



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104886687 A

(43) 申请公布日 2015.09.09

(21) 申请号 201510253764.6

(22) 申请日 2015.05.19

(71) 申请人 苏州葛家坞生物科技有限公司

地址 215000 江苏省苏州市吴中区金庭镇东
蔡村秉汇农贸市场

(72) 发明人 蔡军峰

(74) 专利代理机构 北京众合诚成知识产权代理
有限公司 11246

代理人 连平

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 2/84(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

A23L 1/302(2006.01)

权利要求书2页 说明书10页

(54) 发明名称

一种灵芝香蕉饮料

(57) 摘要

本发明公开了一种灵芝香蕉饮料，属于饮料加工技术领域，由以下重量份数的组分组成：灵芝浆12-16份、香蕉浆12-48份、柠檬汁0.1-0.3份、白砂糖4-6份；本发明还公开了所述灵芝浆与香蕉浆的制备方法。本发明将香蕉皮与香蕉肉一同高温蒸汽加热后分别制浆酶解并且通过其与灵芝浆、白砂糖、柠檬汁复配，得到一种感官品质好、保健功效强、原料及加工成本低的香蕉饮料新品种，具有极高的市场推广价值。

1. 一种灵芝香蕉饮料,其特征在于,由以下重量份数的组分组成:

灵芝浆 12-16 份、香蕉浆 12-48 份、柠檬汁 0.1-0.3 份、白砂糖 4-6 份;

所述灵芝浆的制备方法包括以下步骤:

灵芝浆制备步骤一:人工挑选无虫无霉的完整灵芝子实体,清洗去杂后切丁;

灵芝浆制备步骤二:用 80-85% vol 乙醇低温浸泡灵芝子实体丁 1-2 个小时后取出沥干;

灵芝浆制备步骤三:用柠檬酸钠溶液冲洗灵芝子实体丁 2-3 分钟;

灵芝浆制备步骤四:向灵芝子实体丁中添加 2-3 倍质量的食盐水溶液打浆处理;

灵芝浆制备步骤五:将打浆液在 80-90℃ 水浴温度条件下搅拌加热 2-3 小时后离心取上清液,得到灵芝浆一及灵芝滤渣;

灵芝浆制备步骤六:向灵芝滤渣中添加灵芝浆制备步骤四中同样质量的食盐水溶液,在 90-95℃ 水浴温度条件下搅拌加热 1-2 个小时后得到灵芝浆二;

灵芝浆制备步骤七:将灵芝浆一与灵芝浆二混合后继续打浆操作后过滤得到灵芝浆;

所述香蕉浆的制备方法包括以下步骤:

香蕉浆制备步骤一:人工挑选无黑斑无虫眼完好无破损的黄色新鲜香蕉,连皮一起清洗干净,将香蕉头尾切除,以露出香蕉肉即可;

香蕉浆制备步骤二:将香蕉放入高压蒸汽锅内高压高温加热 10-15 分钟;

香蕉浆制备步骤三:加热后立即取出放入冷冻室冻结;

香蕉浆制备步骤四:冻结状态下将香蕉皮与香蕉肉分离;

香蕉浆制备步骤五:收集香蕉皮,添加香蕉皮重量 1-1.2 倍质量的柠檬酸钠溶液,打浆处理;

香蕉浆制备步骤六:向香蕉皮打浆液中添加 0.1-0.3% 质量的纤维素酶,在 50-55℃ 水浴条件下加热处理 2-3 个小时;

香蕉浆制备步骤七:将香蕉皮酶解液过滤得到香蕉皮浆;

香蕉浆制备步骤八:收集香蕉肉,切块后添加维生素 C 水溶液打浆处理;

香蕉浆制备步骤九:向香蕉肉打浆液中添加 0.2% 质量的果胶酶,在 45-50℃ 温度下酶解反应 3-5 个小时;

香蕉浆制备步骤十:将香蕉肉浆酶解液过滤得到香蕉肉浆;

香蕉浆制备步骤十一:将香蕉皮浆与香蕉肉浆合并后在 100℃ 温度下加热灭酶作用 3-4 分钟,得到香蕉浆;

所述柠檬汁为新鲜柠檬果肉榨汁得到的柠檬原汁。

2. 根据权利要求 1 所述的一种灵芝香蕉饮料,其特征在于:所述灵芝浆制备步骤三中柠檬酸钠溶液的质量浓度为 0.5-1%。

3. 根据权利要求 1 所述的一种灵芝香蕉饮料,其特征在于:所述灵芝浆制备步骤四及步骤六中食盐水溶液的质量浓度为 0.1-0.5%。

4. 根据权利要求 1 所述的一种灵芝香蕉饮料,其特征在于:所述香蕉浆制备步骤五中柠檬酸钠溶液的质量浓度为 0.5-0.8%。

5. 根据权利要求 1 所述的一种灵芝香蕉饮料,其特征在于:所述香蕉浆制备步骤六中向香蕉皮打浆液中添加 0.1% 质量的纤维素酶,水浴加热处理 3 个小时。

6. 根据权利要求 1 所述的一种灵芝香蕉饮料, 其特征在于 : 所述香蕉浆制备步骤八中维生素 C 水溶液的质量浓度为 0.5-1%。

一种灵芝香蕉饮料

技术领域：

[0001] 本发明属于饮料加工领域，涉及一种香蕉饮料，尤其涉及一种添加灵芝浆的香蕉饮料。

背景技术：

[0002] 灵芝（学名：Ganoderma Lucidum Karst），外形呈伞状，菌盖肾形、半圆形或近圆形，为多孔菌科真菌灵芝的子实体。灵芝药用在我国已有 2000 多年的历史，被历代医药家视为滋补强壮、扶正固本的神奇珍品。灵芝子实体主含氨基酸、多肽、蛋白质、真菌溶菌酶，以及糖类、麦角甾醇、三萜类、香豆精甙、挥发油、硬脂酸、苯甲酸、生物碱、维生素 B2 及 C 等，具有保肝解毒、治疗糖尿病、改善心血管系统及肌肤美白的功效作用。

[0003] 香蕉，芭蕉科 (Musaceae) 芭蕉属 (Musa) 植物，是人们喜欢且比较常见的一种水果。香蕉果实含淀粉 0.5%，蛋白质 1.3%，脂肪 0.6%，糖分 11%，灰分 1%，维生素 A、维生素 B、维生素 C、维生素 E 等。并含少量 5-羟色胺、去甲肾上腺素和二羟基苯乙胺。叶含少量鞣质及纤维素 11.55%。成熟香蕉呈黄色的皮，含有丰富的类胡萝卜素，以及类叶黄素，可以保护视网膜神经细胞，防止光线或紫外线对视力的伤害。据台湾 TVBS 报道，人们可以将没有熟透、外表青绿色的生香蕉皮剁碎，放入锅子里用水煮。由于青绿色的香蕉皮内含有高量的 5HP，煮过后可以转化成血清素。而人们吃下煮过的香蕉皮，可以舒缓忧郁情绪。

[0004] 中国发明专利 CN102160667A 公布了一种天然有机可提高女性睡眠质量的饮料，它包含如下重量份数比的成分原料：大枣 3 份 -10 份；龙眼肉 1 份 -5 份；百合 4 份 -7 份；灵芝 1 份 -2 份；玫瑰花 7 份 -13 份；莲藕 7 份 -13 份；香蕉 7 份 -13 份；西红柿 7 份 -13 份；猕猴桃 4 份 -10 份；黑大豆 4 份 -10 份；按上述比例的各种成分选择原料，然后进行冲洗，将清洗干净的上述各种原料用粉碎机粉碎，再放入容器中加水熬制，水与原料的重量比例为 10 : 1，需要熬制 60-120 分钟后将熬制完毕的溶液进行分离除渣，调味，过滤，高压均质，冷置，真空，脱气，灭菌，罐装，密封，杀菌，冷却后，包装成成品。该发明具有帮助女性睡眠，防止失眠病症发生，并有安定神志，调节阴阳的作用，但是成分负责，加工过程中质量安全操控点多，难以控制。

[0005] 中国发明专利 CN103719275A 公开了一种香蕉牛奶饮料，其特征在于，由下列重量份的原料制成：灵芝 20-24、山茱萸 2-3、水溶珍珠粉 13-15、香蕉 15-17、苦瓜 10-11、木瓜 13-16、大豆 11-14、芒果核粉 11-15、葡萄籽 10-13、北鱼黄草 12-16、板栗 12-13、红糖 13-15、虾皮 16-19、助剂 4-5、水适量；本发明采用山茱萸、香蕉为缓解和中和灵芝中的苦涩味，使其达到口感细腻、香滑、风味独特的保健饮料，该发明利用香蕉肉制备饮料，香蕉皮作为废弃料没有得到充分利用。

[0006] 香蕉皮作为一种具有多种保健功效的香蕉类饮料产品废弃料，并没有收到大家的重视，也没有得到很好的利用。

发明内容：

[0007] 本发明所解决的技术问题：将香蕉皮与香蕉肉合理利用，制备一种添加灵芝浆的灵芝香蕉饮料，原料成分简单、提高产品的安全操控性，并且口感风味好、保健功效强，具有极高的市场推广价值及经济效益。

[0008] 本发明提供如下技术方案：

[0009] 一种灵芝香蕉饮料，由以下重量份数的组分组成：

[0010] 灵芝浆 12-16 份、香蕉浆 12-48 份、柠檬汁 0.1-0.3 份、白砂糖 4-6 份；

[0011] 所述灵芝浆的制备方法包括以下步骤：

[0012] 灵芝浆制备步骤一：人工挑选无虫无霉的完整灵芝子实体，清洗去杂后切丁；

[0013] 灵芝浆制备步骤二：用 80-85% vol 乙醇低温浸泡灵芝子实体丁 1-2 个小时后取出沥干；

[0014] 灵芝浆制备步骤三：用柠檬酸钠溶液冲洗灵芝子实体丁 2-3 分钟；

[0015] 灵芝浆制备步骤四：向灵芝子实体丁中添加 2-3 倍质量的食盐水溶液打浆处理；

[0016] 灵芝浆制备步骤五：将打浆液在 80-90℃ 水浴温度条件下搅拌加热 2-3 小时后离心取上清液，得到灵芝浆一及灵芝滤渣；

[0017] 灵芝浆制备步骤六：向灵芝滤渣中添加灵芝浆制备步骤四中同样质量的食盐水溶液，在 90-95℃ 水浴温度条件下搅拌加热 1-2 个小时后得到灵芝浆二；

[0018] 灵芝浆制备步骤七：将灵芝浆一与灵芝浆二混合后继续打浆操作后过滤得到灵芝浆；

[0019] 所述香蕉浆的制备方法包括以下步骤：

[0020] 香蕉浆制备步骤一：人工挑选无黑斑无虫眼完好无破损的黄色新鲜香蕉，连皮一起清洗干净，将香蕉头尾切除，以露出香蕉肉即可；

[0021] 香蕉浆制备步骤二：将香蕉放入高压蒸汽锅内高压高温加热 10-15 分钟；

[0022] 香蕉浆制备步骤三：加热后立即取出放入冷冻室冻结；

[0023] 香蕉浆制备步骤四：冻结状态下将香蕉皮与香蕉肉分离；

[0024] 香蕉浆制备步骤五：收集香蕉皮，添加香蕉皮重量 1-1.2 倍质量的柠檬酸钠溶液，打浆处理；

[0025] 香蕉浆制备步骤六：向香蕉皮打浆液中添加 0.1-0.3 % 质量的纤维素酶，在 50-55℃ 水浴条件下加热处理 2-3 个小时；

[0026] 香蕉浆制备步骤七：将香蕉皮酶解液过滤得到香蕉皮浆；

[0027] 香蕉浆制备步骤八：收集香蕉肉，切块后添加维生素 C 水溶液打浆处理；

[0028] 香蕉浆制备步骤九：向香蕉肉打浆液中添加 0.2 % 质量的果胶酶，在 45-50℃ 温度下酶解反应 3-5 个小时；

[0029] 香蕉浆制备步骤十：将香蕉肉浆酶解液过滤得到香蕉肉浆；

[0030] 香蕉浆制备步骤十一：将香蕉皮浆与香蕉肉浆合并后在 100℃ 温度下加热灭酶作用 3-4 分钟，得到香蕉浆；

[0031] 所述柠檬汁为新鲜柠檬果肉榨汁得到的柠檬原汁。

[0032] 优选的，所述灵芝浆制备步骤三中柠檬酸钠溶液的质量浓度为 0.5-1%。

[0033] 优选的，所述灵芝浆制备步骤四及步骤六中食盐水溶液的质量浓度为 0.1-0.5%。

[0034] 优选的，所述香蕉浆制备步骤五中柠檬酸钠溶液的质量浓度为 0.5-0.8%。

[0035] 优选的，所述香蕉浆制备步骤六中向香蕉皮打浆液中添加0.1%质量的纤维素酶，水浴加热处理3个小时。

[0036] 优选的，所述香蕉浆制备步骤八中维生素C水溶液的质量浓度为0.5-1%。

[0037] 本发明产品的加工方法为：按照发明配方配比将各原料组分混合、按照常规果汁制备工艺进行过滤、均质、杀菌、灌装即可。

[0038] 灵芝的应用范围非常广泛。就中医辩证看，由于本品入五脏，补全身之气，所以心、肺、肝、脾、肾脏虚弱，均可服之。所治病种涉及呼吸、循环、消化、神经、内分泌及运动等各个系统；涵盖内、外、妇、儿、五官各科疾病。其根本原因，就在于灵芝扶正固本，增强免疫功能，提高机体抵抗力的巨大作用。它不同于一般药物对某种疾病而起治疗作用，亦不同于一般营养保健食品只对某一方面营养素的不足进行补充和强化，而是在整体上双向调节人体机能平衡，调动机体内部活力，调节人体新陈代谢机能，提高自身免疫能力，促使全部的内脏或器官机能正常化。

[0039] 其明显表现在如下方面：

[0040] 1. 抗肿瘤：自身免疫功能的低下或失调，是肿瘤之所以会发生并扩展的重要原因。灵芝是最佳的免疫功能调节和激活剂，它可显着提高机体的免疫功能，增强患者自身的抗癌能力。

[0041] 2. 保肝解毒：灵芝对多种理化及生物因素引起的肝损伤有保护作用。无论在肝脏损害发生前还是发生后，服用灵芝都可保护肝脏，减轻肝损伤。灵芝能促进肝脏对药物、毒物的代谢，对于中毒性肝炎有确切的疗效。

[0042] 3. 对心血管系统的作用：临床试验均表明，灵芝可有效地扩张冠状动脉，增加冠脉血流量，改善心肌微循环，增强心肌氧和能量的供给，因此，对心肌缺血具有保护作用，可广泛用于冠心病、心绞痛等的治疗和预防。

[0043] 4. 抗衰老：灵芝所含的多糖、多肽等有着明显的延缓衰老功效增加，机体疾病就逐渐增多，而生存期就在逐渐缩减。灵芝多糖可显着清除机体产生的自由基，从而阻止自由基对机体的损伤，防止了类脂质产生过氧化，保护了细胞，延缓了细胞衰老。

[0044] 5. 抗神经衰弱：祖国医学所载灵芝能“安神”、“增智慧”、“不忘”。灵芝对于中枢神经系统有较强的调节作用，具有镇静安神的功效，对于神经衰弱和失眠患者是必备佳品，国家药典中，灵芝就是有效的安眠宁神之药。

[0045] 6. 治疗高血压：灵芝的各种制剂均有显着的降压作用，在临幊上具有缓和的降血压效果，同时，灵芝能延长和稳定其它降压药物的效果。

[0046] 7. 治疗糖尿病。

[0047] 8. 对慢性支气管炎、支气管哮喘作用：灵芝有显着的镇咳祛痰及平喘作用，对于缓解此种疾病的咳痰、喘的症状及防止喘息发作有显着效果。其免疫促进作用，又可有效防止反复的感冒，从而减少此病的复发。

[0048] 9. 抗过敏作用：当机体受某种抗原侵袭导致免疫功能亢进，产生各种变态反应或免疫性病理损害时，灵芝能抑制亢进的免疫水平，保持机体自身的稳定。

[0049] 10. 美容作用：灵芝能保持和调节皮肤水分，恢复皮肤弹性，使皮肤湿润、细腻，并可抑制皮肤中的黑色素的形成和沉淀，清除色斑、使头发增加光泽等功效。

[0050] 除此之外，灵芝还有其它众多卓越的功效，如可刺激骨髓造血，升高白血球，可用

于各种原因（如放射线药物）引起的白细胞减少症；通过提高机体的免疫能力，抵抗顽固性病毒如艾滋病的侵袭；还可帮助机体，提高对各种不良环境（如高原缺氧等）的耐受性；以及可抑制子宫平滑肌过度收缩，治疗功能性子宫出血，流产；此外对视网膜色素变性，脑发育不全症，进行性肌营养不良和萎缩性肌肉强直症，硬化症，灵芝都具有很显着的临床疗效。

[0051] 香蕉属高热量水果，据分析每 100 克果肉的发热量达 91 大卡。在一些热带地区香蕉还作为主要粮食。香蕉果肉营养价值颇高，每 100 克果肉含碳水化合物 20 克、蛋白质 1.2 克、脂肪 0.6 克；此外，还含多种微量元素和维生素。其中维生素 A 能促进生长，增强对疾病的抵抗力，是维持正常的生殖力和视力所必需；硫胺素能抗脚气病，促进食欲、助消化，保护神经系统；核黄素能促进人体正常生长和发育。香蕉除了能平稳血清素和褪黑素外，它还含有可具有让肌肉松弛效果的镁元素，经常工作压力比较大的朋友可以多食用。

[0052] 香蕉含有称为“智慧之盐”的磷，又有丰富的蛋白质、糖、钾、维生素 A 和 C，同时纤维也多，堪称相当好的营养食品。香蕉果肉每 100 克含糖 15% 以上，酸 0.2–0.3%，蛋白质 1.5%，还有丰富的磷 53 毫克、钙 19 毫克、钾 400 毫克、维生素 C24 毫克。香蕉还含有果胶、多种酶类物质以及微量元素等。

[0053] 香蕉富含钾和镁，钾能防止血压上升、及肌肉痉挛，镁则具有消除疲劳的效果。因此，香蕉是高血压患者的首选水果。香蕉含有的维生素 A 能增强对疾病的抵抗力，维持正常的生殖力和视力所需要；硫胺素能抗脚气病，促进食欲、助消化，保护神经系统；核黄素能促进人体正常生长和发育。香蕉还有促进肠胃蠕动，润肠通便，润肺止咳、清热解毒，助消化和滋补的作用。

[0054] 香蕉皮除了具有美容美体的功效外，还具有巧治痔疮、便血、治疗高血压、防治中风、防治口腔溃疡、防治风火牙痛、解酒等功效。

[0055] 本发明的有益效果为：

[0056] 1. 本发明通过高浓度乙醇冲洗灵芝，脱除灵芝子实体中的苦味成分，提高产品的口感品质；同时利用低浓度食盐水高温下提取灵芝多糖，并且添加到产品中，提高产品的保健功效。

[0057] 2. 本发明将香蕉皮及香蕉肉一同放入高压蒸汽锅内灭酶处理，降低后期加工过程中的褐变氧化，并且有利于提高香蕉皮及香蕉肉的保健功效。

[0058] 3. 本发明通过灵芝浆、香蕉浆及白砂糖、柠檬汁复配，得到一种感官品质好、保健功效强、原料及加工成本低的香蕉饮料新产品，原料成分简单，降低成本且有利于保障产品安全。

[0059] 4. 本发明开拓了灵芝应用新方向、将香蕉皮充分利用并开发香蕉饮料新产品，具有极高的市场推广价值及经济效益。

具体实施方式：

[0060] 下面对本发明的实施例做详细的说明，本实施例在以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，但是本发明的保护范围不限于下述的实施例。实施例中未注明具体条件的实验方案，通常按照常规条件或者制造商所建议的条件实施。

- [0061] 实施例一
- [0062] 一种灵芝香蕉饮料,由以下重量份数的组分组成:
- [0063] 灵芝浆 12 份、香蕉浆 12 份、柠檬汁 0.1 份、白砂糖 4 份;
- [0064] 所述灵芝浆的制备方法包括以下步骤:
- [0065] 灵芝浆制备步骤一:人工挑选无虫无霉的完整灵芝子实体,清洗去杂后切丁;
- [0066] 灵芝浆制备步骤二:用 80% vol 乙醇低温浸泡灵芝子实体丁 1 个小时后取出沥干;
- [0067] 灵芝浆制备步骤三:用柠檬酸钠溶液(质量浓度为 0.5%)冲洗灵芝子实体丁 2 分钟;
- [0068] 灵芝浆制备步骤四:向灵芝子实体丁中添加 2 倍质量的食盐水溶液(质量浓度为 0.1%)打浆处理;
- [0069] 灵芝浆制备步骤五:将打浆液在 80°C 水浴温度条件下搅拌加热 2 小时后离心取上清液,得到灵芝浆一及灵芝滤渣;
- [0070] 灵芝浆制备步骤六:向灵芝滤渣中添加灵芝浆制备步骤四中同样质量的食盐水溶液(质量浓度为 0.1%),在 90°C 水浴温度条件下搅拌加热 1 个小时后得到灵芝浆二;
- [0071] 灵芝浆制备步骤七:将灵芝浆一与灵芝浆二混合后继续打浆操作后过滤得到灵芝浆;
- [0072] 所述香蕉浆的制备方法包括以下步骤:
- [0073] 香蕉浆制备步骤一:人工挑选无黑斑无虫眼完好无破损的黄色新鲜香蕉,连皮一起清洗干净,将香蕉头尾切除,以露出香蕉肉即可;
- [0074] 香蕉浆制备步骤二:将香蕉放入高压蒸汽锅内高压高温加热 10 分钟;
- [0075] 香蕉浆制备步骤三:加热后立即取出放入冷冻室冻结;
- [0076] 香蕉浆制备步骤四:冻结状态下将香蕉皮与香蕉肉分离;
- [0077] 香蕉浆制备步骤五:收集香蕉皮,添加香蕉皮重量 1 倍质量的柠檬酸钠溶液(质量浓度为 0.5%),打浆处理;
- [0078] 香蕉浆制备步骤六:向香蕉皮打浆液中添加 0.1% 质量的纤维素酶,在 50°C 水浴条件下加热处理 2 个小时;
- [0079] 香蕉浆制备步骤七:将香蕉皮酶解液过滤得到香蕉皮浆;
- [0080] 香蕉浆制备步骤八:收集香蕉肉,切块后添加维生素 C 水溶液(质量浓度为 0.5%)打浆处理;
- [0081] 香蕉浆制备步骤九:向香蕉肉打浆液中添加 0.2% 质量的果胶酶,在 45°C 温度下酶解反应 3 个小时;
- [0082] 香蕉浆制备步骤十:将香蕉肉浆酶解液过滤得到香蕉肉浆;
- [0083] 香蕉浆制备步骤十一:将香蕉皮浆与香蕉肉浆合并后在 100°C 温度下加热灭酶作用 3 分钟,得到香蕉浆;
- [0084] 所述柠檬汁为新鲜柠檬果肉榨汁得到的柠檬原汁。
- [0085] 实施例二
- [0086] 一种灵芝香蕉饮料,由以下重量份数的组分组成:
- [0087] 灵芝浆 16 份、香蕉浆 48 份、柠檬汁 0.3 份、白砂糖 6 份;

- [0088] 所述灵芝浆的制备方法包括以下步骤：
- [0089] 灵芝浆制备步骤一：人工挑选无虫无霉的完整灵芝子实体，清洗去杂后切丁；
- [0090] 灵芝浆制备步骤二：用 85% vol 乙醇低温浸泡灵芝子实体丁 2 个小时后取出沥干；
- [0091] 灵芝浆制备步骤三：用柠檬酸钠溶液（质量浓度为 1%）冲洗灵芝子实体丁 3 分钟；
- [0092] 灵芝浆制备步骤四：向灵芝子实体丁中添加 3 倍质量的食盐水溶液（质量浓度为 0.5%）打浆处理；
- [0093] 灵芝浆制备步骤五：将打浆液在 90℃ 水浴温度条件下搅拌加热 3 小时后离心取上清液，得到灵芝浆一及灵芝滤渣；
- [0094] 灵芝浆制备步骤六：向灵芝滤渣中添加灵芝浆制备步骤四中同样质量的食盐水溶液（质量浓度为 0.5%），在 95℃ 水浴温度条件下搅拌加热 2 个小时后得到灵芝浆二；
- [0095] 灵芝浆制备步骤七：将灵芝浆一与灵芝浆二混合后继续打浆操作后过滤得到灵芝浆；
- [0096] 所述香蕉浆的制备方法包括以下步骤：
- [0097] 香蕉浆制备步骤一：人工挑选无黑斑无虫眼完好无破损的黄色新鲜香蕉，连皮一起清洗干净，将香蕉头尾切除，以露出香蕉肉即可；
- [0098] 香蕉浆制备步骤二：将香蕉放入高压蒸汽锅内高压高温加热 15 分钟；
- [0099] 香蕉浆制备步骤三：加热后立即取出放入冷冻室冻结；
- [0100] 香蕉浆制备步骤四：冻结状态下将香蕉皮与香蕉肉分离；
- [0101] 香蕉浆制备步骤五：收集香蕉皮，添加香蕉皮重量 1.2 倍质量的柠檬酸钠溶液（质量浓度为 0.8%），打浆处理；
- [0102] 香蕉浆制备步骤六：向香蕉皮打浆液中添加 0.3% 质量的纤维素酶，在 55℃ 水浴条件下加热处理 3 个小时；
- [0103] 香蕉浆制备步骤七：将香蕉皮酶解液过滤得到香蕉皮浆；
- [0104] 香蕉浆制备步骤八：收集香蕉肉，切块后添加维生素 C 水溶液（质量浓度为 1%）打浆处理；
- [0105] 香蕉浆制备步骤九：向香蕉肉打浆液中添加 0.2% 质量的果胶酶，在 50℃ 温度下酶解反应 5 个小时；
- [0106] 香蕉浆制备步骤十：将香蕉肉浆酶解液过滤得到香蕉肉浆；
- [0107] 香蕉浆制备步骤十一：将香蕉皮浆与香蕉肉浆合并后在 100℃ 温度下加热灭酶作用 4 分钟，得到香蕉浆；
- [0108] 所述柠檬汁为新鲜柠檬果肉榨汁得到的柠檬原汁。
- [0109] 实施例三
- [0110] 一种灵芝香蕉饮料，由以下重量份数的组分组成：
- [0111] 灵芝浆 12 份、香蕉浆 24 份、柠檬汁 0.1 份、白砂糖 6 份；
- [0112] 所述灵芝浆的制备方法包括以下步骤：
- [0113] 灵芝浆制备步骤一：人工挑选无虫无霉的完整灵芝子实体，清洗去杂后切丁；
- [0114] 灵芝浆制备步骤二：用 85% vol 乙醇低温浸泡灵芝子实体丁 1 个小时后取出沥

干；

[0115] 灵芝浆制备步骤三：用柠檬酸钠溶液（质量浓度为1%）冲洗灵芝子实体丁2分钟；

[0116] 灵芝浆制备步骤四：向灵芝子实体丁中添加3倍质量的食盐水溶液（质量浓度为0.1%）打浆处理；

[0117] 灵芝浆制备步骤五：将打浆液在90℃水浴温度条件下搅拌加热2小时后离心取上清液，得到灵芝浆一及灵芝滤渣；

[0118] 灵芝浆制备步骤六：向灵芝滤渣中添加灵芝浆制备步骤四中同样质量的食盐水溶液（质量浓度为0.5%），在90–95℃水浴温度条件下搅拌加热1个小时后得到灵芝浆二；

[0119] 灵芝浆制备步骤七：将灵芝浆一与灵芝浆二混合后继续打浆操作后过滤得到灵芝浆；

[0120] 所述香蕉浆的制备方法包括以下步骤：

[0121] 香蕉浆制备步骤一：人工挑选无黑斑无虫眼完好无破损的黄色新鲜香蕉，连皮一起清洗干净，将香蕉头尾切除，以露出香蕉肉即可；

[0122] 香蕉浆制备步骤二：将香蕉放入高压蒸汽锅内高压高温加热10分钟；

[0123] 香蕉浆制备步骤三：加热后立即取出放入冷冻室冻结；

[0124] 香蕉浆制备步骤四：冻结状态下将香蕉皮与香蕉肉分离；

[0125] 香蕉浆制备步骤五：收集香蕉皮，添加香蕉皮重量1.2倍质量的柠檬酸钠溶液（质量浓度为0.5%），打浆处理；

[0126] 香蕉浆制备步骤六：向香蕉皮打浆液中添加0.3%质量的纤维素酶，在50℃水浴条件下加热处理2个小时；

[0127] 香蕉浆制备步骤七：将香蕉皮酶解液过滤得到香蕉皮浆；

[0128] 香蕉浆制备步骤八：收集香蕉肉，切块后添加维生素C水溶液（质量浓度为1%）打浆处理；

[0129] 香蕉浆制备步骤九：向香蕉肉打浆液中添加0.2%质量的果胶酶，在50℃温度下酶解反应5个小时；

[0130] 香蕉浆制备步骤十：将香蕉肉浆酶解液过滤得到香蕉肉浆；

[0131] 香蕉浆制备步骤十一：将香蕉皮浆与香蕉肉浆合并后在100℃温度下加热灭酶作用3分钟，得到香蕉浆；

[0132] 所述柠檬汁为新鲜柠檬果肉榨汁得到的柠檬原汁。

[0133] 实施例四

[0134] 一种灵芝香蕉饮料，由以下重量份数的组分组成：

[0135] 灵芝浆16份、香蕉浆12份、柠檬汁0.1份、白砂糖6份；

[0136] 所述灵芝浆的制备方法包括以下步骤：

[0137] 灵芝浆制备步骤一：人工挑选无虫无霉的完整灵芝子实体，清洗去杂后切丁；

[0138] 灵芝浆制备步骤二：用80% vol乙醇低温浸泡灵芝子实体丁2个小时后取出沥干；

[0139] 灵芝浆制备步骤三：用柠檬酸钠溶液（质量浓度为0.7%）冲洗灵芝子实体丁2分钟；

[0140] 灵芝浆制备步骤四：向灵芝子实体丁中添加 3 倍质量的食盐水溶液（质量浓度为 0.3%）打浆处理；

[0141] 灵芝浆制备步骤五：将打浆液在 85℃ 水浴温度条件下搅拌加热 2 小时后离心取上清液，得到灵芝浆一及灵芝滤渣；

[0142] 灵芝浆制备步骤六：向灵芝滤渣中添加灵芝浆制备步骤四中同样质量的食盐水溶液（质量浓度为 0.3%），在 90℃ 水浴温度条件下搅拌加热 2 个小时后得到灵芝浆二；

[0143] 灵芝浆制备步骤七：将灵芝浆一与灵芝浆二混合后继续打浆操作后过滤得到灵芝浆；

[0144] 所述香蕉浆的制备方法包括以下步骤：

[0145] 香蕉浆制备步骤一：人工挑选无黑斑无虫眼完好无破损的黄色新鲜香蕉，连皮一起清洗干净，将香蕉头尾切除，以露出香蕉肉即可；

[0146] 香蕉浆制备步骤二：将香蕉放入高压蒸汽锅内高压高温加热 10 分钟；

[0147] 香蕉浆制备步骤三：加热后立即取出放入冷冻室冻结；

[0148] 香蕉浆制备步骤四：冻结状态下将香蕉皮与香蕉肉分离；

[0149] 香蕉浆制备步骤五：收集香蕉皮，添加香蕉皮重量 1.1 倍质量的柠檬酸钠溶液（质量浓度为 0.6%），打浆处理；

[0150] 香蕉浆制备步骤六：向香蕉皮打浆液中添加 0.2% 质量的纤维素酶，在 50℃ 水浴条件下加热处理 2 个小时；

[0151] 香蕉浆制备步骤七：将香蕉皮酶解液过滤得到香蕉皮浆；

[0152] 香蕉浆制备步骤八：收集香蕉肉，切块后添加维生素 C 水溶液（质量浓度为 0.8%）打浆处理；

[0153] 香蕉浆制备步骤九：向香蕉肉打浆液中添加 0.2% 质量的果胶酶，在 50℃ 温度下酶解反应 4 个小时；

[0154] 香蕉浆制备步骤十：将香蕉肉浆酶解液过滤得到香蕉肉浆；

[0155] 香蕉浆制备步骤十一：将香蕉皮浆与香蕉肉浆合并后在 100℃ 温度下加热灭酶作用 3 分钟，得到香蕉浆；

[0156] 所述柠檬汁为新鲜柠檬果肉榨汁得到的柠檬原汁。

[0157] 实施例五

[0158] 一种灵芝香蕉饮料，由以下重量份数的组分组成：

[0159] 灵芝浆 16 份、香蕉浆 48 份、柠檬汁 0.1 份、白砂糖 4 份；

[0160] 所述灵芝浆的制备方法包括以下步骤：

[0161] 灵芝浆制备步骤一：人工挑选无虫无霉的完整灵芝子实体，清洗去杂后切丁；

[0162] 灵芝浆制备步骤二：用 83% vol 乙醇低温浸泡灵芝子实体丁 1 个小时后取出沥干；

[0163] 灵芝浆制备步骤三：用柠檬酸钠溶液（质量浓度为 0.7%）冲洗灵芝子实体丁 3 分钟；

[0164] 灵芝浆制备步骤四：向灵芝子实体丁中添加 2 倍质量的食盐水溶液（质量浓度为 0.4%）打浆处理；

[0165] 灵芝浆制备步骤五：将打浆液在 80℃ 水浴温度条件下搅拌加热 3 小时后离心取上

清液,得到灵芝浆一及灵芝滤渣;

[0166] 灵芝浆制备步骤六:向灵芝滤渣中添加灵芝浆制备步骤四中同样质量的食盐水溶液(质量浓度为0.3%),在90℃水浴温度条件下搅拌加热1个小时后得到灵芝浆二;

[0167] 灵芝浆制备步骤七:将灵芝浆一与灵芝浆二混合后继续打浆操作后过滤得到灵芝浆;

[0168] 所述香蕉浆的制备方法包括以下步骤:

[0169] 香蕉浆制备步骤一:人工挑选无黑斑无虫眼完好无破损的黄色新鲜香蕉,连皮一起清洗干净,将香蕉头尾切除,以露出香蕉肉即可;

[0170] 香蕉浆制备步骤二:将香蕉放入高压蒸汽锅内高压高温加热12分钟;

[0171] 香蕉浆制备步骤三:加热后立即取出放入冷冻室冻结;

[0172] 香蕉浆制备步骤四:冻结状态下将香蕉皮与香蕉肉分离;

[0173] 香蕉浆制备步骤五:收集香蕉皮,添加香蕉皮重量1.2倍质量的柠檬酸钠溶液(质量浓度为0.7%),打浆处理;

[0174] 香蕉浆制备步骤六:向香蕉皮打浆液中添加0.1%质量的纤维素酶,在55℃水浴条件下加热处理2个小时;

[0175] 香蕉浆制备步骤七:将香蕉皮酶解液过滤得到香蕉皮浆;

[0176] 香蕉浆制备步骤八:收集香蕉肉,切块后添加维生素C水溶液(质量浓度为0.5%)打浆处理;

[0177] 香蕉浆制备步骤九:向香蕉肉打浆液中添加0.2%质量的果胶酶,在50℃温度下酶解反应3个小时;

[0178] 香蕉浆制备步骤十:将香蕉肉浆酶解液过滤得到香蕉肉浆;

[0179] 香蕉浆制备步骤十一:将香蕉皮浆与香蕉肉浆合并后在100℃温度下加热灭酶作用4分钟,得到香蕉浆;

[0180] 所述柠檬汁为新鲜柠檬果肉榨汁得到的柠檬原汁。

[0181] 按照实施例一到五所述组分,通过常规饮料加工工艺将各组分混合、过滤、均质、杀菌、灌装制备得到灵芝香蕉饮料,分别记为实施组一、二、三、四、五,对其进行微生物指标测定及感官评定。

[0182] 微生物指标测定:

[0183] 菌落总数测定:采用GB/T4789.2;

[0184] 大肠菌群测定:采用GB/T4789.3;

[0185] 志贺氏菌的测定:采用GB/T4789.5;

[0186] 金黄色葡萄球菌测定:采用GB/T4789.10;

[0187] 霉菌和酵母菌测定:采用GB/T4789.15;

[0188] 感官评定:

[0189] 本发明制备得到的灵芝香蕉饮料澄清透明,淡黄色或者淡黄棕色,色泽诱人;具有香蕉浓郁特有的香味及灵芝淡淡的清香,协调悦人;液体丰富、浓厚、协调、回味绵长;产品均一无分层,无肉眼可见杂质。由20名专业人员进行感官评价打分,分别从产品的色泽(0-20分)、气味(0-30分)、口感(0-30分)、组织形态(0-20分)、四个方面进行评价。

[0190] 对其进行综合喜好性评价:评分标准:1分-厌恶;2分不喜欢;3分-可以接受;4

分 - 喜欢 ; 5 分 - 很喜欢且愿意主动食用。

[0191] 表一 :微生物指标测定结果

[0192]

	实施组产品
菌落总数 (cfu/mL)	< 10
大肠菌群 (MPN/100mL)	< 3
致病菌 (志贺氏菌与金黄色葡萄球菌)	未检出
霉菌 (cfu/mL)	< 10
酵母 (cfu/mL)	< 10

[0193] 表二 :感官评定评分结果

[0194]

	实施组一	实施组二	实施组三	实施组四	实施组五
色泽	16.1±1.2	15.3±2.1	14.9±1.4	13.5±2.3	15.8±2.0
气味滋味	22.4±0.6	24.7±2.2	25.1±1.0	22.7±1.8	26.9±1.1
口感	23.5±1.1	23.6±1.4	23.4±1.2	22.7±2.1	27.4±0.6
组织形态	14.8±0.7	17.1±1.9	15.2±1.3	14.2±1.4	16.6±0.5
总分	76.8±1.0	80.7±1.9	78.6±1.1	73.1±2.0	86.7±0.9
喜好性评价	3.9±0.2	4.2±0.3	4.0±0.4	3.5±0.5	4.4±0.2

[0195] 所述数据均以平均数 ± 方差的方式表达。

[0196] 以上内容仅为本发明的较佳实施方式,对于本领域的普通技术人员,依据本发明的思想,在具体实施方式及应用范围上均会有改变之处,本说明书内容不应理解为对本发明的限制。