



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104304561 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 28

(21) 申请号 201410620780. X

(22) 申请日 2014. 11. 07

(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 3/16 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种桑黄菌丝红茶菌饮料

(57) 摘要

一种桑黄菌丝红茶菌饮料。具体包括：以桑黄菌丝体为主要原料制备桑黄提取液，然后再以桑黄提取液为培养基，以糖碳源，用红茶菌为菌源，制备出一种新型特色的桑黄菌丝红茶菌饮料。通过实施本发明，将桑黄菌丝体和红茶菌有机结合起来，所组合起来的营养物质更加丰富；桑黄菌丝体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桑黄菌丝制成的各种食药用品及传统的红茶菌饮料。同时，制备出来的桑黄菌丝红茶菌饮料产品形态理想，人体容易吸收，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. 一种桑黄菌丝红茶菌饮料,其特征在于:以桑黄菌丝体为主要原料制备桑黄提取液,然后再以桑黄提取液为培养基,以糖碳源,用红茶菌为菌源,制备出一种新型特色的桑黄菌丝红茶菌饮料;

所述的桑黄提取液制备方法如下:

(1) 制备桑黄菌丝体:按常规方法制备出无污染、优质的桑黄菌丝体;

(2) 原料组成及配比:桑黄菌丝体 1 份、清水 50 份;

(3) 萃取:将上述桑黄菌丝体和清水一并放置于加热容器中,然后静置浸泡 10 小时以上,通过加热给水沸腾并保持水沸腾至容器内水溶液减少一半,最后经过过滤得到桑黄提取液;

所述的桑黄菌丝红茶菌饮料制备方法如下:

(1) 原料组成及配比:桑黄提取液 100 份、红糖 12 份、红茶菌种 2 份;

(2) 发酵:将上述桑黄提取液、红糖、红茶菌种同时放置于干净的广口塑料桶中,然后搅拌至红糖完全溶解于溶液中,最后搅拌按常规方法进行好氧发酵;

(3) 成品:将桑黄提取液发酵至溶液的 PH 到达 3.5 ~ 4.5 而得成品桑黄菌丝红茶菌饮料。

一种桑黄菌丝红茶菌饮料

技术领域

[0001] 本发明属于一种功能性茶制品的制备技术领域,具体涉及一种桑黄菌丝红茶菌饮料。

背景技术

[0002] 桑黄是珍稀药用真菌,其子实体可入药。它主要寄生于杨、柳、桦、桃等阔叶树的枯立木及立木上及树干上,其主要功能为抗癌,抗纤维化,抗氧化,其治疗癌症的有效率达90%以上。桑黄在生物抗癌领域被国际公认为最具抗癌功效的真菌,其在抗癌领域中有效率排名第一,是国际医药界与保健品行业抗癌产品生产原料。这味古老的中药,名气远不如冬虫夏草,可是它的功效却不比冬虫夏草差。目前,国际公认的生物桑黄多糖是从桑黄的菌丝体、子实体中提取具有生物活性的多糖类物质。研究证实,桑黄多糖具有明显免疫调节、抗癌抗肿瘤、抗氧化、降低血糖、保护肝脏等作用。

[0003] 而当前制约着桑黄进一步开发和利用的因素主要有:(1)桑黄野生资源日益匮乏,野生桑黄资源难以恢复,致使桑黄子实体无法大量形成;(2)桑黄对环境敏感,生长期长,人工栽培难度较大。为了解决了因为野生桑黄资源的不足及人工栽培难度大导致桑黄子实体无法大量产出继而影响桑黄药源的应用问题;经过科研人员不断的研究,现在通过生物深层发酵技术开发出全新的一种桑黄产品——桑黄菌丝体。研究表明,桑黄菌丝体的有效成分和子实体一样。通过生物深层发酵技术生产桑黄菌丝体,其生产周期短、工艺简单、生产效率高及稳定等特点,是人工培养桑黄产品的主要发展方向。目前生产桑黄菌丝体所用的原料主要为粮食精料,如玉米粉、黄豆粉等,在此原料基础上添加些无机盐元素为碳、氮源,继而培养出优质价廉的桑黄菌丝体。

[0004] 目前,相关报道有以桑黄子实体的提取物或浸出液加工成饮料、食品或药品。

发明内容

[0005] 本发明的目的就是提供全新的一种桑黄菌丝红茶菌饮料。具体包括:以桑黄菌丝体为主要原料制备桑黄提取液,然后再以桑黄提取液为培养基,以糖碳源,用红茶菌为菌源,制备出一种新型特色的桑黄菌丝红茶菌饮料。

[0006] 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。

[0007] 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。

[0008] 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:

[0009] (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。

[0010] (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。

[0011] (3) 咖啡因:提高大脑活力,消除疲劳,振作精神。

[0012] (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。

[0013] (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。

[0014] (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。

[0015] (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。

[0016] (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。

[0017] (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。

[0018] (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。

[0019] 本发明是通过以下技术方案来实现的:

[0020] 一种桑黄菌丝红茶菌饮料,技术方案中在于:以桑黄菌丝体为主要原料制备桑黄提取液,然后再以桑黄提取液为培养基,以糖碳源,用红茶菌为菌源,制备出一种新型特色的桑黄菌丝红茶菌饮料。

[0021] 1、所述的桑黄提取液制备方法如下:

[0022] (1) 制备桑黄菌丝体:按常规方法制备出无污染、优质的桑黄菌丝体;

[0023] (2) 原料组成及配比:桑黄菌丝体 1 份、清水 50 份;

[0024] (3) 萃取:将上述桑黄菌丝体和清水一并放置于加热容器中,然后静置浸泡 10 小时以上,通过加热给水沸腾并保持水沸腾至容器内水溶液减少一半,最后经过过滤得到桑黄提取液。

[0025] 2、所述的桑黄菌丝红茶菌饮料制备方法如下:

[0026] (1) 原料组成及配比:桑黄提取液 100 份、红糖 12 份、红茶菌种 2 份;

[0027] (2) 发酵:将上述桑黄提取液、红糖、红茶菌种同时放置于干净的广口塑料桶中,然后搅拌至红糖完全溶解于溶液中,最后搅拌按常规方法进行好氧发酵;

[0028] (3) 成品 :将桑黄提取液发酵至溶液的 PH 到达 3.5 ~ 4.5 而得成品桑黄菌丝红茶菌饮料。

[0029] 本发明既有如下优点 :

[0030] 1、本发明所提出的桑黄菌丝红茶菌饮料其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。

[0031] 2、实施本发明所用的主要原料——桑黄菌丝体,该原料是通过人工培育,其生产周期短、工艺简单、生产效率高及稳定等特点,所以其原料资源十分丰富,而且容易组织,同时价格低廉。经研究表明,所应用的桑黄菌丝体的有效成分和子实体一样有着神奇的保健功效,是一种绿色天然的养生佳品。

[0032] 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。

[0033] 4、通过实施本发明,将桑黄菌丝体和红茶菌有机结合起来,所组合起来的营养物质更加丰富 ;桑黄菌丝体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桑黄菌丝制成的各种食药产品及传统的红茶菌饮料。

[0034] 5、通过实施本发明,所制备出来的桑黄菌丝红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。

[0035] 6、通过实施本发明,制备而成的桑黄菌丝红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。

具体实施方式

[0036] 下面结合实施例对本发明的方法进一步说明。

[0037] 一种桑黄菌丝红茶菌饮料,技术方案中在于 :以桑黄菌丝体为主要原料制备桑黄提取液,然后再以桑黄提取液为培养基,以糖碳源,用红茶菌为菌源,制备出一种新型特色的桑黄菌丝红茶菌饮料。

[0038] 具体实施方式如下 :

[0039] 1、制备桑黄提取液 :

[0040] (1) 制备桑黄菌丝体 :按常规方法制备出无污染、优质的桑黄菌丝体 ;

[0041] (2) 原料组成及配比 :桑黄菌丝体 1 份、清水 50 份 ;

[0042] (3) 萃取 :将上述桑黄菌丝体和清水一并放置于加热容器中,然后静置浸泡 10 小时以上,通过加热给水沸腾并保持水沸腾至容器内水溶液减少一半,最后经过过滤得到桑黄提取液。

[0043] 2、制备桑黄菌丝红茶菌饮料 :

[0044] (1) 原料组成及配比 :桑黄提取液 100 份、红糖 12 份、红茶菌种 2 份 ;

[0045] (2) 发酵 :将上述桑黄提取液、红糖、红茶菌种同时放置于干净的广口塑料桶中,然后搅拌至红糖完全溶解于溶液中,最后搅拌按常规方法进行好氧发酵;

[0046] (3) 成品 :将桑黄提取液发酵至溶液的 PH 到达 3.5 ~ 4.5 而得成品桑黄菌丝红茶菌饮料。