

八珍补酒的开发研制

王国良

(浙江省湖州市西门下塘酒厂弄 4 号, 浙江 湖州 313000)

摘 要: 选自明代著名医家张景岳的八珍汤方, 配方经改进后, 以天目山无污染优质天然矿泉水作酿造用水, 以天目山的名产——于术等 8 味国药配伍而成。八珍补酒色泽自然, 香味浓郁, 醇厚柔和, 香甜可口, 酒度 25 %vol, 糖度 8 %。八珍补酒具有促进人体全身细胞、增强细胞活力之保健作用。(陶然)

关键词: 保健酒; 八珍补酒; 生产工艺

中图分类号: TS262.91; TS261.4

文献标识码: B

文章编号: 1001- 9286(2008) 05- 0085- 02

Development of Bazhen (Eight Kinds of Rare Herb) Tonic Wine

WANG Guo-liang

(Huzhou Ximen Xiatang Distillery Alley No.4, Huzhou, Zhejiang 313000, China)

Abstract: Through the improvement of ZHANG Jin-yue's (famous medical expert in Ming Dynasty) prescription and the use of unpolluted natural mineral water in Tianmushan as wine-making water, Bazhen (eight kinds of rare herb) tonic wine was developed. The wine has mellow and soft taste and natural wine color and strong aroma with its alcohol content as 25 %vol and its sugar content as 8 %. The wine has healthcare functions by promoting cells activities.(Tran. by YUE Yang)

Key words: healthcare wine; Bazhen tonic wine; production techniques

随着人们生活水平的提高, 人们的保健意识逐渐增强, 保健酒也迅速获得消费者的青睐。笔者帮助浙江省天目山酒业有限公司研制出十全大补酒的“姐妹酒”保健八珍补酒, 该酒的功能与十全大补酒相似。本文介绍了该新品的配方、药材的保健性能、酒质特点及制造工艺, 以期引起消费者和同行的重视。

1 天目山牌保健八珍补酒之古方

本酒的处方选自明代著名医家张介宾(即张景岳)《景岳全书》中的八珍汤方(见八珍汤加减演变图 1)。

全方由党参(最好用人参, 其功效比党参更卓著)、茯苓、于术、甘草、熟地、当归、白芍、川芎等 8 味国药配伍而成。“八珍汤”具有补益气血、填精益髓之功能, 主治气血两亏。

将“八珍汤”配方中所列各药之精华, 精制成保健八珍补酒, 其药理功能得以充分发挥, 功效尤佳, 对人体的保健效果也就更好。八珍补酒味苦, 性温热, 善窜通, 有通血脉, 活经络, 行药势的功效, 能推动气血环流周身, 使各药品的药效充分发挥, 供给人体消化吸收并将营

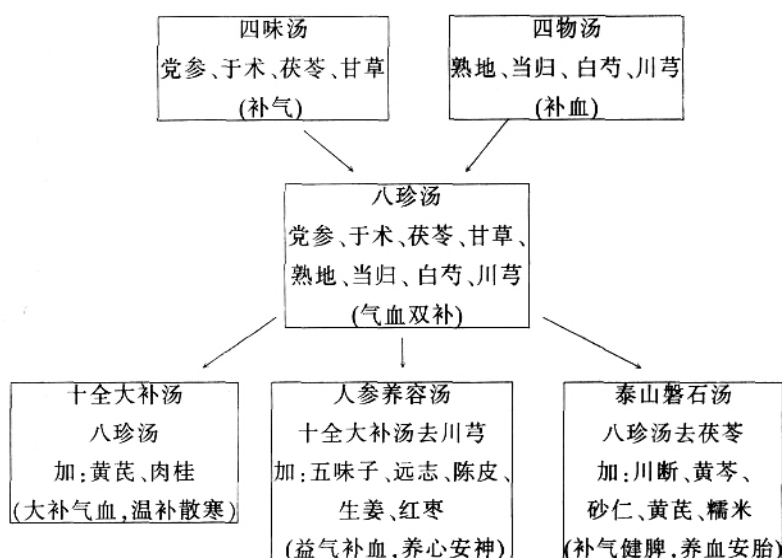


图 1 八珍汤加减演变图

养充调五脏六腑, 从而起到祛病强身的保健作用。

2 八珍补酒之优良酒质

八珍补酒之所以能治病祛邪, 滋补强身, 关键在于八珍酒配方中各药的功效之卓著和方剂中君、臣、佐配

收稿日期: 2008- 02- 21

作者简介: 王国良(1944-), 男, 江苏宜兴市人, 本科, 高工, 从事黄、白、啤、配制酒, 新品开发及工艺技术与产品质量管理 37 年, 获市技术革新一等奖, 新技术成果二等奖各一项, 发表专业论文 10 余篇, 其中 5 篇获奖。

伍之神妙。祖国中医界早就确认八珍汤为治疗气血两虚病症之主方。

八珍补酒是一种保健补酒,不是药酒。治疗性药酒的药含量高达 30 %左右,而保健八珍补酒的含药量在 10 %以下,药香悠雅而不露头。保健八珍补酒系选用地道天目山特产药材于术等 8 味药为主要原料,以天目山天然矿泉水酿制的优质白酒作酒基,辅以上等精白糯米酿制的香雪酒作衬托,佐以上等精制白糖等配料精制而成。八珍补酒色泽自然,呈透明的浅咖啡色,香味浓郁,醇厚柔和,香甜可口,余香不尽,回味悠长,质高味美,酒度适中(25 %vol),糖度适口(18 %)。平时常饮久服八珍补酒,能使气血充盈,能助长精神和体力的恢复,能促进全身细胞新陈代谢,增强细胞活力,强身健体。

3 天目山牌保健八珍补酒的特色

浙江天目山酒业有限公司位于天目山麓,天时地理条件得天独厚。该厂出品的保健八珍补酒中的一味国药——于术,闻名中外,又以天目山无污染优质天然矿泉水作酿造用水(水中含多种人体必需的微量元素,加上精湛独特的工艺,故产品质量上乘,别具一格。

3.1 天目山的矿泉水

天目山的天然矿泉水水质特别好。它清冽、透明、碧绿、质地醇厚,味甘甜,爽口清心。经临安市卫生部门检测,各项理化和卫生指标均符合优质矿泉水的标准,其中总硬度 6.8°、pH6.9,氨基态氮 0.05 mg/L,氯化物 1.01 mg/L,耗氧量 1.69 mg/L,大肠杆菌 < 3 个/L,细菌总数 < 50 个/mL。且水中有益矿物质如硒、锌、磷等,能促进人体新陈代谢之平衡,有利人体健康。用于酿酒则能促进酵母、霉菌等微生物的生长繁殖,产酶量多,酶活力强,有利于糖化发酵工艺。用天目山矿泉水配制而成的白酒莹澈透明,醇和爽净,甘甜可口,余香回味无穷,质量上乘。

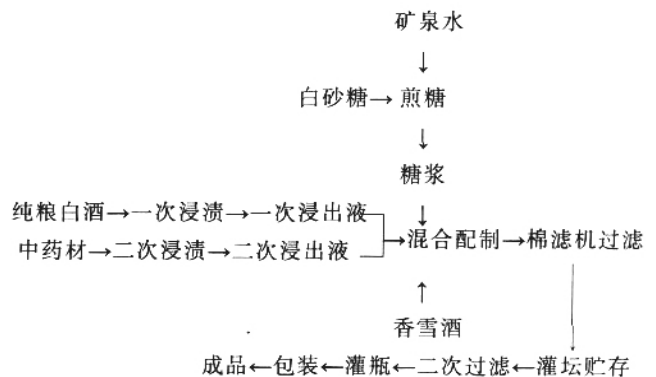
3.2 于术

天目山的名产于术,是治病健身的良药,是驰名全球的名贵中药材,其药理功能居一般白术之首,具有很高的医疗健身功效。明代杰出医学家李时珍曾亲自赴天目山作过实地调查考察,他在《本草纲目》中共收入天目山中药材 800 余种,并对天目地道药材于术的卓越功效在《纲目》中作重点介绍指出:“于术除湿益气,和中补阳,暖胃消谷,理胃益脾,消痰逐水,生津止渴,补腰膝,长肌肉,益津液,利小便,止泻痢,治心腹胀满;主五劳七伤,利腰脐间血,上而皮毛,中而心胃,下面腰脐,在气主气,在血主血,与黄芪同功。作煎饵久服,轻身延年不

饥”。

4 保健八珍补酒之制作工艺

4.1 工艺流程



4.2 生产工艺

4.2.1 中药材原料处理

保健八珍补酒处方诸药中,除茯苓块状较大需加工粉碎外,其余各药可不加工。茯苓用小型粉碎机打碎,粒度以 5~6 mm 为好。

4.2.2 药材浸出液的制备

按配方计算并称取 50 %vol 纯粮高度白酒,将药材浸泡于白酒中,充分拌匀后密封。以后每隔 5~6 d 搅拌 1 次,以利药材有效成分溶解。第一次浸泡药材时间为 12 d 左右,第二次浸泡为 7 d。浸泡结束后过滤分离药渣,得药材浸出液。药渣再经蒸馏,馏液与二次浸出液合并,拌匀备用。

4.2.3 糖浆制备

称取配方中所需的白砂糖,加入一定量的矿泉水,在夹层煎锅中制成糖浆,过滤、冷却、备用。

4.2.4 成品酒配制

按配方定量称取药材浸出液、香雪酒、糖浆、50 %vol 纯粮酿造的白酒及稀释用矿泉水,混合拌匀后,用泵打入棉滤机过滤后灌坛,贮存 2 个月左右再过滤 1 次。

贮存后再过滤的保健八珍酒经灌瓶、贴标、包装后即成为成品。

保健八珍酒因色、香、味均佳,在 1986 年杭州地区举行的酒类大赛上获得 96 分,被评为优质产品。

参考文献:

- [1] 生活中常用的 260 种道地药材 [M].北京:北京出版社出版集团,? .
- [2] 李时珍.本草纲目 [M].北京:人民卫生出版社,2006.
- [3] 陈士铎.本草秘录[M].太原:山西科技出版社,? .