



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104304578 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 28

(21) 申请号 201410589653. 8

(22) 申请日 2014. 10. 29

(71) 申请人 何寒

地址 531500 广西壮族自治区百色市田东县  
东宁西路合恒巷 253 号

(72) 发明人 何寒

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种火龙果菌茶

(57) 摘要

一种火龙果菌茶。具体包括：以火龙果为主要原料制备火龙果果汁，然后再以火龙果果汁为培养基，以红糖为碳源，用红茶菌为菌源，制备出新型特色的火龙果菌茶饮料。通过实施本发明，将火龙果和红茶菌有机结合起来，所组合起来的营养物质更加丰富；火龙果和红茶菌对人体疾病都具有显著的保健功效，二者合二为一后，其功效再相辅相成，而形成的茶饮料其保健功效更为彰显。其综合效果远超单纯火龙果果品及传统的红茶菌饮料。同时，制备出来的火龙果茶菌饮料形态理想，产品很好地保留了火龙果原有的营养和功能成分，容易消化吸收，口感酸甜适口，适口性非常好，适用人群极为广泛，是一种兼备饮料及有医药功效的双重功能生态保健饮品，市场前景非常好。

1. 一种火龙果菌茶,其特征在于:以火龙果为主要原料制备火龙果果汁,然后再以火龙果果汁为培养基,以红糖为碳源,用红茶菌为菌源,制备出一种新型特色的火龙果菌茶饮料;

所述火龙果果汁制备方法如下:

- (1) 原料选择:采集无病虫害、无变质、8~9成熟的新鲜火龙果为原料;
- (2) 火龙果处理:将火龙果清洗干净,然后去除其果皮,并将果实切分成若干块的果肉;
- (3) 原料配比:火龙果果肉1份、清水15份;
- (4) 打浆:将上述火龙果果肉和清水混合在一起,然后打成浆汁并过滤而得火龙果果汁;

所述火龙果菌茶饮料制备方法如下:

- (1) 原料组成及配比:火龙果果汁100份、红糖6份、红茶菌种2份;
- (2) 发酵:将上述火龙果果汁、红糖、红茶菌种同时放置在干净的塑料桶里,并将三种原料搅拌均匀,使红糖完全溶解于溶液之中,最后按照常规方法进行好氧发酵;
- (3) 成品:将火龙果果汁发酵至溶液的PH为3.5~4.5而得成品火龙果菌茶饮料。

## 一种火龙果菌茶

### 技术领域

[0001] 本发明属于一种功能性水果饮品的制备技术领域,具体涉及一种火龙果菌茶。

### 背景技术

[0002] 火龙果,又名青龙果、红龙果,因其外表肉质鳞片似蛟龙外鳞而得名。是仙人掌科的三角柱属植物量天尺的果实,该植物原产中美洲,是热带、亚热带的著名水果之一。火龙果营养丰富、功能独特,它含有一般植物少有的植物性白蛋白及花青素,丰富的维生素和水溶性膳食纤维。

[0003] 火龙果不但营养丰富、功能独特,很少有病虫害,几乎不使用任何农药都可以平般生长。因此,火龙果是一种绿色、环保果品和具有必定疗效的保健养分食品。

[0004] 火龙果含有非常珍贵的营养物质——花青素。花青素是一种强力的抗氧化剂,强于胡萝卜素 10 倍以上,且能在人体血液中保存活性 75 小时。它能够保护人体免受有害物质——自由基的损伤,有助于预防多种与自由基有关的疾病。花青素能够增强血管弹性,保护动脉血管内壁;降低血压;增进皮肤的光滑度,美颜肌肤;抑制炎症和过敏,改善关节的柔韧性,预防关节炎;可以促进视网膜细胞中的视紫质再生,改善视力;还具有抗辐射的作用等。花青素从许多方面维护人体的健康,为我们带来多种益处。

[0005] 火龙果中富含一般蔬果中较少有的植物性白蛋白,很多人都知道重金属(主要指铅、镉、汞、砷、铬五种)危害健康(健康食品),儿童(儿童食品)铅含量多已超标,而火龙果所含有的这种活性白蛋白在人体内遇到重金属离子,会快速将其包裹住,避免肠道吸收,通过排泄系统排出体外,从而起解毒的作用,而且,此种白蛋白对胃壁还有保护作用。

[0006] 火龙果含有丰富的维生素 C,有很好的美颜美白皮肤的效果,而果肉内所含的水溶性纤维含量也是非常的丰富,此类纤维吸水膨胀 10-15 倍,产生凝胶状物质令食物在胃中停留时间较长,使节食减肥者延长饱足感而不致饥饿难耐,有良好的减肥功效。

[0007] 火龙果果肉中黑色籽粒中含有各种酶和不饱和脂肪酸及抗氧化物物质,有助胃肠蠕动,达到润肠效果,对便秘(便秘食品)有辅助治疗的作用。

[0008] 火龙果中含铁元素量比一般水果要高。铁元素是制造血红蛋白及其他含铁物质不可缺少的元素,对人体健康有着重要作用。

[0009] 火龙果果实和茎的汁对肿瘤的生长、病毒感染及免疫反应抑制等病症表现出了积极作用。

[0010] 另外,火龙果的果肉几乎不含果糖和蔗糖,糖分以葡萄糖为主,这种天然葡萄糖,容易吸收,适合运动(运动食品)后食用。

[0011] 目前,火龙果主要用以鲜食为主。

### 发明内容

[0012] 本发明的目的就是提供全新的一种火龙果菌茶。具体包括:以火龙果为主要原料制备火龙果果汁,然后再以火龙果果汁为培养基,以红糖为碳源,用红茶菌为菌源,制备出

一种新型特色的火龙果菌茶饮料。

[0013] 所述的红茶菌是以茶水、糖为原料,经醋酸菌、酵母菌和乳酸菌等多种微生物共同发酵而成的。其中,红茶菌菌液中含有一部分茶叶的浸出物、活的微生物及其代谢产物,这些物质主要包括葡萄糖酸、醋酸、葡萄糖、果糖、蛋白质、氨基酸、维生素、微量元素、茶多酚、咖啡因、乙醇和二氧化碳等。红茶菌还富含维生素C、维生素B等营养素,并含有多种对人体有益的微生物,因此能调节人体生理机能,促进新陈代谢,帮助消化,防止动脉硬化,抗癌,养生强身,成为一种盛行全世界的养生保健饮料。

[0014] 红茶菌在中国流传应用已有150余年的历史,近些年国内外医学界应用红茶菌的实践表明,红茶菌能治疗多种慢性疾病,如高血压、动脉硬化、冠心病、糖尿病、便秘、痔疮、肥胖症、斑秃、白发、白内障、风湿性关节炎、胃炎、痢疾、贫血、核黄素缺乏等。

[0015] 根据营养分析,红茶菌饮料主要营养成分及相应的功能如下:

[0016] (1) 多糖、茶多酚、低聚异麦芽糖、茶碱:提高人体免疫力,增强自身抵抗力;调节血脂,调节血糖;促进双歧杆菌生长,减少肠道腐败物质和致癌物质;增加T-淋巴细胞和B-淋巴细胞的数量,提高机体的防御能力。

[0017] (2) 醋酸、乳酸、柠檬酸;清理肠胃,帮助消化,防治便秘,提高维生素的稳定性,预防有害病菌、病毒入侵,预防感冒。

[0018] (3) 咖啡因:提高大脑活力,消除疲劳,振作精神。

[0019] (4) 红茶菌中含有三种对人体有益的益生菌:酵母菌,醋酸菌和乳酸菌。对人体可起到特殊的保健作用。

[0020] (5) 清理肠胃,消毒解毒,通畅大便,杀灭有害病菌,增加有益菌落,适用于急慢性胃炎,肠炎,便秘,顽固性便秘消除,顽固性腹泻,痢疾等痊愈。

[0021] (6) 调理肠胃,食欲不振这增加饮食,饭量大增,营养不良者可恢复健康,特别是可使城乡最常见最难治的胃溃疡,十二指肠胃溃疡,胃下垂等胃病痊愈,反胃,呕吐,反酸水等症状消失。

[0022] (7) 现代医学证明,醋酸具有消除疲劳、增强食欲、帮助消化、防治高血压和动脉硬化的作用,还具有一定的抗肿瘤、防肥胖,使钙易于被人体吸收、保持骨骼的柔韧以及润肌嫩肤的作用。

[0023] (8) 肝脏障碍排除,急慢性肝炎、肝硬化痊愈。许多人认为红茶菌的解毒抗癌功能因子之一是葡萄糖醛酸,它是人体肝脏中最主要的解毒物质之一。

[0024] (9) 红茶菌中存在的葡萄糖二酸1,4内酯可使肝素、透明质酸、硫酸粘多糖以及葡萄糖醛酸的破坏大大减少,帮助身体更有效地排出毒素,防癌抗癌,并缓解关节炎、痛风、气喘和相关组织功能下降所引起的其它不适。

[0025] (10) 痔疮软化消失,更年期功能障碍减少。红茶菌中的葡萄糖酸能与重金属结合形成水溶性复合物,帮助人体排出有害的重金属元素。有研究表明新的红茶菌饮用者尿中的重金属含量增加。

[0026] 本发明是通过以下技术方案来实现的:

[0027] 一种火龙果菌茶,其特征在于:以火龙果为主要原料制备火龙果果汁,然后再以火龙果果汁为培养基,以红糖为碳源,用红茶菌为菌源,制备出一种新型特色的火龙果菌茶饮料。

[0028] 1、所述的火龙果果汁制备方法如下：

[0029] (1) 原料选择：采集无病虫害、无变质、8～9成熟的新鲜火龙果为原料；

[0030] (2) 火龙果处理：将火龙果清洗干净，然后去除其果皮，并将果实切分成若干块的果肉；

[0031] (3) 原料配比：火龙果果肉 1 份、清水 15 份；

[0032] (4) 打浆：将上述火龙果果肉和清水混合在一起，然后打成浆汁并过滤而得火龙果果汁。

[0033] 2、所述的火龙果菌茶饮料制备方法如下：

[0034] (1) 原料组成及配比：火龙果果汁 100 份、红糖 6 份、红茶菌种 2 份；

[0035] (2) 发酵：将上述火龙果果汁、红糖、红茶菌种同时放置在干净的塑料桶里，并将三种原料搅拌均匀，使红糖完全溶解于溶液之中，最后按照常规方法进行好氧发酵；

[0036] (3) 成品：将火龙果果汁发酵至溶液的 PH 为 3.5～4.5 而得成品火龙果菌茶饮料。

[0037] 本发明既有如下优点：

[0038] 1、本发明所提出的火龙果菌茶饮料制备方法不但构思新颖，而且配方简单，加工工艺亦很简单，容易实施。

[0039] 2、实施本发明所用的主要原料——火龙果，该原料不但资源丰富，而且容易组织，同时价格低廉。重要的是火龙果营养丰富，还具有众多的保健功效，是一种绿色天然的养生水果品种。

[0040] 3、制备本发明的菌源——红茶菌，该菌种具有培育方法简单、菌种形成周期短、生产成本低廉、菌种质量稳定等有点；红茶菌中主要含有三种对人体特别有益的益生菌：酵母菌、醋酸菌和乳酸菌，对人体可起到特殊的保健作用；同时，由于红茶菌是用茶叶制备的茶液作为培养基，所以菌液中含有一部分茶叶的浸出物、活的微生物及其代谢产物，这些物质主要包括葡萄糖酸、醋酸、葡萄糖、果糖、蛋白质、氨基酸、维生素、微量元素、茶多酚、咖啡因、乙醇和二氧化碳等。因此，红茶菌不但富含有多种对人体有益的微生物，还含有多种营养物质，能调节人体生理机能、促进新陈代谢、帮助消化、防止动脉硬化、抗癌、养生强身等。

[0041] 4、通过实施本发明，将火龙果和红茶菌有机结合起来，所组合起来的营养物质更加丰富；火龙果和红茶菌对人体疾病都具有显著的保健功效，二者合二为一后，其功效再相辅相成，而形成的茶饮料其保健功效更为彰显。其综合效果远超单纯火龙果果品及传统的红茶菌饮料。

[0042] 5、通过实施本发明，所制备出来的火龙果茶菌饮料口感酸甜适口，适口性非常好，是一种兼备饮料及有医药功效的双重功能生态保健饮品。

[0043] 6、通过实施本发明，制备而成的火龙果茶菌饮料成本非常低，但由于该饮料营养丰富、保健效果好、物美价廉，适用人群极为广泛，所以市场前景非常好。

[0044] 7、本发明制作出来的产品形态理想，产品很好地保留了火龙果原有的营养和功能成分，容易消化吸收，增强了特殊功能；改变了目前市场上火龙果加工产品稀少的现状，解决了火龙果的产后出路，并带动火龙果相关产业的发展，形成新的经济增长点，具有巨大的经济效益和社会效益。

## 具体实施方式

[0045] 下面结合实施例对本发明的方法进一步说明。

[0046] 一种火龙果菌茶,其特征在于:以火龙果为主要原料制备火龙果果汁,然后再以火龙果果汁为培养基,以红糖为碳源,用红茶菌为菌源,制备出一种新型特色的火龙果菌茶饮料。

[0047] 具体实施方式如下:

[0048] 1、制备火龙果果汁:

[0049] (1) 原料选择:采集无病虫害、无变质、8~9成熟的新鲜火龙果为原料;

[0050] (2) 火龙果处理:将火龙果清洗干净,然后去除其果皮,并将果实切分成若干块的果肉;

[0051] (3) 原料配比:火龙果果肉1份、清水15份;

[0052] (4) 打浆:将上述火龙果果肉和清水混合在一起,然后打成浆汁并过滤而得火龙果果汁。

[0053] 2、制备火龙果菌茶饮料:

[0054] (1) 原料组成及配比:火龙果果汁100份、红糖6份、红茶菌种2份;

[0055] (2) 发酵:将上述火龙果果汁、红糖、红茶菌种同时放置在干净的塑料桶里,并将三种原料搅拌均匀,使红糖完全溶解于溶液之中,最后按照常规方法进行好氧发酵;

[0056] (3) 成品:将火龙果果汁发酵至溶液的PH为3.5~4.5而得成品火龙果菌茶饮料。