



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106234893 A

(43)申请公布日 2016.12.21

(21)申请号 201610612132.9

(22)申请日 2016.07.31

(71)申请人 吴军

地址 545006 广西壮族自治区柳州市城中
区东环大道268号集体户

(72)发明人 吴军

(74)专利代理机构 柳州市集智专利商标事务所
45102

代理人 黄有斯 周颖鹃

(51) Int. Cl.

A23L 2/38(2006.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

蓝莓解酒饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种蓝莓解酒饮料及其制备方法,涉及保健饮料技术领域,包括如下步骤:A、先将水与茶叶制成茶水,再将糖溶解于所述茶水中,过滤取滤液,备用;B、将步骤A所得滤液灭菌,晾凉至20~30℃时,无菌操作加入红茶菌种,25~35℃恒温发酵4~6天,得茶菌液,备用;C、将蓝莓打碎成浆,加入步骤B所得茶菌液,搅拌均匀,密封,20~35℃恒温发酵5~10天,过滤取滤液即可。与现有技术相比,本蓝莓解酒饮料不仅具有较好的解酒效果,还具有抗氧化、抗动脉硬化、抗血栓、抗衰老、抗癌、防止肠道病变等诸多保健功效,制备材料及制备方法简单易操作。

1. 一种蓝莓解酒饮料,其特征在于包括如下重量份的原料:

蓝莓份10~30份,糖1份~10份,红茶菌种1份~5份,茶叶0.1份~1份,水50份~100份,蜂蜜1份~10份;

所述糖是白糖、冰糖、葡萄糖、麦芽糖、砂糖、红糖的一种或多种混合物。

2. 一种蓝莓解酒饮料的制备方法,其特征在于包括如下重量份的原料:

蓝莓10份~30份,糖1份~10份,红茶菌种1份~5份,茶叶0.1份~1份,水50份~100份,蜂蜜1份~10;所述糖是白糖、冰糖、葡萄糖、麦芽糖、砂糖、红糖的一种或多种混合物;

包括如下步骤:

A、先将水与茶叶制成茶水,再将糖溶解于所述茶水中,过滤取滤液,备用;

B、将步骤A所得滤液灭菌,晾凉至20℃~30℃时,无菌操作加入红茶菌种,25℃~35℃恒温发酵 4天~6天,得茶菌液,备用;

C、将蓝莓打碎成浆,加入步骤B所得茶菌液,搅拌均匀,密封,20℃~35℃恒温发酵 5天~10天,过滤取滤液即可。

3. 根据权利要求2所述的一种蓝莓解酒饮料的制备方法,其特征在于:步骤C中,将蓝莓打碎成浆,与蜂蜜一起加入步骤B所得茶菌液,搅拌均匀,密封,20℃~35℃恒温发酵 5天~10天,过滤取滤液即可。

蓝莓解酒饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及保健饮料技术领域,尤其是一种蓝莓红茶菌解酒饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 饮酒是人类饮食的一部分,它给人们带来很大的快乐和享受,但酒精对人体的伤害亦越来越受到人们的重视,解酒概念也就成为人们关心的话题和迫切需要,目前市场上的解酒产品五花八门,解酒相关专利亦有不少,总体可以分为化学药品、中药制剂、保健品三种,其解酒功效随药性快慢有关系。比较而言,化学药品和中药制剂,在解酒的同时,会对肝脏、肾脏造成代谢负担而产生不同程度的伤害;而药食同源的保健品,既不会产生任何副作用,而且可以对受损肝脏细胞起修复营养的作用,安全可靠,因此,得到了越来越多的专家和消费者的青睐。

[0003] 但目前,市场出现的解酒保健品,大多停留在传统中药理论上的概念性药物组合和堆砌或用药繁杂、或功效不显著。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是提供一种原料和制备方法简单并具有较好解酒效果的蓝莓红茶菌解酒饮料及其制备方法。

[0005] 为了解决上述问题,本发明所采用的技术方案是:这种蓝莓红茶菌解酒饮料,包括如下重量份的原料:

蓝莓份10~30份,糖1份~10份,红茶菌种1份~5份,茶叶0.1份~1份,水50份~100份,蜂蜜1份~10份;

所述糖是白糖、冰糖、葡萄糖、麦芽糖、砂糖、红糖的一种或多种混合物。

[0006] 制备方法包括如下步骤:

A、先将水与茶叶制成茶水,再将糖溶解于所述茶水中,过滤取滤液,备用;

B、将步骤A所得滤液灭菌,晾凉至20℃~30℃时,无菌操作加入红茶菌种,25℃~35℃恒温发酵4天~6天,得茶菌液,备用;

C、将蓝莓打碎成浆,加入步骤B所得茶菌液,搅拌均匀,密封,20℃~35℃恒温发酵5天~10天,过滤取滤液即可;

上述技术方案中,更具体的技术方案还可以是:步骤C中,将蓝莓打碎成浆,与蜂蜜一起加入步骤B所得茶菌液,搅拌均匀,密封,20℃~35℃恒温发酵5天~10天,过滤取滤液即可。

[0007] 由于采用了上述技术方案,本发明与现有技术相比具有如下有益效果:

1、当乙醛含量过高时,人体无法及时分解,乙醛进入血液并被吸收,导致对人体重要器官和功能严重损伤。解酒的关键在于如何使人体重要器官以及中枢神经、血液尽量少接触由酒精(乙醇)进入人体后产生的有毒物质“乙醛”,降低乙醛对细胞的氧化能力。酒精在人体的分解代谢有三条途径:肝脏、皮肤和呼吸系统;其中约95%是在肝脏中进行氧化代谢。

红茶菌特有的解毒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,可与外源的毒素或人体代谢产生的内源有毒物质相结合,变成水溶性的葡萄糖苷酸,并一起排出体外;并且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。因此,红茶菌能有效的排除由酒精(乙醇)进入人体后产生的有毒物质“乙醛”,达到很好的解酒效果。

[0008] 2、蓝莓除了含有常规的糖、酸和维生素C外,还富含维生素E、维生素A、维生素B、超氧化物歧化酶(SOD)、熊果苷、蛋白质、花青素、食用纤维以及丰富的钾、铁、锌、钙等矿物质元素,维生素都高于其他水果,微量元素也很高,属高氨基酸,高铜,高锌,高铁的果品。

[0009] 其中花青素(Anthocyanosides)是纯天然的抗衰老营养补充剂,研究证明是当今人类发现最有效的抗氧化剂。蓝莓提取物中的花青素全是低聚体和花青甙,不仅易于吸收,而且它们可以穿过血液/脑屏障,保护各个精细组织的细胞,特别是丰富的原花青素二聚体和三聚体对过氧化氢的抑制率达40%,显示出明显的抗致作用,而且含有丰富的有机锗、有机硒、熊果甙、氨基酸、果酸和维生素等特殊营养成分,这些特殊营养物质的特殊营养成分是任何植物都无法比拟的。所以蓝莓在抗生素、抗自由基、抗视力退化及抗动脉硬化和血栓形成方面具有十分显著的作用。用蓝莓制成的蓝莓红茶菌解酒饮料,不仅能增添营养成分和保健效果,还能改善该饮料的香味和口感。

[0010] 3、红茶菌的培养繁殖通常在含糖5-10%并有茶叶汁的情况下才能很好地繁殖发酵,若不加茶叶汁,或单纯用蓝莓果汁代替茶叶汁,红茶菌的繁殖力会大为降低,其原因一是单纯用蓝莓果汁代替茶叶汁营养物质不够丰富,二是蓝莓果汁的较高酸度会使PH下降导致红茶菌的繁殖力大为降低。本发明加入了红茶水,微量元素和叶绿素及维生素营养物质大为增加,并提升了发酵底物的PH值至5-5.5之间,对红茶菌的繁殖发酵很有利,从而缩短了发酵所需时间。

[0011] 4、本发明还具有兴奋神经、强心扩、兴奋呼吸、抗氧化、抗视力退化、抗凝血、降血脂、预防冠心病、利尿、助消化、解毒与抗菌、防癌、抗辐射、软化血管、改善血液PH值、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、美颜等保健功效。

具体实施方式

[0012] 以下结合具体实施例对本发明作进一步详述:

实施例一:

这种蓝莓红茶菌解酒饮料,所用的原料如下:

蓝莓10kg,白糖1 kg,膜片状的红茶菌种1 kg,蜂蜜1 kg,普洱茶茶叶0.1 kg,水50 kg。

[0013] 制备方法如下:

A、先将普洱茶茶叶放入水中,煮沸5分钟,得到普洱茶水,再将白糖溶解于所述茶水中,自然冷却至25℃左右,过滤取滤液备用;

B、将步骤A所得滤液灭菌,晾凉至25℃左右,无菌操作加入红茶菌种,25~35℃恒温发酵4天,得茶菌液备用;

C、将新鲜成熟的蓝莓洗净,沥干水分,打碎成浆,与蜂蜜一起加入步骤B所得茶菌液,搅拌均匀,密封,20~35℃恒温发酵5天,过滤取滤液;

D、将C步骤所得滤液分装入无菌包,250ml一包,然后采用巴氏消毒方法灭菌即得。

[0014] 实施例二:

这种蓝莓解酒饮料,所用的原料如下:

蓝莓30kg,白糖5 kg,冰糖5 kg,膜片状的红茶菌种5 kg,蜂蜜10 kg,六堡茶茶叶1 kg,水100 kg。

[0015] 制备方法同实施例一。

[0016] 以下为实验部分:

实验人数为100人,年龄段分别为:20~30岁30人,31~40岁30人,41~50岁30人,50~60岁10人。将上述各年龄段的人数随机均分为A、B两组,A组人员醉酒后饮用实施例一的蓝莓红茶菌解酒饮料,B组人员醉酒后饮用实施例二的蓝莓红茶菌解酒饮料。

[0017] 饮用后1小时内能明显感觉到头痛、头晕、反胃恶心、烦躁、心悸凶猛等症状得到缓解或者消失的,是有效;

饮用4小时内能明显感觉到头痛、头晕、反胃恶心、烦躁、心悸凶猛等症状得到缓解或者消失的,是有效;

饮用4小时内没有反应的说明无效。

[0018] 实验数据如下表:

	A组(人)	B组(人)
很有效	32	36
一般有效	14	11
无效	4	3

由该表可知,本发明的蓝莓解酒饮料,对解酒具有很好的效果。