



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107549791 A

(43)申请公布日 2018.01.09

(21)申请号 201710816591.3

(22)申请日 2017.09.12

(71)申请人 安徽养生天下生物科技有限公司

地址 236800 安徽省亳州市谯城区安徽谯
城经济开发区张良路西侧

(72)发明人 曹刚刚 贾友彬 李宣衡 贾雯琪

(74)专利代理机构 合肥市浩智运专利代理事务
所(普通合伙) 34124

代理人 王志兴

(51)Int.Cl.

A23L 33/00(2016.01)

A23L 2/38(2006.01)

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种养生综合酵素饮品及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种养生综合酵素饮品,包含质量含量为53%~63%的蔬菜类酵素原液、12%~22%的水果类酵素原液、1%~3%的中药类酵素原液、5%~15%的糙米酵素原液、2%诺丽果浆和10%糖类,所述蔬菜类酵素原液、水果类酵素原液、中药类酵素原液和糙米酵素原液分别由蔬菜原料、水果原料、中药原料和糙米通过单独发酵后调配制得。本发明的优点在于采用微生物多阶段发酵萃取技术对中药进行独立发酵,一方面促进了中药中原有有效成分的析出,另一方面中药经过微生物发酵转化形成其他功能因子,增强养生保健功能;另外包含中药、水果和蔬菜的酵素饮品不仅可以满足人体对酵素的需求,还可调理身体,且满足口味需求。

1. 一种养生综合酵素饮品,其特征在于,包含质量含量为53%~63%的蔬菜类酵素原液、12%~22%的水果类酵素原液、1%~3%的中药类酵素原液、5%~15%的糙米酵素原液、2%诺丽果浆和10%糖类,所述蔬菜类酵素原液、水果类酵素原液、中药类酵素原液和糙米酵素原液分别由蔬菜原料、水果原料、中药原料和糙米通过单独发酵后调配制得。

2. 根据权利要求1所述的养生综合酵素饮品,其特征在于,所述蔬菜原料选自地瓜、青江菜、小黄瓜或白扁豆中的一种或多种和红萝卜、丝瓜、苦瓜、佛手瓜或花椰菜中的一种或多种。

3. 根据权利要求1所述的养生综合酵素饮品,其特征在于,所述水果原料选自黑枣、菱角、罗汉果、莲子或山楂中的一种或多种和青梅、菠萝、葡萄柚或桑椹中的一种或多种。

4. 根据权利要求1所述的养生综合酵素饮品,其特征在于,所述中药原料选自洛神花、紫苏、金银花、枸杞子、百合、芡实、胖大海、橘皮、决明子中的一种或多种和牛蒡根。

5. 根据权利要求1所述的养生综合酵素饮品,其特征在于,所述糖类选自黑糖和/或低聚异麦芽糖。

6. 根据权利要求1至5中任一项所述的养生综合酵素饮品,其特征在于,所述蔬菜类酵素原液、水果类酵素原液、中药类酵素原液和糙米酵素原液分别通过将蔬菜原料中的每一种、水果原料的每一种、中药原料的每一种和糙米单独进行二次发酵制成相应蔬菜酵素二次发酵液、水果酵素二次发酵液、中药酵素二次发酵液和糙米二次发酵液,然后调配制得。

7. 根据权利要求6所述的养生综合酵素饮品,其特征在于,所述蔬菜类酵素原液、水果类酵素原液、中药类酵素原液和糙米酵素原液通过以下步骤制备:

(1) 预处理:将蔬菜原料、水果原料、中药原料或糙米清洗干净后风力吹干,然后用紫外线照射进行表面杀菌,粉碎后成蔬菜、水果、中药或糙米浆液;

(2) 厌氧发酵:以重量含量计,将40%~60%的所述蔬菜、水果、中药或糙米浆液、30%~50%的水和5%~15%的红糖置入密闭容器,添加5%酵母菌液后30℃发酵140~160天,然后过滤除渣制得蔬菜、水果、中药或糙米酵素初液;

(3) 好氧发酵:向所述蔬菜、水果、中药或糙米酵素初液中添加10%醋酸菌液,并且打开密闭容器,常温发酵50~70天,至乙醇含量低于0.5%且糖度不高于5,然后过滤除渣制得蔬菜、水果、中药或糙米酵素二次发酵液;

(4) 调配:将各种蔬菜酵素二次发酵液按相同质量含量混合,然后添加质量含量5%黑糖和5%低聚异麦芽糖,制得蔬菜类酵素原液;

将各种水果酵素二次发酵液按相同质量含量混合,然后添加质量含量5%黑糖和5%低聚异麦芽糖,制得水果类酵素原液;

将各种中药酵素二次发酵液按相同质量含量混合,然后添加质量含量5%黑糖和5%低聚异麦芽糖,制得中药类酵素原液;

将糙米酵素二次发酵液中添加质量含量5%黑糖和5%低聚异麦芽糖,制得糙米酵素原液。

8. 根据权利要求1-7中任一项所述的养生综合酵素饮品的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

将质量含量为53%~63%的蔬菜类酵素原液、12%~22%的水果类酵素原液、1%~3%的中药类酵素原液、5%~15%的糙米酵素原液、2%诺丽果浆和10%糖类调配混合,灭

菌、灌装,即得养生综合酵素饮品。

9. 根据权利要求8所述的养生综合酵素饮品,其特征在于,所述糖类选自黑糖和/或低聚异麦芽糖。

一种养生综合酵素饮品及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及酵素领域,更具体涉及一种养生综合酵素饮品及其制备方法。

背景技术

[0002] 当代社会,生活节奏快,但人们的养生意识却在不断提高,所以营养丰富、味道鲜美的果蔬饮品广受大众喜爱。普通果蔬饮品难以长期储存,需添加防腐剂、抗氧化剂等化学试剂才能有效保存,而这些化学试剂的添加多半难以满足人们对养生的需求。因此,水果蔬菜等天然物质经生物发酵提取酵素制成的酵素饮品逐渐步入市场。

[0003] 酵素是酶的别称,是一种具有生物催化功能的高分子物质,它存在于所有活的动植物体内,几乎所有的细胞活动进程都需要酵素的参与,比如碳水化合物、类脂质、蛋白质、维生素和矿物质等在机体内的消化吸收,机体内器官的运作等。除了机体内的酵素外,人体还需体外补充额外的酵素,体外获取酵素的途径为生食和摄取提取酵素补充物。生食不仅费事,而且营养单一,难以满足丰富的营养需求,若食用过量,则会给胃造成巨大压力,影响身体健康。

[0004] 中药是中华民族积蓄千年的瑰宝,对调养身体素有奇效,中药一般是高温熬制食用,味道苦涩,难以下咽。而酵素是维持生命活动的必须物质,若将中药与酵素结合制成饮品,则不仅可以满足人体对酵素的需求,还可调理身体,且满足口味需求。

发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题在于提供了一种养生保健功能强、且口味多样的养生综合酵素饮品及其制备方法。

[0006] 本发明是通过以下技术方案解决上述技术问题的:

[0007] 一方面提供一种养生综合酵素饮品,其包含质量含量为53%~63%的蔬菜类酵素原液、12%~22%的水果类酵素原液、1%~3%的中药类酵素原液、5%~15%的糙米酵素原液、2%诺丽果浆和10%糖类,所述蔬菜类酵素原液、水果类酵素原液、中药类酵素原液和糙米酵素原液分别由蔬菜原料、水果原料、中药原料和糙米通过单独发酵后调配制得。

[0008] 优选地,所述蔬菜原料选自地瓜、青江菜、小黄瓜或白扁豆中的一种或多种和红萝卜、丝瓜、苦瓜、佛手瓜或花椰菜中的一种或多种。

[0009] 优选地,所述水果原料选自黑枣、菱角、罗汉果、莲子或山楂中的一种或多种和青梅、菠萝、葡萄柚或桑椹中的一种或多种。

[0010] 优选地,所述中药原料选自洛神花、紫苏、金银花、枸杞子、百合、芡实、胖大海、橘皮、决明子中的一种或多种和牛蒡根。

[0011] 优选地,所述糖类选自黑糖和/或低聚异麦芽糖。

[0012] 所述蔬菜类酵素原液、水果类酵素原液、中药类酵素原液和糙米酵素原液分别通过将蔬菜原料中的每一种、水果原料的每一种、中药原料的每一种和糙米单独进行二次发酵制成相应蔬菜酵素二次发酵液、水果酵素二次发酵液、中药酵素二次发酵液和糙米二次

发酵液,然后调配制得。

[0013] 优选地,所述蔬菜类酵素原液、水果类酵素原液、中药类酵素原液和糙米酵素原液通过以下步骤制备:

[0014] (1) 预处理:将蔬菜原料、水果原料、中药原料或糙米清洗干净后风力吹干,然后用紫外线照射进行表面杀菌,粉碎后成蔬菜、水果、中药或糙米浆液;

[0015] (2) 厌氧发酵:以重量含量计,将40%~60%的所述蔬菜、水果、中药或糙米浆液、30%~50%的水和5%~15%的红糖置入密闭容器,添加5%酵母菌液后30℃发酵140~160天,然后过滤除渣制得蔬菜、水果、中药或糙米酵素初液;

[0016] (3) 好氧发酵:向所述蔬菜、水果、中药或糙米酵素初液中添加10%醋酸菌液,并且打开密闭容器,常温发酵50~70天,至乙醇含量低于0.5%且糖度不高于5,然后过滤除渣制得蔬菜、水果、中药或糙米酵素二次发酵液;

[0017] (4) 调配:将各种蔬菜酵素二次发酵液按相同质量含量混合,然后添加质量含量5%黑糖和5%低聚异麦芽糖,制得蔬菜类酵素原液;

[0018] 将各种水果酵素二次发酵液按相同质量含量混合,然后添加质量含量5%黑糖和5%低聚异麦芽糖,制得水果类酵素原液;

[0019] 将各种中药酵素二次发酵液按相同质量含量混合,然后添加质量含量5%黑糖和5%低聚异麦芽糖,制得中药类酵素原液;

[0020] 将糙米酵素二次发酵液中添加质量含量5%黑糖和5%低聚异麦芽糖,制得糙米酵素原液。

[0021] 另一方面还提供上述养生综合酵素饮品的制备方法,其包括以下步骤:

[0022] 将质量含量为53%~63%的蔬菜类酵素原液、12%~22%的水果类酵素原液、1%~3%的中药类酵素原液、5%~15%的糙米酵素原液、2%诺丽果浆和10%糖类调配混合,灭菌、灌装,即得养生综合酵素饮品。

[0023] 优选地,所述糖类选自黑糖和/或低聚异麦芽糖。

[0024] 本发明相比现有技术具有以下优点:目前市场上养生保健酵素产品中针对中药的添加方式多为外添加,即在调配时添加中药成分提取物或其代替物,并且中药配方成分简单,功能多样但不清晰。也有部分厂家采用多种蔬菜、水果、中药等原料直接混合进行发酵。本发明采用微生物多阶段发酵技术对中药进行独立发酵,一方面促进了中药中原有效成分的析出,另一方面中药经过微生物发酵转化形成其他功能因子,增强养生保健功能;另外包含经微生物多阶段发酵技术获取的中药、水果和蔬菜酵素原液的酵素饮品不仅可以满足人体对酵素的需求,还可调理身体,且满足口味需求;另外,各种原料单独发酵相比于混合发酵而言,对于不同类别的原料含量的把控更准确,因为混合发酵后的综合酵素产品在发酵完成时不能保证中药配方的合理性;而且,单独发酵的各种酵素原液作为最终产品的素材之一,配合起来方便易操作,组合更多样,更容易实现产品功能的多样化。

具体实施方式

[0025] 下面对本发明的实施例作详细说明,本实施例在以本发明技术方案为前提下进行实施,给出了详细的实施方式和具体的操作过程,但本发明的保护范围不限于下述的实施例。

[0026] 实施例1 酵母菌液和醋酸菌液的制备

[0027] 取1份糙米加10份水加热煮成米浆,分别加入万分之一含量的固体酵母菌或醋酸菌,30℃恒温培养3天,即得酵母菌液或醋酸菌液,备用。

[0028] 实施例2

[0029] A. 蔬菜、水果、中药或糙米酵素原液的制备

[0030] (1) 预处理:

[0031] 蔬菜预处理:将市售新鲜蔬菜原料清洗干净后风力吹干,然后用紫外线照射进行表面杀菌,分别粉碎后制成各自的蔬菜浆液。

[0032] 蔬菜原料分别为地瓜、青江菜、小黄瓜、白扁豆、红萝卜、丝瓜、苦瓜、佛手瓜和花椰菜。

[0033] 水果预处理:将市售新鲜水果原料清洗干净后风力吹干,然后用紫外线照射进行表面杀菌,分别碎后成各自的水果浆液。

[0034] 水果原料分别为黑枣、菱角、罗汉果、莲子、山楂、青梅、菠萝、葡萄柚和桑椹。

[0035] 中药预处理:将市售中药原料清洗干净后风力吹干,然后用紫外线照射进行表面杀菌,分别粉碎后制成各自的中药浆液。

[0036] 中药原料分别为洛神花、紫苏、金银花、枸杞子、百合、芡实、胖大海、橘皮、决明子和牛蒡根。

[0037] 糙米预处理:将市售糙米清洗干净后风力吹干,然后用紫外线照射进行表面杀菌,粉碎后制成糙米浆液。

[0038] (2) 厌氧发酵:

[0039] 厌氧发酵:将40%蔬菜、水果、中药或糙米浆液、50%水和5%的红糖置入密闭容器,添加5%酵母菌液(由实施例1制备)后30℃发酵150天,然后过滤除渣制得蔬菜、水果、中药或糙米酵素初液。

[0040] (3) 好氧发酵:向上述蔬菜、水果、中药或糙米酵素初液中分别添加10%醋酸菌液(由实施例1制备),并且打开密闭容器,常温发酵60天,至乙醇含量低于0.5%且糖度不高于5,然后过滤除渣制得各种蔬菜、水果、中药或糙米酵素二次发酵液。

[0041] (4) 调配:将上述地瓜、青江菜、小黄瓜、白扁豆、红萝卜、丝瓜、苦瓜、佛手瓜和花椰菜等蔬菜酵素二次发酵液按照相同质量含量混合,然后添加质量含量5%黑糖和5%低聚异麦芽糖,制得蔬菜类酵素原液。

[0042] 将上述黑枣、菱角、罗汉果、莲子、山楂、青梅、菠萝、葡萄柚和桑椹等水果酵素二次发酵液按照相同质量含量混合,然后添加质量含量5%黑糖和5%低聚异麦芽糖,制得水果类酵素原液。

[0043] 将上述洛神花、紫苏、金银花、枸杞子、百合、芡实、胖大海、橘皮、决明子和牛蒡根等中药酵素二次发酵液按照相同质量含量混合,然后添加质量含量5%黑糖和5%低聚异麦芽糖,制得中药类酵素原液。

[0044] 向上述糙米酵素二次发酵液中添加质量含量5%黑糖和5%低聚异麦芽糖,制得糙米酵素原液。

[0045] B. 养生综合酵素饮品的制备

[0046] 以质量含量计,取60%上述蔬菜类酵素原液、17%水果类酵素原液、2%中药类酵

素原液、9%的糙米酵素原液、2%诺丽果浆(诺丽果来自海南,厂内粉碎压榨做成诺丽果浆)和10%低聚异麦芽糖混合,灭菌、灌装,即得养生综合酵素饮品。

[0047] 本发明的酵素饮品可单独饮用,可搭配3-5倍的冷水或温开水稀释饮用,水温不宜超过40℃,也可用沙拉、酸奶、奶昔、果汁等稀释或混合饮用。

[0048] 实施例3

[0049] A. 蔬菜、水果、中药或糙米酵素原液的制备

[0050] (1) 预处理:

[0051] 按照实施例2的预处理方式对蔬菜、水果、中药和糙米进行预处理。区别在于原料不同,具体如下:

[0052] 蔬菜原料为青江菜、小黄瓜、白扁豆、丝瓜、苦瓜、佛手瓜和花椰菜。

[0053] 水果原料为菱角、罗汉果、莲子、山楂、菠萝、葡萄柚和桑椹。

[0054] 中药原料为紫苏、枸杞子、百合、芡实和牛蒡根。

[0055] (2) 厌氧发酵:

[0056] 厌氧发酵:将60%蔬菜、水果、中药或糙米浆液、30%水和5%的红糖置入密闭容器,添加5%酵母菌液后30℃发酵140天,然后过滤除渣制得蔬菜、水果、中药或糙米酵素初液。

[0057] (3) 好氧发酵:向上述蔬菜、水果、中药或糙米酵素初液中分别添加10%醋酸菌液(由实施例1制备),并且打开密闭容器,常温发酵50天,至乙醇含量低于0.5且糖度不高于5,然后过滤除渣制得各种蔬菜、水果、中药或糙米酵素二次发酵液。

[0058] (4) 调配:按照实施例2的调配方式对蔬菜、水果、中药和糙米酵素二次发酵液进行调配制得蔬菜类酵素原液、水果类酵素原液、中药类酵素原液和糙米酵素原液。

[0059] B. 养生综合酵素饮品的制备

[0060] 以质量含量计,取53%上述蔬菜类酵素原液、22%水果类酵素原液、3%中药类酵素原液、10%的糙米酵素原液、2%诺丽果浆(诺丽果来自海南,厂内粉碎压榨做成诺丽果浆)和10%黑糖混合,灭菌、灌装,即得养生综合酵素饮品。

[0061] 本发明的酵素饮品可单独饮用,可搭配3-5倍的冷水或温开水稀释饮用,水温不宜超过40℃,也可用沙拉、酸奶、奶昔、果汁等稀释或混合饮用。本实施例制备的综合酵素饮品,每日早晚饮用可以提高人体免疫力、改善亚健康。

[0062] 实施例4

[0063] A. 蔬菜、水果、中药或糙米酵素原液的制备

[0064] (1) 预处理:

[0065] 按照实施例2的预处理方式对蔬菜、水果、中药和糙米进行预处理。区别在于原料不同,具体如下:

[0066] 蔬菜原料为地瓜、小黄瓜、白扁豆、丝瓜、苦瓜、佛手瓜和花椰菜。

[0067] 水果原料为黑枣、菱角、罗汉果、莲子、山楂、葡萄柚和桑椹。

[0068] 中药原料为洛神花、金银花、百合、决明子和牛蒡根。

[0069] (2) 厌氧发酵:

[0070] 厌氧发酵:将40%蔬菜、水果、中药或糙米浆液、50%水和5%的红糖置入密闭容器,添加5%酵母菌液后30℃发酵160天,然后过滤除渣制得蔬菜、水果、中药或糙米酵素初

液。

[0071] (3) 好氧发酵:向上述蔬菜、水果、中药或糙米酵素初液中分别添加10%醋酸菌液(由实施例1制备),并且打开密闭容器,常温发酵70天,至乙醇含量低于0.5%且糖度不高于5,然后过滤除渣制得各种蔬菜、水果、中药或糙米酵素二次发酵液。

[0072] (4) 调配:按照实施例2的调配方式对蔬菜、水果、中药和糙米酵素二次发酵液进行调配制得蔬菜类酵素原液、水果类酵素原液、中药类酵素原液和糙米酵素原液。

[0073] B. 养生综合酵素饮品的制备

[0074] 以质量含量计,取63%上述蔬菜类酵素原液、17%水果类酵素原液、3%中药类酵素原液、5%的糙米酵素原液、2%诺丽果浆(诺丽果来自海南,厂内粉碎压榨做成诺丽果浆)和5%黑糖和5%低聚异麦芽糖混合,灭菌、灌装,即得养生综合酵素饮品。

[0075] 本发明的酵素饮品可单独饮用,可搭配3-5倍的冷水或温开水稀释饮用,水温不宜超过40℃,也可用沙拉、酸奶、奶昔、果汁等稀释或混合饮用。本实施例制备的综合酵素饮品,每日早晚饮用可以促进排便,减轻便秘患者的痛苦,同时可以降低血脂和血糖,适合三高人群饮用。

[0076] 本发明采用微生物多阶段发酵技术对中药进行独立发酵,一方面促进了中药中原有效成分的析出,另一方面中药经过微生物发酵转化形成其他功能因子,增强养生保健功能;另外包含经微生物多阶段发酵技术获取的中药、水果和蔬菜酵素原液的酵素饮品不仅可以满足人体对酵素的需求,还可调理身体,且满足口味需求。根据调配时选取的中药酵素原液的不同,组合成不同配方,实现不同的功效酵素。

[0077] 以上所述仅为本发明的较佳实施例而已,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换和改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。