣切碎后,加水进行超声提取,提取的工艺参数为:料液重量比为1:10,超声提取温度为60℃,超声提取时间为30分钟,提取2次,合并提取液,20目滤布初滤后用100目滤布过滤浓缩,得到大枣提取浓缩液,浓缩液至生药含量为0.2g/ml,总多糖含量为1600mg/100mL;

[0068] 5、诺丽果保健酒的制备:

[0069] 按重量份计,将诺丽果渗漉液1000g、大枣提取浓缩液75g、枸杞提取浓缩液100g、冰糖50g,加软水降度至酒精度为37.0°±1.0,过0.6um膜过滤,即得诺丽果保健酒。

[0070] 6、该工艺及配方得到的保健酒有诺丽果固有风味,但基本无诺丽果的刺激性臭味,风味醇厚爽净、带有诺丽果特殊的芳香气味和枸杞大枣回甜味。

[0071] 按每日100ml服用量,该功能成分能够满足免疫调节的功能要求。

[0072] 实施例3

[0073] 1、原料准备:

[0074] 按重量份计,准备酒精度60°的白酒的重量份数为700g,诺丽果粉的重量份数为70g,枸杞的重量份数为10g,大枣的重量份数为5g,冰糖的重量份数为25g。

[0075] 2、诺丽果渗漉液的制备:

[0076] 1)将诺丽果洗净,晒干,破碎至粒度为20~40目;

[0077] 2)对步骤1)所得物进行微循环渗漉提取,提取工艺为:将破碎后的诺丽果粉加入基酒中进行渗漉提取,渗漉速度为0.4mL/min,得到诺丽果渗漉粗液;

[0078] 3)将步骤2)所得物于4℃冷藏3天,再用100目滤布过滤,得到诺丽果渗漉液;总黄酮含量为55 mg/100ml、总多糖含量为1500 mg/100ml。

[0079] 3、枸杞提取浓缩液的制备:

[0080] 将枸杞切碎后,加水进行超声提取,提取的工艺参数为:料液重量比为1:20,超声提取温度为60℃,超声提取时间为30分钟,提取2次,合并提取液,20目滤布初滤后用100目滤布过滤浓缩,得到枸杞提取浓缩液,浓缩液至生药含量为0.2g/ml,总多糖含量为1600mg/100mL;

[0081] 4、大枣提取浓缩液的制备:

[0082] 将大枣切碎后,加水进行超声提取,提取的工艺参数为:料液重量比为1:10,超声提取温度为60℃,超声提取时间为30分钟,提取2次,合并提取液,20目滤布初滤后用100目滤布过滤浓缩,得到大枣提取浓缩液,浓缩液至生药含量为0.2g/ml,总多糖含量为1500mg/100mL;

[0083] 5、诺丽果保健酒的制备:

[0084] 按重量份计,将诺丽果渗漉液700g、大枣提取浓缩液50g、枸杞提取浓缩液25g、冰糖20g,加软水降度至酒精度为40.0°±1.0,过0.6um膜过滤,即得诺丽果保健酒。

[0085] 6、该工艺及配方得到的保健酒有诺丽果固有风味,无诺丽果的刺激性臭味,风味醇厚爽净、带有诺丽果特殊的芳香气味和略微枸杞大枣回甜味,口感最佳。

[0086] 按每日100ml服用量,该功能成分能够满足免疫调节的功能要求。

[0087] 实施例4

[0088] 1、原料准备:

[0089] 按重量份计,准备酒精度50°的白酒的重量份数为1000g,诺丽果粉的重量份数为

80g,枸杞的重量份数为20g,大枣的重量份数为10g,冰糖的重量份数为30g。

[0090] 2、浸泡液的制备:

[0091] 1)将诺丽果洗净,晒干,破碎至粒度为20~40目;

[0092] 2)将步骤1)中的诺丽果粉、枸杞、大枣、冰糖放入到步骤1)中所备白酒中浸泡,于室温、密封3个月;

[0093] 3)3个月后,浸泡液过20目滤布初滤;

[0094] 4)将初滤液于4℃冷藏3天,再用100目滤布过滤,得到浸泡液;

[0095] 3、诺丽果保健酒的制备:

[0096] 按重量份计,将浸泡液1000g加软水降度至酒精度为 $36.0^{\circ} \pm 1.0$,过0.4um膜过滤,即得诺丽果保健酒。

[0097] 该工艺及配方得到的保健酒有诺丽果固有风味,无诺丽果的刺激性臭味,风味醇厚爽净、带有诺丽果特殊的芳香气味和略微枸杞大枣回甜味。

[0098] 实施例5

[0099] 1、原料准备:

[0100] 按重量份计,准备酒精度 55° 的白酒的重量份数为700g,诺丽果粉的重量份数为70g,枸杞的重量份数为10g,大枣的重量份数为5g,冰糖的重量份数为20g。

[0101] 2、浸泡液的制备:

[0102] 1)将诺丽果洗净,晒干,破碎至粒度为20~40目;

[0103] 2)将步骤1)中的诺丽果粉、枸杞、大枣、冰糖放入到步骤1)中所备白酒中浸泡,于室温、密封3个月;

[0104] 3)3个月后,浸泡液过20目滤布初滤;

[0105] 4)将初滤液于4℃冷藏3天,再用100目滤布过滤,得到浸泡液;

[0106] 3、诺丽果保健酒的制备:

[0107] 按重量份计,将浸泡液1000g加软水降度至酒精度为 $30.0^{\circ} \pm 1.0$,过0.4um膜过滤,即得诺丽果保健酒。

[0108] 该工艺及配方得到的保健酒有诺丽果固有风味,无诺丽果的刺激性臭味,风味醇厚爽净、带有诺丽果特殊的芳香气味和略微枸杞大枣回甜味。

[0109] 实施例6

[0110] 1、原料准备:

[0111] 按重量份计,准备酒精度 50° 的白酒的重量份数为300g,诺丽果粉的重量份数为30g,枸杞的重量份数为5g,大枣的重量份数为2g,冰糖的重量份数为10g。

[0112] 2、浸泡液的制备:

[0113] 1)将诺丽果洗净,晒干,破碎至粒度为20~40目;

[0114] 2)将步骤1)中的诺丽果粉、枸杞、大枣、冰糖放入到步骤1)中所备白酒中浸泡,于室温、密封3个月;

[0115] 3)3个月后,浸泡液过20目滤布初滤;

[0116] 4)将初滤液于4℃冷藏3天,再用100目滤布过滤,得到浸泡液;

[0117] 3、诺丽果保健酒的制备:

[0118] 按重量份计,将浸泡液1000g加软水降度至酒精度为 $40.0^{\circ} \pm 1.0$,过0.4um膜过滤,

即得诺丽果保健酒。

[0119] 该工艺及配方得到的保健酒有诺丽果固有风味,无诺丽果的刺激性臭味,风味醇厚爽净、带有诺丽果特殊的芳香气味和略微枸杞大枣回甜味。

[0120] 实施例7

[0121] 1、原料准备:

[0122] 按重量份计,准备酒精度50°的白酒的重量份数为800g,诺丽果粉的重量份数为100g,枸杞的重量份数为15g,大枣的重量份数为8g,冰糖的重量份数为20g。

[0123] 2、浸泡液的制备:

[0124] 1)将诺丽果洗净,晒干,破碎至粒度为20~40目;

[0125] 2)将步骤1)中的诺丽果粉、枸杞、大枣、冰糖放入到步骤1)中所备白酒中浸泡,于室温、密封3个月;

[0126] 3)3个月后,浸泡液过20目滤布初滤;

[0127] 4)将初滤液于4℃冷藏3天,再用100目滤布过滤,得到浸泡液;

[0128] 3、诺丽果保健酒的制备:

[0129] 按重量份计,将浸泡液1000g加软水降度至酒精度为36.0°±1.0,过0.4um膜过滤,即得诺丽果保健酒。

[0130] 该工艺及配方得到的保健酒有诺丽果固有风味,无诺丽果的刺激性臭味,风味醇厚爽净、带有诺丽果特殊的芳香气味和略微枸杞大枣回甜味。

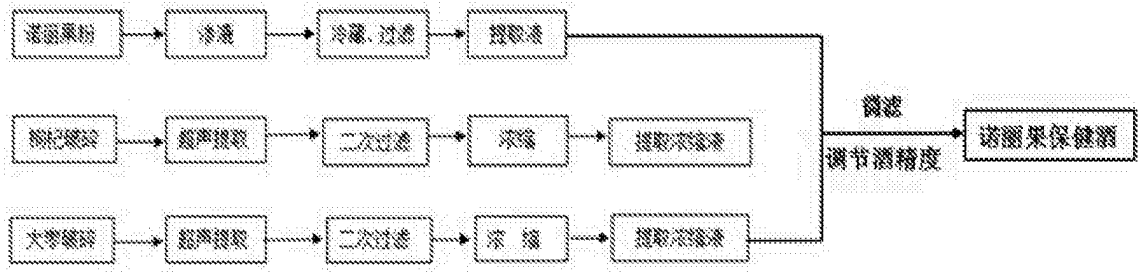


图1