



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103750443 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 30

(21) 申请号 201310689996. 7

(22) 申请日 2013. 12. 17

(71) 申请人 安徽金安康生物科技有限公司

地址 243102 安徽省马鞍山市当涂县太白镇
鑫龙村

(72) 发明人 殷铭 费丹 藏一健 殷坤才
沈翔

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种天麻营养饮料及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种天麻营养饮料,其特征在
于,由下列重量份的原料制成:灵芝 20-25、天麻
4-6、猴头菇 10-13、红枣 16-17、马齿菜 10-12、甘
薯 12-13、雪莲果 9-11、桂花 13-15、虾壳 13-14、茄
子 12-14、大豆 14-16、小米 10-12、橙子 13-17、葡
萄 13-16、助剂 4-5、水适量;本发明产品具有安眠
镇静宁神、增强免疫力、缓解疲劳、调理肠胃等功
效;本发明产品营养丰富、口感纯正、风味浓郁,
含有丰富的氨基酸、维生素、矿物质等营养素,适
合长期饮用,具有较佳的营养保健功效。

1. 一种天麻营养饮料,其特征在于,由下列重量份的原料制成:灵芝 20-25、天麻 4-6、猴头菇 10-13、红枣 16-17、马齿菜 10-12、甘薯 12-13、雪莲果 9-11、桂花 13-15、虾壳 13-14、茄子 12-14、大豆 14-16、小米 10-12、橙子 13-17、葡萄 13-16、助剂 4-5、水适量;所述的助剂由下列重量份原料制成:钙果叶 4-5、竹叶兰 4-5、虾壳 3-4、炒芝麻粉 12-14、辣椒叶 3-4、葡萄叶 2-3、囊荷子 1-2、石榴籽 2-3、奶粉 4-5;制备方法是将除奶粉以外的各原料混合,加水煎煮,过滤得提取液,提取液浓缩后烘干,与奶粉混合即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种天麻营养饮料的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将大豆、小米、红枣放入水中浸泡 10-11 个小时,再放入桂花大火煮沸后,转小火慢煮 30-40 分钟,取出桂花,将剩余物质混合打浆并过滤;

(2) 将甘薯洗净后与灵芝、天麻、猴头菇一起放入水中,加热煮至熟烂,滤掉中草药,将剩余物质混合打浆;

(3) 将马齿菜、雪莲果、茄子、橙子、葡萄洗净后放入榨汁机中榨汁,加入虾壳加热煮熟,捞出虾壳放入烘干机中烘干,研磨成粉;

(4) 将步骤(1)、步骤(2)、步骤(3)物料以及其它剩余成分混合,灭菌,真空灌装即可。

一种天麻营养饮料及其制作方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种天麻营养饮料及其制作方法。

背景技术

[0003] 现在生活中,喝饮料不单单是小孩喜欢的饮品了,大人和老人们也逐渐纳入喝饮料的行列,饮料在日常生活中已经是一个不可或缺的消费品,现代生活节奏较快,人们往往承受着巨大的工作和生活压力,容易引起焦虑、不安、睡眠质量降低、免疫力下降等症状。不同人群对饮料的性能要求不尽相同,于是,生产不同性能要求以满足不同人群需求的饮料产品势在必行!

目前市场上饮料的配方比例大多不合理,无法满足一些特殊人群的需求,比如在众多的饮料中,大都使用白砂糖,致使一些患有糖尿病的患者不能喝;随着人们生活水平的提高,人们对健康绿色食品的要求越来越高,从而使得具有保健功能的饮料供不应求,特别是能够辅助肿瘤放化疗,保肝护肝,促进睡眠等方面均具有显著疗效的饮料在目前市场上并不多见。

发明内容

[0004] 本发明的目的就是提供一种天麻营养饮料及其制作方法,以克服现有技术的不足。

[0005] 本发明的目的是这样实现的:

一种天麻营养饮料,其特征在于,由下列重量份的原料制成:灵芝 20-25、天麻 4-6、猴头菇 10-13、红枣 16-17、马齿菜 10-12、甘薯 12-13、雪莲果 9-11、桂花 13-15、虾壳 13-14、茄子 12-14、大豆 14-16、小米 10-12、橙子 13-17、葡萄 13-16、助剂 4-5、水适量。

[0006] 所述的助剂由下列重量份原料制成:钙果叶 4-5、竹叶兰 4-5、虾壳 3-4、炒芝麻粉 12-14、辣椒叶 3-4、葡萄叶 2-3、囊荷子 1-2、石榴籽 2-3、奶粉 4-5;制备方法是将除奶粉以外的各原料混合,加水煎煮,过滤得提取液,提取液浓缩后烘干,与奶粉混合即得。

[0007] 所述的一种天麻营养饮料的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将大豆、小米、红枣放入水中浸泡 10-11 个小时,再放入桂花大火煮沸后,转小火慢煮 30-40 分钟,取出桂花,将剩余物质混合打浆并过滤;

(2) 将甘薯洗净后与灵芝、天麻、猴头菇一起放入水中,加热煮至熟烂,滤掉中草药,将剩余物质混合打浆;

(3) 将马齿菜、雪莲果、茄子、橙子、葡萄洗净后放入榨汁机中榨汁,加入虾壳加热煮熟,捞出虾壳放入烘干机中烘干,研磨成粉;

(4) 将步骤(1)、步骤(2)、步骤(3)物料以及其它剩余成分混合,灭菌,真空灌装即可。

[0008] 本发明有以下有益效果:本发明产品具有安眠镇静宁神、增强免疫力、缓解疲劳、

调理肠胃等功效；本发明产品营养丰富、口感纯正、风味浓郁，含有丰富的氨基酸、维生素、矿物质等营养素，适合长期饮用，具有较佳的营养保健功效。

具体实施方式

[0009] 所述的一种天麻营养饮料，其特征在于，由下列重量份的原料制成：灵芝 24、天麻 5、猴头菇 13、红枣 17、马齿菜 10、甘薯 12、雪莲果 11、桂花 15、虾壳 13、茄子 12、大豆 14、小米 12、橙子 17、葡萄 16、助剂 4、水适量。

[0010] 所述的助剂由下列重量份原料制成：

钙果叶 4、竹叶兰 4、虾壳 4、炒芝麻粉 12、辣椒叶 3、葡萄叶 3、囊荷子 1、石榴籽 2、奶粉 4；制备方法是将除奶粉以外的各原料混合，加水煎煮，过滤得提取液，提取液浓缩后烘干，与奶粉混合即得。

[0011] 制作方法包括以下步骤：

(1) 将大豆、小米、红枣放入水中浸泡 10-11 个小时，再放入桂花大火煮沸后，转小火慢煮 30-40 分钟，取出桂花，将剩余物质混合打浆并过滤；

(2) 将甘薯洗净后与灵芝、天麻、猴头菇一起放入水中，加热煮至熟烂，滤掉中草药，将剩余物质混合打浆；

(3) 将马齿菜、雪莲果、茄子、橙子、葡萄洗净后放入榨汁机中榨汁，加入虾壳加热煮熟，捞出虾壳放入烘干机中烘干，研磨成粉；

(4) 将步骤(1)、步骤(2)、步骤(3) 物料以及其它剩余成分混合，灭菌，真空灌装即可。