



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104304563 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 28

(21) 申请号 201410624517. 8

(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

一种以莲子为原料的生物型饮料及其制备方法

(57) 摘要

一种以莲子为原料的生物型饮料及其制备方法,是莲子为原料制备莲子浆汁,然后再以莲子浆汁为培养基,以红糖为碳源,用红茶菌为菌源,制备出一种新型特色的莲子红茶菌生物型饮料。通过实施本发明,将莲子和红茶菌有机结合起来,所组合起来的营养物质更加丰富;莲子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莲子品种及传统的红茶菌饮料。同时,制备出来的莲子红茶菌饮品产品形态理想,产品很好地保留了莲子原有的营养和功能成分,容易消化吸收,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。

1. 一种以莲子为原料的生物型饮料及其制备方法,其特征在于:以莲子为主要原料制备莲子浆汁,然后再以莲子浆汁为培养基,以红糖为碳源,用红茶菌为菌源,制备出新型特色的莲子红茶菌生物型饮料;

所述的莲子浆汁制备方法如下:

- (1) 原料选择:采集无变质、无杂质、水分含量低于8~10%的莲子为原料;
- (2) 原料组成及配比:莲子1份、清水20~30份;
- (3) 混料:将上述莲子和清水混合在一起,并浸泡10~12个小时;
- (4) 打浆:将浸泡过10~12个小时的莲子和清水一起打成原料浆液;
- (5) 煮制:把上述原料浆液放置于加热容器,然后加热至原料浆液沸腾并持续5~6分钟得莲子浆汁;

所述的莲子红茶菌生物型饮料制备方法如下:

- (1) 原料组成及配比:莲子浆汁100份、红糖12份、红茶菌种2份;
- (2) 发酵:将上述莲子浆汁、红糖、红茶菌种放置在干净的塑料桶里,并将三种原料搅拌均匀,使红糖完全溶解于溶液之中,最后按照常规方法进行好氧发酵;
- (3) 成品:将莲子浆汁发酵至溶液的PH为3.5~4.5而得成品莲子红茶菌生物型饮料。

一种以莲子为原料的生物型饮料及其制备方法

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,具体涉及一种以莲子为原料的生物型饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 莲子,是睡莲科水生草本植物莲的种子。又称白莲、莲实、莲米、莲肉。莲,又称荷芙蓉、水芝。我国大部分地区均有出产。莲子的营养价值较高,含有丰富的蛋白质、脂肪和碳水化合物,莲子中的钙、磷和钾含量非常丰富,除可以构成骨骼和牙齿的成分外,还有促进凝血,使某些酶活化,维持神经传导性,镇静神经,维持肌肉的伸缩性和心跳的节律等作用。丰富的磷还是细胞核蛋白的主要组成部分,帮助机体进行蛋白质、脂肪、糖类代谢,并维持酸碱平衡,对精子的形成也有重要作用。莲子有养心安神的功效。中老年人特别是脑力劳动者经常食用,可以健脑,增强记忆力,提高工作效率并能预防老年性痴呆的发生。莲子心味道极苦,却有显著的强心作用,能扩张外周血管,降低血压。莲心还有很好的去心火的功效,治疗口舌生疮,助于睡眠。莲子有益心补肾、健脾止泻、固精安神的作用。

[0003] 莲子的营养价值:

[0004] **【防癌抗癌】**:莲子善于补五脏不足,通利十二经脉气血,使气血畅而

[0005] 莲子不腐,莲子所含氧化黄心树宁碱对鼻咽癌有抑制作用,这一切,构成了莲子的防癌抗癌的营养保健功能;

[0006] **【降血压】**:莲子所含非结晶形生物碱 N-9 有降血压作用;

[0007] **【强心安神】**:莲子芯所含生物碱具有显著的强心作用,莲芯碱则有较强抗钙及抗心律失常的作用;

[0008] **【滋养补虚、止遗涩精】**:莲子中所含的棉子糖,是老少皆宜的滋补品,对于久病、产后或老年体虚者,更是常用营养佳品;莲子碱有平抑性欲的作用,对于青年人梦多,遗精频繁或滑精者,服食莲子有良好的止遗涩精作用;

[0009] **【清心、祛斑】**:带心莲子能清心火,祛除雀斑,然不可久煎。

[0010] 莲子的药用价值:

[0011] 李时珍在《本草纲目》中写道:“莲之味甘,气温而性涩,清芳之气,得稼穡之味,乃脾之果也。”

[0012] 中医认为莲子性平味甘、涩,入心、肺、肾经。具有补脾、益肺、养心、益肾和固肠等作用。适用于心悸、失眠、体虚、遗精、白带过多、慢性腹症等症。莲子中间青绿色的胚芽,叫莲子心,味很苦,却是一味良药。中医认为它有清热、固精、安神、强心、降压之效,可治高烧引起的烦躁不安、神志不清和梦遗滑精等症。莲子居住的“房子”叫莲房,又叫莲蓬壳,能治产后胎衣不下、淤血腹痛、崩漏带下、子宫出血等症。还有一种“石莲子”,又称甜石莲,是莲子老于莲房后,堕入淤泥,经久坚黑如石质而得名。临床上常用于治疗口苦咽干、烦热、慢性淋病和痢疾等症。

[0013] 目前,莲子主要作为莲蓉馅,莲蓉酥,以及一些配料,如木瓜银耳莲子汤,红枣银耳

莲子羹, 银耳莲子汤, 红豆莲子银耳羹 (豆浆机版), 红豆莲子粥, 莲子银耳百合羹, 红豆莲子羹等等。

发明内容

[0014] 本发明的目的就是提供全新的一种以莲子为原料的生物型饮料及其制备方法。具体包括: 以莲子为主要原料制备莲子浆汁, 然后再以莲子浆汁为培养基, 以红糖为碳源, 用红茶菌为菌源, 制备出新型特色的莲子红茶菌生物型饮料。

[0015] 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。

[0016] 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。

[0017] 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:

[0018] (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。

[0019] (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。

[0020] (3) 咖啡因: 提高大脑活力, 消除疲劳, 振作精神。

[0021] (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。

[0022] (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。

[0023] (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。

[0024] (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。

[0025] (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。

[0026] (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。

[0027] (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。

[0028] 本发明是通过以下技术方案来实现的:

[0029] 一种以莲子为原料的生物型饮料及其制备方法,技术方案中在于:以莲子为主要原料制备莲子浆汁,然后再以莲子浆汁为培养基,以红糖为碳源,用红茶菌为菌源,制备出新型特色的莲子红茶菌生物型饮料。

[0030] 1、所述的莲子浆汁制备方法如下:

[0031] (1) 原料选择:采集无变质、无杂质、水分含量低于8~10%的莲子为原料;

[0032] (2) 原料组成及配比:莲子1份、清水20~30份;

[0033] (3) 混料:将上述莲子和清水混合在一起,并浸泡10~12个小时;

[0034] (4) 打浆:将浸泡过10~12个小时的莲子和清水一起打成原料浆液;

[0035] (5) 煮制:把上述原料浆液放置于加热容器,然后加热至原料浆液沸腾并持续5~6分钟得莲子浆汁。

[0036] 2、所述的莲子红茶菌生物型饮料制备方法如下:

[0037] (1) 原料组成及配比:莲子浆汁100份、红糖12份、红茶菌种2份;

[0038] (2) 发酵:将上述莲子浆汁、红糖、红茶菌种放置在干净的塑料桶里,并将三种原料搅拌均匀,使红糖完全溶解于溶液之中,最后按照常规方法进行好氧发酵;

[0039] (3) 成品:将莲子浆汁发酵至溶液的PH为3.5~4.5而得成品莲子红茶菌生物型饮料。

[0040] 本发明既有如下优点:

[0041] 1、本发明所提出的莲子生物型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。

[0042] 2、实施本发明所用的主要原料——莲子,在产地,该原料不但资源丰富,而且容易组织。重要的是莲子营养丰富,还具有众多的保健功效;是一种绿色天然的养生佳品。

[0043] 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。

[0044] 5、通过实施本发明,将莲子和红茶菌有机结合起来,所组合起来的营养物质更加丰富;莲子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莲子制成的各种食品及传统的红茶菌饮料。

[0045] 5、通过实施本发明,最大限度地保留了莲子对人体有益的多种生物活性成分,所制备出来的莲子红茶菌饮品口感酸甜适口,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。

[0046] 6、通过实施本发明,制备而成的莲子红茶菌饮品成本非常低,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。

[0047] 7、本发明制作出来的产品形态理想,产品很好地保留了莲子原有的营养和功能成分,容易消化吸收,增强了特殊功能;改变了目前市场上莲子加工产品稀少的现状,解决了莲子的产后出路,并带动莲子相关产业的发展,形成新的经济增长点,具有巨大的经济效益和社会效益。

具体实施方式

[0048] 下面结合实施例对本发明的方法进一步说明。

[0049] 一种以莲子为原料的生物型饮料及其制备方法,技术方案中在于:以莲子为主要原料制备莲子浆汁,然后再以莲子浆汁为培养基,以红糖为碳源,用红茶菌为菌源,制备出新型特色的莲子红茶菌生物型饮料。

[0050] 具体实施方式如下:

[0051] 1、制备莲子浆汁:

[0052] (1) 原料选择:采集无变质、无杂质、水分含量低于8~10%的莲子为原料;

[0053] (2) 原料组成及配比:莲子1份、清水20~30份;

[0054] (3) 混料:将上述莲子和清水混合在一起,并浸泡10~12个小时;

[0055] (4) 打浆:将浸泡过10~12个小时的莲子和清水一起打成原料浆液;

[0056] (5) 煮制:把上述原料浆液放置于加热容器,然后加热至原料浆液沸腾并持续5~6分钟得莲子浆汁。

[0057] 2、制备莲子红茶菌生物型饮料:

[0058] (1) 原料组成及配比:莲子浆汁100份、红糖12份、红茶菌种2份;

[0059] (2) 发酵:将上述莲子浆汁、红糖、红茶菌种放置在干净的塑料桶里,并将三种原料搅拌均匀,使红糖完全溶解于溶液之中,最后按照常规方法进行好氧发酵;

[0060] (3) 成品:将莲子浆汁发酵至溶液的PH为3.5~4.5而得成品莲子红茶菌生物型饮料。