



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110157580 A

(43)申请公布日 2019.08.23

(21)申请号 201910583542.9

(22)申请日 2019.07.01

(71)申请人 青岛代山慧海生态科技有限公司  
地址 266011 山东省青岛市城阳区夏庄街  
道天凤南路新苑小区C7网点

(72)发明人 孙明礼 胡春华

(74)专利代理机构 北京科亿知识产权代理事务  
所(普通合伙) 11350

代理人 汤东风

(51) Int. Cl.

C12G 3/05(2019.01)

C12G 3/055(2019.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种双参酒的制备工艺

(57)摘要

本发明公开了一种双参酒的制备工艺,将人参低温风干切片;采用超声萃取的方法,将人参切片置于酒精溶液中,超声萃取,将萃取液减压蒸馏干;将鲜活海参解剖去除内脏,切丁,先后加入适宜浓度醋酸和柠檬酸溶液,浸泡,然后用蒸馏水冲洗;将脱腥处理过的海参丁,进行匀浆处理;向匀浆液里加入复合中性蛋白酶制剂;将酶解液进行离心过滤,获取上清液,然后采用超滤方法获得海参多肽液;将海参多肽液冷冻干燥,获得固体粉末成分;将萃取和酶解获得的人参和海参的有效成分按质量比例调配,加入白酒,即获得能促进人体免疫机能的双参酒。本发明的有益效果是制备方法简单,成本低,制成的酒适量饮用,有益人体健康。

1. 一种双参酒的制备工艺,其特征按照以下步骤进行:

- 1、将人参低温风干切片;
- 2、采用超声萃取的方法,将人参切片置于酒精溶液中,超声萃取,将萃取液减压蒸馏干;
- 3、将鲜活海参解剖去除内脏,切丁,先后加入适宜浓度醋酸和柠檬酸溶液,浸泡,然后用蒸馏水冲洗;
- 4、将脱腥处理过的海参丁,进行匀浆处理;
- 5、向匀浆液里加入复合中性蛋白酶制剂;
- 6、将酶解液进行离心过滤,获取上清液,然后采用超滤方法获得海参多肽液;
- 7、将海参多肽液冷冻干燥,获得固体粉末成分;
- 8、将萃取和酶解获得的人参和海参的有效成分按质量比例调配,加入白酒,即获得能促进人体免疫机能的双参酒。

2. 按照权利要求1所述一种双参酒的制备工艺,其特征是:所述

- 1、将人参清洗干净,35℃下低温风干24h,切片0.3-0.5mm;
- 2、采用超声萃取的方法,将人参切片置于50-60%的酒精溶液中,超声萃取1h,将萃取液减压蒸馏干;
- 3、将鲜活海参解剖去除内脏,切丁<0.5mm,先后加入适宜浓度醋酸和柠檬酸溶液,浸泡10-15min,然后用蒸馏水冲洗;
- 4、将脱腥处理过的海参丁,在0-4℃下进行匀浆处理10min;
- 5、向匀浆液里加入复合中性蛋白酶制剂,添加量为1500-2000U/g,酶解温度50-60℃,时间3-4h;
- 6、将酶解液进行离心过滤,获取上清液,然后采用超滤方法获得海参多肽液,截留分子量10000的中空纤维素膜;
- 7、将海参多肽液冷冻干燥,获得固体粉末成分;
- 8、将萃取和酶解获得的人参和海参的有效成分按质量比例1:3-4调配,加入白酒,即获得能促进人体免疫机能的双参酒。

## 一种双参酒的制备工艺

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,涉及一种双参酒的制备工艺。

### 背景技术

[0002] 人参和海参的诸多活性成分对提高人体免疫力具有好处,通过萃取和酶解等方法能够获得具有活性成分的皂苷、多肽等物质。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种双参酒的制备工艺,本发明的有益效果是制备方法简单,成本低,制成的酒适量饮用,有益人体健康。

[0004] 本发明所采用的技术方案是按照以下步骤进行:

[0005] 1、将人参低温风干切片;

[0006] 2、采用超声萃取的方法,将人参切片置于酒精溶液中,超声萃取,将萃取液减压蒸馏干;

[0007] 3、将鲜活海参解剖去除内脏,切丁,先后加入适宜浓度醋酸和柠檬酸溶液,浸泡,然后用蒸馏水冲洗;

[0008] 4、将脱腥处理过的海参丁,进行匀浆处理;

[0009] 5、向匀浆液里加入复合中性蛋白酶制剂;

[0010] 6、将酶解液进行离心过滤,获取上清液,然后采用超滤方法获得海参多肽液;7、将海参多肽液冷冻干燥,获得固体粉末成分;

[0011] 8、将萃取和酶解获得的人参和海参的有效成分按质量比例调配,加入白酒,即获得能促进人体免疫机能的双参酒。

[0012] 进一步,

[0013] 1、将人参清洗干净,35℃下低温风干24h,切片0.3-0.5mm;

[0014] 2、采用超声萃取的方法,将人参切片置于50-60%的酒精溶液中,超声萃取1h,将萃取液减压蒸馏干;

[0015] 3、将鲜活海参解剖去除内脏,切丁<0.5mm,先后加入适宜浓度醋酸和柠檬酸溶液,浸泡10-15min,然后用蒸馏水冲洗;

[0016] 4、将脱腥处理过的海参丁,在0-4℃下进行匀浆处理10min;

[0017] 5、向匀浆液里加入复合中性蛋白酶制剂,添加量为1500-2000U/g,酶解温度50-60℃,时间3-4h;

[0018] 6、将酶解液进行离心过滤,获取上清液,然后采用超滤方法获得海参多肽液,截留分子量10000的中空纤维素膜;

[0019] 7、将海参多肽液冷冻干燥,获得固体粉末成分;

[0020] 8、将萃取和酶解获得的人参和海参的有效成分按质量比例1:3-4调配,加入白酒,即获得能促进人体免疫机能的双参酒。

### 具体实施方式

[0021] 下面结合具体实施方式对本发明进行详细说明。

[0022] 1、将人参清洗干净,35℃下低温风干24h,切片0.3-0.5mm;

[0023] 2、采用超声萃取的方法,将人参切片置于50-60%的酒精溶液中,超声萃取1h,将萃取液减压蒸馏干;

[0024] 3、将鲜活海参解剖去除内脏,切丁(<0.5mm),先后加入适宜浓度醋酸和柠檬酸溶液,浸泡10-15min,然后用蒸馏水冲洗;

[0025] 4、将脱腥处理过的海参丁,在0-4℃下进行匀浆处理10min;

[0026] 5、向匀浆液里加入复合中性蛋白酶制剂,添加量为1500-2000U/g,酶解温度50-60℃,时间3-4h;

[0027] 6、将酶解液进行离心过滤,获取上清液,然后采用超滤(截留分子量10000的中空纤维素膜)方法获得海参多肽液;

[0028] 7、将海参多肽液冷冻干燥,获得固体粉末成分;

[0029] 8、将萃取和酶解获得的人参和海参的有效成分按质量比例(1:3-4)调配,

[0030] 加入优质粮食酿制的白酒,即获得能促进人体免疫机能的双参酒。

[0031] 以上所述仅是对本发明的较佳实施方式而已,并非对本发明作任何形式上的限制,凡是依据本发明的技术实质对以上实施方式所做的任何简单修改,等同变化与修饰,均属于本发明技术方案的范围。