

# 葛根养生酒的生产工艺及产品特色

吕浩

(河北衡水老白干酿酒集团公司, 河北 衡水 053000)

**摘要:** 葛根是一种传统的中药材,可药用可食用。以葛根为原料,开发一种新型的葛根养生酒。葛根养生酒酒度30%vol,理化指标符合露酒QB/T1981标准,卫生指标符合GB2757标准要求,酒体感官为色泽金黄,清亮透明,酒香药香自然协调。(孙悟)

**关键词:** 养生酒; 葛根; 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(2009)08-0097-03

## Production Techniques & Product Characteristics of Kudzu Root Healthcare Wine

LU Hao

(Hebei Hengshui Laobaigan Liquor Group Co., Hengshui, Hebei 053000, China)

**Abstract:** Kudzu root is a traditional Chinese medical herb and it is edible and medicinal. A new-type kudzu root healthcare wine has been developed successfully with kudzu as raw materials. The alcoholicity of the wine is 30 %vol and the physiochemical indexes of the wine are in accord with liqueur QB/T1981 criteria and its sanitary indexes meet GB2757 requirements. The wine is golden yellow in color and it has clear and transparent wine body and natural and harmonious wine aroma and medicinal flavor.

**Key words:** healthcare wine; kudzu root; production techniques

葛根,是一味传统的常用中药,是国家卫生部公布的药食两用中药材。明李时珍《本草纲目》记载:葛根,气味甘、辛、平,无毒。止渴,排毒,利大小便,解酒,去烦热。《本草拾遗》载:“葛根,解酒毒,身热赤,酒黄,小便赤涩。可断谷不饥”。《中药大辞典》载:葛根,具清热解毒,解痉镇痛,升阳解肌,透疹止泻,增加脑和冠状血流,改善脑微循环等作用。

葛根的主要化学成分为:淀粉、异黄酮成分葛根素、葛根素木糖甙、大豆黄酮、大豆黄酮甙及 $\beta$ -谷甾醇、花生酸。功能主治:解表退热,生津,透疹,升阳止泻。用于外感发热头痛、高血压颈项强痛、口渴、消渴、麻疹不透、热痢、泄泻。现代医学研究表明:葛根中的异黄酮类化合物葛根素对高血压、高血脂、高血糖和心脑血管疾病有一定疗效。还有医学研究证明,葛根黄酮具有防癌抗癌和雌激素样作用,可促进女性丰胸、养颜,尤其对中年妇女和绝经期妇女养颜保健作用明显。葛根及其制品还有清火、排毒、降血脂、降血压、降胆固醇、降血糖、减肥、通便、预防老年性痴呆等作用,及防止动脉硬化、脑血栓等心脑血管疾病之良效。

### 1 养生酒种的现状

药酒、养生保健酒,在中国历史悠久。历史上就有许多非常有名的产品。如三鞭酒、虎骨酒、蛇胆酒、菊花白、五加白等。在人们的日常生活中,也有一种传统的泡药酒饮用的习惯,大都是拿几种药材,打几斤散装白酒,倒在随意的一个容器中,长期浸泡着,慢慢取来饮用。上述这些传统的药酒品种和自泡的药酒,都有许多先天性的缺点,即加工工艺简单、粗糙,产品口味很差,或者是浓重的苦味、中药味,或者是粗糙、不协调的白酒味,闻有刺鼻难闻气味,根本谈不上香气。适口性差,难以下咽。因此,这类产品,一直禁锢在“深闺”之中,不能为广大消费者所接受。

### 2 葛根养生酒生产工艺

#### 2.1 工艺流程图(图1)

#### 2.2 工艺控制

##### 2.2.1 选料

浸泡提取葛根:柴葛根饮片,产地为广西,质量要求符合《中华人民共和国药典》(2005版)。

醇提葛根浓缩液:柴葛根饮片,产地为广西,质量要

收稿日期:2009-04-16

作者简介:吕浩(1963-),男,河北保定人,大学本科,高级工程师,国家注册高级品酒师,全国职业技能鉴定高级考评员,从事白酒生产技术服务20余年,发表论文数篇。

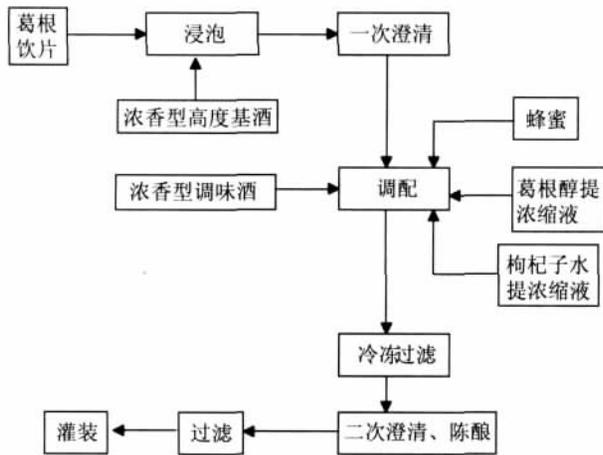


图1 葛根养生酒生产工艺

求符合《中华人民共和国药典》(2005版)。

水提枸杞子浓缩液:枸杞子,产地为宁夏中宁,质量要求符合《中华人民共和国药典》(2005版)。

浓香型高度基酒:自酿,质量要求符合《浓香型白酒国家标准》GB/T10781.1-2006。

浓香型调味酒:外购,产地为四川邛崃,质量要求符合《浓香型白酒国家标准》GB/T10781.1-2006。

### 2.2.2 控制参数

此工艺方法是以浓香型基酒浸泡法和中药水提、醇提法浓缩提取液,两种方法提取葛根的有效成分。以浓香型基酒、调味酒进行调配。经过滤、澄清、陈酿,再过滤后灌装成品。工艺参数为:

浸泡:浓香型基酒酒度为65%vol,重量为葛根饮片的6倍,一次浸提15d,二次浸提7d;每日搅拌一次,一次浸提后放出浸液,二次浸提加同样数量基酒,到期放出酒液后用6倍量的纯净水洗葛根饮片一次,其洗水放置澄清备用。

醇提:用重量为葛根饮片6倍的30%vol食用酒精提取2次。提取液过滤合并后,回收乙醇,浓缩至小体积备用。药渣弃掉。

水提:用重量为枸杞子8~10倍的水提取3次。提取液过滤合并后,浓缩至小体积备用。药渣弃掉(醇提和水提工艺由合作中药厂完成)。

一次澄清:澄清时间10d。将2次浸泡提取的浓缩酒液混合,自然静置。

调配:依配方调配。在澄清的上清液中,加入上述各种物料,搅拌。用纯净水降度至30%vol,调味酒调味。

冷冻过滤:-5℃冷冻过滤。硅藻土过滤机过滤。

二次澄清陈酿:澄清、陈酿30d。密封,自然静置。

二次过滤:自然温度下超滤,孔径 $\leq 0.2\ \mu\text{m}$ ,中空纤维超滤机过滤。

### 2.2.3 调配

配方中使用枸杞子水提取浓缩液,用于改善酒体口感,并能增加枸杞子中的营养滋补成分。

### 2.3 生产工艺中的关键操作

#### 2.3.1 浓香型基酒的选取

浓香型基础酒的选取,是影响成品酒口感特色的重要因素。因此,挑选基酒是酒体成型的关键。

#### 2.3.2 原料药的选取

药材的选取,对产品质量、口感特色和有效成分含量的影响起决定作用。要选用地道的中药材,原料葛根以广西地产的为最佳,枸杞以宁夏中宁县的为最佳。并且,上述地道原料中药,必须在具有GMP资质的饮片药材加工厂生产,不得选用粗制滥造的药材饮片。

#### 2.3.3 颜色的调配

成品的色泽是一项重要指标。水提和醇提浓缩液的调配比例对产品起着决定作用,既要保证成品中有效成分的含量,还必须要保证成品色泽金黄、均匀一致。

#### 2.3.4 澄清和陈酿

两次澄清和陈酿工序,对产品的稳定性和外观质量起着关键作用。一次澄清,使所含微量的果胶质、果酸等物质进行反应,达到平衡后絮凝沉淀于罐底,取上清液使用,以防货架期出现沉淀、絮状物。一次澄清的作用还在于使浸提液性状稳定,以便调味后不再出现口感变化。二次澄清使细微带电颗粒聚合、沉淀,过滤后酒液透明清亮,货架期不出现酒脚。二次澄清,还有陈酿的功能,增进酒精分子与水分子的缔合,使酒与黄酮类物质、葛根素等有效成分融合。

#### 2.3.5 调味

调味是精心细致的工艺过程,需要有经验的勾调人员边品尝、边调味。选用调味酒要“对症下药”,起到画龙点睛、四两拨千斤的作用。主要在酒体上要体现出幽雅的陈香和舒适的药香。

## 3 葛根养生酒成分特征

### 3.1 葛根养生酒指标分析

葛根养生酒的理化、卫生指标和有效成分检测结果见表1。

上述理化指标符合露酒的部颁标准:QB/T1981,卫生指标符合国家标准GB2757要求。

### 3.2 葛根养生酒的感官特色

依据工艺,经反复试验、调配,生产出具有酒香和药香味的葛根养生酒。

葛根养生酒的感官特色:色泽金黄,清亮透明。闻香以淡淡的药香为主,并辅有醇香和白酒的陈香味。入口绵

表1 葛根养生酒的理化、卫生指标和有效成分

指标	方法	含量
酒精度(%vol)	蒸馏法	30
总酸(g/L)	滴定法	0.42
总酯(g/L)	回流法	2.16
总糖(g/L)	滴定法	12.60
总黄酮(mg/100mL)	uv 比色法	29.81
葛根素(mg/100mL)	液相色谱	22.64
甲醇(g/100mL)	气相色谱	0.01
杂醇油(g/100mL)	气相色谱	0.03
氰化物(g/100mL)	比色法	未检出
铅(mg/L)	比色法	未检出
锰(mg/L)	比色法	0.24

柔甜香,酒香醇厚丰满,略有药香味,酒香药香自然协调。饮后清甜舒适。

适合于加适量冰块,在10~15℃较低温度下饮用。香气淡雅,清爽宜人。该产品克服了此类酒的诸多问题,适口性强。

### 3.3 市场反馈

该产品已在河北省一家酒厂批量生产,销往本地市场受到消费者欢迎。根据市场反馈和消费者调查,认为该酒克服了以往养生保健酒、药酒的缺点,口感好,饮后舒适,醉酒慢,醒酒快。对其养生保健功能因子和解酒的功能,有待进一步通过动物试验、人体试验验证。

## 4 讨论

4.1 开发露酒新品种,符合国家“粮食酒向果露酒转化”的产业政策。随着人们物质文化生活水平的提高,饮食趋势向健康营养方面转化。饮酒饮健康,喝酒低度化,成为

当今社会的时尚。

4.2 露酒是我国的传统酒类产品之一,其中医学和养生学理论为基础,以悠久的饮食、养生及饮酒文化为内涵,开发生产的养生酒,符合传统的养生理念,符合调理、防病、“治未病不治已病”的中医基本理论。

4.3 白酒酒度较高,饮后易醉,易出现上头、口干舌燥等现象。严重的可造成头痛、恶心、呕吐等酒精中毒等现象。葛根养生酒含有葛根黄酮类物质,尤以大豆黄酮、大豆甙为主,在人体内吸收酒精时起到分解乙醛毒性的作用。能阻止酒精对大脑抑制功能的减弱;能抑制肠胃对酒精的吸收,促进血液中酒精的代谢和排泄,从而减轻饮用白酒后的不适症状。

4.4 白酒不含有营养物质,只是一种传统的嗜好性酒精饮品,但传统中医理论和现代医学均认为,酒是一种很好的营养物质的载体。传统白酒有“百药之长”的称谓,白酒也可做“药引子”。所以,以传统的白酒为基础,开发养生酒,两者相得益彰。白酒的口感习惯,加之养生保健的功效,更益于消费者接受,市场推广具有广阔前景。

### 参考文献:

- [1] 南京中医药大学. 中药大辞典[M]. 上海:上海科学技术出版社,2006.
- [2] 郑建仙. 功能性食品学[M]. 北京:轻工业出版社,2006.
- [3] 李时珍. 本草纲目[M]. 北京:世界图书出版,1998.
- [4] 陈藏器,尚志钧辑释. 本草拾遗[M]. 合肥:安徽科技出版社,2004.
- [5] GB/T10781.1-2006,浓香型白酒国家标准[S].
- [6] 中华人民共和国药典(2005版)[M]. 北京:化学工业出版社,2005.

## 湖北枝江酒业学生给老师打分

本刊讯 2009年7月14日,从刚刚结束的湖北枝江酒业集团销售公司年度培训班上听说一件新鲜事儿:学生给老师打分,老师还以此为荣。湖北枝江酒业集团此次销售人员集训历时8天,采取全国著名营销专家、学者授课,业务员互动交流,总经理集中答疑,各公司分组学习讨论以及户外军训等系列活动内容相结合的办法,进一步提高了300名枝江营销铁军将士的业务素质和工作水平,为白酒旺季的到来做好最充分的准备。

今年的年度培训,湖北枝江酒业特邀中国著名白酒营销专家和培训专家郑新涛到场授课,针对枝江品牌的现状设置了有较强参照性的演讲主题“新世纪强势白酒品牌之战系统”,共分10个章节,中国白酒强势品牌的形成与现实困惑,软硬营销的时代已悄然到来,如何评估资本营销的价值,新形势下如何整合经销商,传统渠道的变化、挑战及应对,核心消费者有效拦截系统,如何更有效地运做好婚宴市场,县乡市场有效营销,白酒品牌更加强势崛起的路径,成熟市场经久不衰策略等。

2008年“枝江”白酒销售额突破18亿元、今年将超越20亿的湖北枝江酒业几年前就已经导入了营销队伍培训体系。每年都会邀请全国著名的培训师、行业专家为其营销队伍和经销商队伍进行专业培训,并且由所有听课的营销人员、经销商就授课的专家、学者打分,所有人员打分总和的平均分即是该授课老师的所得分。由于枝江的营销队伍比较专业且已听过很多专家、教授讲课,打分不仅比较专业且比较严格,按湖北枝江酒业集团销售公司总经理曹生武的话讲,达到60分的授课讲师已经很不错了。而这次为枝江全体营销人员授课的郑先生得了最高分,曹生武当即向老师道喜。自2003年以来,多次受湖北枝江酒业邀请前来授课的郑新涛先生也非常珍惜这份荣誉,他还特别撰文“郑新涛获枝江酒业培训师最高分”进行宣传。

湖北枝江酒业已经进入全新的历史发展时期,无论是营销战略、还是产品结构,无论是市场网络、还是管理机制都在与时俱进,科学调整。据悉,集团决定每年增加1500万元进行重点市场和重点产品的调整,作为枝江酒业实现新一轮大发展的新动力。湖北枝江酒业经过持续快速增长,培养造就了一支素质过硬、作风顽强、纪律严明、英勇善战的营销铁军,积累了强大的经济实力。不断给营销队伍“充电”,着力打造企业软实力,成为应对金融危机对中国经济尤其是对白酒行业带来的冲击和影响,保持企业平稳科学发展的明智之举。(杨至爱)