



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106616109 A

(43)申请公布日 2017.05.10

(21)申请号 201611010376.6

(22)申请日 2016.11.17

(71)申请人 河南洛阳红牡丹产业研发有限公司

地址 471000 河南省洛阳市洛龙区开元大道258号1栋5-A1区

(72)发明人 杨永庆

(51)Int. Cl.

A23L 2/02(2006.01)

A23L 2/38(2006.01)

A23L 2/39(2006.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种灵芝饮品的制作方法

(57)摘要

本发明提供一种不但能充分体现灵芝的药用价值,而且更能体现牡丹元素的保健价值,且方便携带的食用产品,而且也不会影响咖啡的口感和香味,减少了咖啡豆的消耗,克服了长期饮用纯咖啡给心脏带来的不适的一种灵芝饮品的制作方法。本发明的工艺主要包括灵芝粉的制备、牡丹粉的制备等特殊工艺。本发明具有工艺简单、营养价值丰富、味道香醇、口味清新、充分体现了灵芝、牡丹的保健价值,可以达到护肝、提高免疫功能,降血糖、抗菌、防止动脉硬化以及动脉硬化并发症、防止高血压、防止心脏病、防止心力衰竭、抗衰老,预防癌症,改善人脑记忆力等改善消化系统功能等功效,并适合任何人群。

1. 一种灵芝饮品的制作方法,其特征在于:步骤一、首先灵芝粉的制备:选取覆盖着一层土色孢子粉的成熟灵芝,顺着灵芝的盖页纹理进行切片,将灵芝切片分成三等份,其中第一份放入发酵池中24-72h,发酵完成后,用清水清洗晾干,第二份放入发酵池,用塑料薄膜盖好,温度20℃下停置自然发酵12-24h,再与第三份灵芝切片混合,将所有的灵芝切片进行烘焙,然后放入研磨机进行研磨2-3小时,研磨后的得到灵芝松和灵芝粉;步骤二、牡丹籽的烘焙、炒制:选择颗粒饱满的牡丹籽,用烘焙机对牡丹籽进行烘焙,在温度30-50度,烘焙20~30分钟,使牡丹籽的水分含量控制在10~20%,将烘焙的牡丹籽在锅中炒制,用小火炒10-20分钟,等到锅上有气体升起就说明牡丹籽已经炒好了;步骤三、牡丹根、茎的烘焙处理:牡丹根、茎用清水洗净后晾干,在温度60-90度,烘焙20~30分钟,使牡丹根、茎的水分含量控制在1~3%;步骤四、把步骤二得到的牡丹籽和步骤三得到的牡丹根、茎分别用粉碎机进行粉碎;步骤五、牡丹花粉的制备:把盛开的牡丹花采摘下来,去掉花粉,把花劈成长1-2厘米、宽3-5毫米的条状,用清水进行清洗,清洗后将花瓣放在网床上自然晾干;然后揉捻花瓣:将晾干后的花条放入揉捻机中进行揉捻30-40分钟;把揉捻好的牡丹花条放入全自动封闭离心机中进行脱脂和脱水,脱脂和脱水后的花条在室温下凉干;将浸泡好的牡丹花均匀摊开,放在通风较好没有阳光的地方阴干,直到干透,放入用研磨机进行研磨0.5-1小时,得到牡丹花粉末,研磨后的颗粒粒度尺寸为0.1 $\mu$ m—1mm;步骤六、把烘焙好的咖啡豆用粉碎机进行粉碎,使咖啡豆粉末粒度分别在50~80目;步骤七、混合和搅拌:把步骤一得到的灵芝粉、步骤四、步骤五分别得到的牡丹籽、牡丹根茎粉末、牡丹花粉、步骤六得到的咖啡豆粉末进行混合,加上有保健价值的添加物,搅拌均匀,得到灵芝混合物;步骤八、把灵芝混合物与水、奶制品或果汁制成液体饮品;或把灵芝混合物制成速溶饮品;或把灵芝混合物与发酵制品制成发酵饮品。

2. 根据权利要求1所述的一种灵芝饮品的制作方法,其特征在于:步骤一、研磨后的得到灵芝松和灵芝粉,粒度尺寸在0.0001mm—0.044mm,0.044mm—0.074mm,0.074 mm—1mm,1 mm—3mm中的两个或两个以上的粒度区间。

3. 根据权利要求1所述的一种灵芝饮品的加工方法,其特征在于:步骤四牡丹籽粉末和牡丹根、茎粉末粒度分别在100~200目。

4. 根据权利要求1所述的一种灵芝饮品的制作方法,其特征在于:步骤五得到牡丹花粉末,研磨后的颗粒粒度尺寸为0.1 $\mu$ m—1mm。

5. 根据权利要求1所述的一种灵芝饮品的制作方法,其特征在于:其中步骤七中有保健价值的添加物为:苦瓜粉、奶粉或山药粉中的一种或几种混合。

## 一种灵芝饮品的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种灵芝饮品的加工方法,尤其涉及以灵芝粉、牡丹粉、咖啡豆为原料的一种灵芝饮品的制作方法。

### 背景技术

[0002] 灵芝,全名是灵芝草,主要含麦角甾醇、有机酸、氨基葡萄糖、多糖类、树脂、甘露醇和多糖醇等麦角甾醇、树脂、脂肪酸、甘露醇和多糖类,又含生物碱、内酯、香豆精、水溶性蛋白质和多种酶类;灵芝对神经系统有抑制作用,循环系统有降压和加强心脏收缩力的作用,对呼吸系统有祛痰作用,此外,还有护肝、提高免疫功能,抗菌等作用,主治虚劳、咳嗽、气喘、失眠、消化不良,恶性肿瘤等。

[0003] 牡丹不仅是一种观赏植物,更是一种药用植物。牡丹花不但香味怡人,更含有丰富的营养物质,含18种氨基酸,有8种为人体所需,且含量较多,对人体具有健康保健功能,安全、无毒副作用;牡丹的根加工可以制成“丹皮”,是名贵的中草药,其性微寒,味辛,无毒,入心、肝、肾三经,有散瘀血、清血、和血、止痛、通经之作用,还有降低血压、抗菌消炎之功效,久服可益身延寿;牡丹籽是牡丹植株的精华结晶,传承了牡丹本身具有的一切特性外,它更有自己独特的医药和营养成分,牡丹种子是受果壳和种壳双层保护的坚果,具有天然“脑黄金”和“长寿”基因。因此牡丹有很高的药用价值和食用价值,广泛用于食品、医学、饮料、化妆品等领域。

[0004] 咖啡是采用经过烘焙的咖啡豆所制作出来的饮料,是近代人类社会流行范围最为广泛的饮料之一,与茶叶、可可并称为世界三大饮料。由于咖啡树属茜草科常绿小乔木,产于热带、亚热带的常绿小乔木或灌木,因此我国的咖啡很大程度上依赖于进口,导致其价格相对昂贵。但现代人越来越喜欢咖啡,喝咖啡现如今是一种时尚,越来越受到年轻人的青睐和追捧,咖啡也成为不少家庭,休闲,交际的必备饮品,但长期过量饮用,会加剧高血压:因为咖啡中的咖啡因能使血压上升,若再加上情绪紧张,就会对人体产生危险性的效果,因此,高血压的危险人群尤其应避免在工作压力大的时候喝含咖啡因的饮料,经研究显示,喝一杯咖啡后,血压升高的时间可长达12小时。

[0005] 若能制造出将灵芝、牡丹元素(牡丹根、茎、花、籽)及咖啡有机的融合在一起,不但能充分体现灵芝的药用价值,而且更能体现牡丹保健价值,且方便携带的食用产品,而且也不会影响咖啡的口感和香味,减少了咖啡豆的消耗,可以克服长期饮用纯咖啡给心脏带来的不适,拓宽了牡丹的使用领域,这也是牡丹深加工产业的新思路和新课题。

### 发明内容

[0006] 本发明的目的是为了解决上述技术问题存在的不足,提供一种不但能充分体现灵芝的药用价值,而且更能体现牡丹元素(根、花、茎、籽)的保健价值,且方便携带的食用产品,而且也不会影响咖啡的口感和香味,减少了咖啡豆的消耗,克服了长期饮用纯咖啡给心脏带来的不适的一种灵芝饮品的制作方法。

[0007] 本发明所采用的技术方案是,这种灵芝饮品的制作方法为:

步骤一、首先灵芝粉的制备:选取覆盖着一层土色孢子粉的成熟灵芝,顺着灵芝的盖页纹理进行切片,将灵芝切片分成三等份,其中第一份放入发酵池中24-72h,发酵完成后,用清水清洗晾干,第二份放入发酵池,用塑料薄膜盖好,温度20℃下停置自然发酵12-24h,再与第三份灵芝切片混合,将所有的灵芝切片进行烘焙,然后放入研磨机进行研磨2-3小时,研磨后的得到灵芝松和灵芝粉,粒度尺寸在0.0001mm—0.044mm,0.044mm—0.074mm,0.074 mm—1mm,1 mm—3mm中的两个或两个以上的粒度区间;

步骤二、牡丹籽的烘焙、炒制:选择颗粒饱满的牡丹籽,用烘焙机对牡丹籽进行烘焙,在温度30-50度,烘焙20~30分钟,使牡丹籽的水分含量控制在10~20%,将烘焙的牡丹籽在锅中炒制,用小火炒10-20分钟,等到锅上有气体升起就说明牡丹籽已经炒好了;

步骤三、牡丹根、茎的烘焙处理:牡丹根、茎用清水洗净后晾干,在温度60-90度,烘焙20~30分钟,使牡丹根、茎的水分含量控制在1~3%;

步骤四、把步骤二得到的牡丹籽和步骤三得到的牡丹根、茎分别用粉碎机进行粉碎,使牡丹籽粉末和牡丹根、茎粉末粒度分别在100~200目;

步骤五、牡丹花粉的制备:把盛开的牡丹花采摘下来,去掉花粉,把花劈成长1-2厘米、宽3-5毫米的条状,用清水进行清洗,清洗后将花瓣放在网床上自然晾干;然后揉捻花瓣:将晾干后的花条放入揉捻机中进行揉捻30-40分钟;把揉捻好的牡丹花条放入全自动封闭离心机中进行脱脂和脱水,脱脂和脱水后的花条在室温下凉干;将浸泡好的牡丹花均匀摊开,放在通风较好没有阳光的地方阴干,直到干透,放入用研磨机进行研磨0.5-1小时,得到牡丹花粉,研磨后的颗粒粒度尺寸为0.1 $\mu$ m—1mm;

步骤六、把烘焙好的咖啡豆用粉碎机进行粉碎,使咖啡豆粉末粒度分别在50~80目;

步骤七、混合和搅拌:把步骤一得到的灵芝粉、步骤四、步骤五分别得到的牡丹籽、牡丹根茎粉末、牡丹花粉、步骤六得到的咖啡豆粉末进行混合,加上有保健价值的添加物,搅拌均匀,得到灵芝混合物;

步骤八、把灵芝混合物与水、奶制品或果汁制成液体饮品;或把灵芝混合物制成速溶饮品;或把灵芝混合物与发酵制品制成发酵饮品。

[0008] 其中在步骤一中选取覆盖着一层土色孢子粉的成熟灵芝,孢子粉是灵芝在生长成熟期,从灵芝菌褶中弹射出来的极其微小的卵形生殖细胞即灵芝的种子,它凝聚了是灵芝的精华,具有灵芝的全部遗传物质和保健作用,如果灵芝的上面没有孢子粉,基本上都是提取过后的灵芝干品,没有太多的营养价值。

[0009] 其中在步骤一中研磨后的灵芝粉粒度在0.0001mm—0.044mm,0.044mm—0.074mm,0.074 mm—1mm,1 mm—3mm中的两个或两个以上的粒度区间,由于灵芝是子实体,且质地坚硬,是很多木质纤维素的集合体,整个的灵芝没有外壁,而灵芝孢子粉是灵芝的生殖细胞,其结构就像瓜子一样,表面有双层坚硬的几丁质外壳,几丁质外壳里包裹着孢子油和多糖、三萜等内容物,每个灵芝孢子只有4-6个微米,是活体生物体,双壁结构,外被坚硬的几丁质纤维素所包围,人体很难充分吸收,一般的破碎无法完全打破灵芝的细胞壁,因为细胞中有效药用成份的溶出需穿过数个甚至数十个细胞壁,而且相当一部分细胞成份不可能穿过细胞壁,这一部分只能白白浪费掉,因此无法使细胞内的有效成分全部充分释放出

来,本发明通过研磨的方式使其达到超微粉,使细胞内的有效成分全部充分释放出来,从而提高灵芝的药物利用度,而且研磨后的这灵芝粉粒度很细小,更有利于人体对药物的吸收利用。

[0010] 其中在步骤二中温度30-50度下烘焙,以及用小火炒制,因为牡丹籽在低温下才能保留住营养物质从而不被破坏;并为下一步的粉碎做准备。

[0011] 其中在步骤四中牡丹籽、根、茎粉末粒度分别在100~200目,因为牡丹籽、根、茎质地坚硬,细胞壁比较厚,一般的粉碎无法完全打破牡丹籽、根、茎粉末的细胞壁,本发明通过粉碎的方式使其达到超微粉,可使牡丹籽、根、茎粉末的细胞壁完全破裂,使细胞内的有效成分全部充分释放出来,提高牡丹籽、根、茎粉末中有效成分的溶出速度和溶出率。

[0012] 其中步骤五将晾干后的花条放入揉捻机中进行揉捻30-40分钟,是为了充分的把花瓣内的水份和脂类提至表面,便于后续的脱脂和脱水。

[0013] 其中在步骤五中利用离心机进行的物理脱脂工艺,是因为近年来,研究发现,牡丹花瓣表面有微量的二硫脂,二硫脂会容易引起0.02%的易感人群过敏反应,重症可致人死亡,而传统的牡丹花食用,不管是泡茶、做汤、油炸、做糕点或药用等等,都是把牡丹花直接原料,最多也是进行一下脱水工艺,本发明创新的利用物理离心技术脱去二硫脂,并没有使用一些化学脱脂工艺,是为了保障牡丹花的味道纯正和100%食用安全;而且本发明同步地进行了牡丹花的脱脂和脱水工艺,不仅保障了100%的食用人群安全,而且牡丹花经过脱水工艺,香气溢出,气味怡人,使食用者不仅是味觉的盛宴,更是嗅觉的盛宴,然而传统的脱水工艺只是为了脱水,本发明的脱水工艺更是为了牡丹花香的溢出。

[0014] 其中步骤七中有保健价值的添加物为:苦瓜粉、奶粉或山药粉等中的一种或几种混合。

[0015] 其中在步骤七中把步骤一得到的灵芝粉、步骤四、步骤五分别得到的牡丹籽、牡丹根茎粉末、牡丹花粉、步骤六得到的咖啡豆粉末进行混合,混合比例为任意比例混合。

[0016] 本发明中所制备的灵芝饮品与常规的咖啡使用方法相同,可以制成速溶的便于直接饮用或制成冷饮饮用,也可以使用预煮的方式饮用,当然也可以加入到其它的饮料如牛奶、果汁等中饮用。

[0017] 本发明使用经过处理的牡丹元素替代了部分咖啡,经过磨制后制成粉末供饮用,不仅兼具牡丹本身的营养价值和牡丹根须的理疗价值,还可以解决我国咖啡很大程度上依赖进口导致的咖啡价格昂贵的问题,本发明提供了一种灵芝饮品及其制备方法,通过本方法制得的饮品具有与咖啡相同的香味和口感,可以替代部分的咖啡饮品,解决了我国咖啡很大程度上依赖进口导致的咖啡价格昂贵的问题,同时也可以调动农民种植牡丹的积极性,提高农民经济收入,增加就业岗位,缓解就业压力。

[0018] 本发明的有益效果: 本发明提供一种灵芝饮品的制备方法,具有工艺简单、营养价值丰富、味道香醇、口味清新、充分体现了灵芝、牡丹的保健价值,可以达到护肝、提高免疫功能,降血糖、抗菌、防止动脉硬化以及动脉硬化并发症、防止高血压、防止心脏病、防止心力衰竭、抗衰老,预防癌症,改善人脑记忆力等改善消化系统功能等功效,并适合任何人群,并且方便携带,而且也不会影响咖啡的口感和香味,减少了咖啡豆的消耗,克服了长期饮用纯咖啡引起的副作用,本发明将成为人类未来保健饮品的主流产品。

## 具体实施方式

[0019] 以下实施例详细说明了本发明。

[0020] 这种灵芝饮品的制作方法为：

步骤一、首先灵芝粉的制备：选取覆盖着一层土色孢子粉的成熟灵芝，顺着灵芝的盖页纹理进行切片，将灵芝切片分成三等份，其中第一份放入发酵池中24-72h，发酵完成后，用清水清洗晾干，第二份放入发酵池，用塑料薄膜盖好，温度20℃下停置自然发酵12-24h，再与第三份灵芝切片混合，将所有的灵芝切片进行烘焙，然后放入研磨机进行研磨2-3小时，研磨后的得到灵芝松和灵芝粉，粒度尺寸在0.0001mm—0.044mm, 0.044mm—0.074mm, 0.074 mm—1mm, 1 mm—3mm中的两个或两个以上的粒度区间；

步骤二、牡丹籽的烘焙、炒制：选择颗粒饱满的牡丹籽，用烘焙机对牡丹籽进行烘焙，在温度30-50度，烘焙20~30分钟，使牡丹籽的水分含量控制在10~20%，将烘焙的牡丹籽在锅中炒制，用小火炒10-20分钟，等到锅上有气体升起就说明牡丹籽已经炒好了；

步骤三、牡丹根、茎的烘焙处理：牡丹根、茎用清水洗净后晾干，在温度60-90度，烘焙20~30分钟，使牡丹根、茎的水分含量控制在1~3%；

步骤四、把步骤二得到的牡丹籽和步骤三得到的牡丹根、茎分别用粉碎机进行粉碎，使牡丹籽粉末和牡丹根、茎粉末粒度分别在100~200目；

步骤五、牡丹花粉的制备：把盛开的牡丹花采摘下来，去掉花粉，把花劈成长1-2厘米、宽3-5毫米的条状，用清水进行清洗，清洗后将花瓣放在网床上自然晾干；然后揉捻花瓣：将晾干后的花条放入揉捻机中进行揉捻30-40分钟；把揉捻好的牡丹花条放入全自动封闭离心机中进行脱脂和脱水，脱脂和脱水后的花条在室温下凉干；将浸泡好的牡丹花均匀摊开，放在通风较好没有阳光的地方阴干，直到干透，放入用研磨机进行研磨0.5-1小时，得到牡丹花粉末，研磨后的颗粒粒度尺寸为0.1μm—1mm；

步骤六、把烘焙好的咖啡豆用粉碎机进行粉碎，使咖啡豆粉末粒度分别在50~80目；

实施例1：

步骤七、混合和搅拌：把步骤一得到的灵芝粉、步骤四、步骤五分别得到的牡丹籽、牡丹根茎粉末、牡丹花粉、步骤六得到的咖啡豆粉末按五等份的比例进行混合，搅拌均匀，得到灵芝混合物；

实施例2：

步骤七、混合和搅拌：把步骤一得到的灵芝粉、步骤四、步骤五分别得到的牡丹籽、牡丹根茎粉末、牡丹花粉、步骤六得到的咖啡豆粉末按10:0:0:0:0的比例进行混合，搅拌均匀，装袋包装。

[0021] 实施例3：

步骤七、混合和搅拌：把步骤一得到的灵芝粉、步骤四、步骤五分别得到的牡丹籽、牡丹根茎粉末、牡丹花粉、步骤六得到的咖啡豆粉末按8:0:0:0:2的比例进行混合，搅拌均匀，得到灵芝混合物；

实施例4：

步骤七、混合和搅拌：把步骤一得到的灵芝粉、步骤四、步骤五分别得到的牡丹籽、牡丹

根茎粉末、牡丹花粉、步骤六得到的咖啡豆粉末按0:2:2:2:4的比例进行混合,搅拌均匀,得到灵芝混合物;

实施例5:

步骤七、混合和搅拌:把步骤一得到的灵芝粉、步骤四、步骤五分别得到的牡丹籽、牡丹根茎粉末、牡丹花粉、步骤六得到的咖啡豆粉末按3:2:0:1:4的比例进行混合,搅拌均匀,得到灵芝混合物;

实施例6:

步骤七、混合和搅拌:把步骤一得到的灵芝粉、步骤四、步骤五分别得到的牡丹籽、牡丹根茎粉末、牡丹花粉、步骤六得到的咖啡豆粉末按6:0:1:1:2的比例进行混合,搅拌均匀,得到灵芝混合物;

实施例7:

步骤七、混合和搅拌:把步骤一得到的灵芝粉、步骤四、步骤五分别得到的牡丹籽、牡丹根茎粉末、牡丹花粉、步骤六得到的咖啡豆粉末按1:2:4:1:2的比例进行混合,搅拌均匀,得到灵芝混合物;

实施例8:

步骤七、混合和搅拌:把步骤一得到的灵芝粉、步骤四、步骤五分别得到的牡丹籽、牡丹根茎粉末、牡丹花粉、步骤六得到的咖啡豆粉末按0:4:1:2:3的比例进行混合,搅拌均匀,得到灵芝混合物;

实施例9:

步骤七、混合和搅拌:把步骤一得到的灵芝粉、步骤四、步骤五分别得到的牡丹籽、牡丹根茎粉末、牡丹花粉、步骤六得到的咖啡豆粉末按5:2:1:1:1的比例进行混合,搅拌均匀,得到灵芝混合物;

实施例10:

步骤七、混合和搅拌:把步骤一得到的灵芝粉、步骤四、步骤五分别得到的牡丹籽、牡丹根茎粉末、牡丹花粉、步骤六得到的咖啡豆粉末按2:4:1:3:0的比例进行混合,搅拌均匀,得到灵芝混合物;

实施例11:

步骤七、混合和搅拌:把步骤一得到的灵芝粉、步骤四、步骤五分别得到的牡丹籽、牡丹根茎粉末、牡丹花粉、步骤六得到的咖啡豆粉末按10:0:0:0:0的比例进行混合,加上苦瓜粉,搅拌均匀,得到灵芝混合物;

实施例12:

步骤七、混合和搅拌:把步骤一得到的灵芝粉、步骤四、步骤五分别得到的牡丹籽、牡丹根茎粉末、牡丹花粉、步骤六得到的咖啡豆粉末按10:0:0:0:0的比例进行混合,加上奶粉,搅拌均匀,得到灵芝混合物;

步骤八、把灵芝混合物与水、奶制品或果汁制成液体饮品;或把灵芝混合物制成速溶饮品;或把灵芝混合物与发酵制品制成发酵饮品。

[0022] 将上述实施例中制备的产品以开水冲泡后供若干实验人员品尝,其口感与咖啡基本类似,香气相较于一般的咖啡更显浓郁。