



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103653144 B

(45) 授权公告日 2015. 05. 13

(21) 申请号 201310671727. 8

CN 101224006 A, 2008. 07. 23, 全文.

(22) 申请日 2013. 12. 10

CN 101544686 A, 2009. 09. 30, 全文.

CN 102669657 A, 2012. 09. 19, 全文.

(73) 专利权人 徐真蕊

地址 261000 山东省潍坊市奎文区福寿东街
舜都花园 7 号楼 2 单元 201 号

谢姣等. 松花粉的功效及应用展望. 《食品与
药品》. 2011, 第 13 卷 (第 3 期), 第 140 页 1. 3
调节免疫, 第 141 页 2. 1 用于食品工业.

(72) 发明人 徐真蕊 田美芹 刘伟

祖炬雄. 论中药与机体免疫的研究概况. 《中
医药信息》. 1996, (第 2 期), 第 17 页 1、促进免
疫的中药, 3、抑制变态反应的中药, 4. 1、多糖类.

(74) 专利代理机构 济南舜源专利事务所有限公
司 37205

代理人 徐槐

审查员 刘媛

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006. 01)

A23L 2/56(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 103340340 A, 2013. 10. 09, 说明书第
27-37 段.

CN 1149490 A, 1997. 05. 14, 全文.

CN 103238773 A, 2013. 08. 14, 全文.

权利要求书2页 说明书6页

(54) 发明名称

提高免疫力的保健饮料其制备方法

(57) 摘要

本发明属于饮料加工技术领域, 具体涉及一
种提高免疫力的保健饮料其制备方法。该方法包
括下述的步骤: 将红枣、红糖、蒲公英、木瓜、西洋
参、黄芪置于陶瓷容器中, 加热, 冷却, 过滤, 得溶
液 A; 再将葡萄籽原花青素、灵芝多糖、香菇多糖、
破壁松花粉、海藻多糖、虫草粉加入溶液 A 中, 加
热, 冷却至常温, 得溶液 B; 在溶液 B 中加入甜味
剂, 均质, 混合均匀, 巴氏灭菌, 灌装。本发明的有
益效果在于, 长期饮用采用本发明的各种原料组
合的配方所制备得到的保健饮料, 能够明显提高
机体的免疫力, 保护机体不受外来病菌侵扰, 保护
身体健康。

1. 提高免疫力的保健饮料的制备方法,其特征在于,该方法包括下述的步骤:(1)准备原料:红枣、红糖、蒲公英、葡萄籽原花青素、灵芝多糖、香菇多糖、破壁松花粉、西洋参、海藻多糖、木瓜、黄芪、虫草粉;上述的各原料的重量份数分别如下:

红枣 2-15	红糖 3-10
蒲公英 1-5	葡萄籽原花青素 1-6
灵芝多糖 0.5-2	香菇多糖 0.5-2
破壁松花粉 0.5-3	西洋参 1-6
海藻多糖 0.4-1.5	木瓜 1-6
黄芪 1-8	虫草粉 0.05-0.3

所述的红枣为去核的红枣;

(2)将红枣、红糖、蒲公英、木瓜、西洋参、黄芪置于陶瓷容器中,加热至 80-100℃,冷却至常温,采用 40 目的滤布过滤,得溶液 A;

(3)再将葡萄籽原花青素、灵芝多糖、香菇多糖、破壁松花粉、海藻多糖、虫草粉加入溶液 A 中,加热到 60-80℃,保持 20-30 分钟,冷却至常温,得溶液 B;

(4)在溶液 B 中加入甜味剂,所述的甜味剂的用量为 5-20 份,在均质机中均质,混合均匀,巴氏灭菌,灌装。

2. 如权利要求 1 所述的提高免疫力的保健饮料的制备方法,其特征在于,所述的各原料的重量份数分别如下:

红枣 2-14	红糖 3-9
蒲公英 1-4	葡萄籽原花青素 1-5
灵芝多糖 0.6-1	香菇多糖 0.5-1
破壁松花粉 0.5-1.2	西洋参 1-5
海藻多糖 0.5-1.2	木瓜 1-5
黄芪 3-7	虫草粉 0.05-0.2。

3. 如权利要求 1 所述的提高免疫力的保健饮料的制备方法,其特征在于,所述的各原料的重量份数分别如下:

红枣 8	红糖 8
蒲公英 3	葡萄籽原花青素 3
灵芝多糖 0.8	香菇多糖 -1
破壁松花粉 0.8	西洋参 4
海藻多糖 0.8	木瓜 4
黄芪 5	虫草粉 0.2。

4. 如权利要求 1 所述的提高免疫力的保健饮料的制备方法,其特征在于,所述的步骤(2)中,将红枣、红糖、蒲公英、木瓜、西洋参、黄芪置于陶瓷容器中,加热至 90℃,冷却至常温,采用 40 目的滤布过滤,得溶液 A。

5. 如权利要求 1 所述的提高免疫力的保健饮料的制备方法,其特征在于,所述的步骤(3)中,再将葡萄籽原花青素、灵芝多糖、香菇多糖、破壁松花粉、海藻多糖、虫草粉加入溶液 A 中,70℃,保持 25 分钟,冷却至常温,得溶液 B。

6. 如权利要求 1 所述的提高免疫力的保健饮料的制备方法,其特征在于,所述的甜味

剂为白砂糖、冰糖、红糖、木糖醇、甘露醇、蜂蜜、壳聚糖中的至少一种。

7. 如权利要求 1 所述的提高免疫力的保健饮料的制备方法,其特征在於,所述的甜味剂为冰糖或蜂蜜。

8. 如权利要求 1 所述的提高免疫力的保健饮料的制备方法,其特征在於,所述的甜味剂用量为 15 份。

提高免疫力的保健饮料其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于饮料加工技术领域,具体涉及一种提高免疫力的保健饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 近几年,世界性的环境质量的下降和人们生活压力的增加,使得处于亚健康状态的人群日渐增多,而同时随着生活水平的不断提高,人们也越来越注重个人健康问题。随着人们健康意识的增强,人们逐渐开始选择健康的食品、饮品,这种需求的产生使碳酸饮料的市场份额不断下降,茶饮料、粗粮饮料、果汁饮料和功能饮料开始受人们的青睐。我们日常饮用各种饮料不仅是为了了解渴,还需要具有各种保健的功效。而目前市场上的饮料虽然种类繁多,但是具有提高机体免疫力的饮料却并不多,无法满足人们的需要。因此需要针对上述的现象研发一种具有提高机体免疫力功效的饮料。

发明内容

[0003] 为了解决上述的技术问题,本发明提供了一种提高免疫力的保健饮料及其制备方法。

[0004] 提高免疫力的保健饮料其制备方法,该方法包括下述的步骤:

[0005] (1) 准备原料:红枣、红糖、蒲公英、葡萄籽原花青素、灵芝多糖、香菇多糖、破壁松花粉、西洋参、海藻多糖、木瓜、黄芪、虫草粉;

[0006] 上述的各原料的重量份数分别如下:

[0007]

红枣 2-15	红糖 3-10
蒲公英 1-5	葡萄籽原花青素 1-6
灵芝多糖 0.5-2	香菇多糖 0.5-2
破壁松花粉 0.5-3	西洋参 1-6
海藻多糖 0.4-1.5	木瓜 1-6
黄芪 1-8	虫草粉 0.05-0.3

[0008] 所述的红枣为去核的红枣;

[0009] (2) 将红枣、红糖、蒲公英、木瓜、西洋参、黄芪置于陶瓷容器中,加热至 80-100℃,冷却至常温,采用 40 目的滤布过滤,得溶液 A;

[0010] (3) 再将葡萄籽原花青素、灵芝多糖、香菇多糖、破壁松花粉、海藻多糖、虫草粉加入溶液 A 中,60-80℃,保持 20-30 分钟,冷却至常温,得溶液 B;

[0011] (4) 在溶液 B 中加入甜味剂,所述的甜味剂的用量为 5-20 份,在均质机中均质,混合均匀,巴氏灭菌,灌装。

[0012] 优选的,上述的各原料的重量份数分别如下:

[0013]

红枣 2-14	红糖 3-9
蒲公英 1-4	葡萄籽原花青素 1-5
灵芝多糖 0.6-1	香菇多糖 0.5-1
破壁松花粉 0.5-1.2	西洋参 1-5
海藻多糖 0.5-1.2	木瓜 1-5
黄芪 3-7	虫草粉 0.05-0.2。

[0014] 优选的,上述的各原料的重量份数分别如下:

[0015]

红枣 8	红糖 8
蒲公英 3	葡萄籽原花青素 3
灵芝多糖 0.8	香菇多糖 1
破壁松花粉 0.8	西洋参 4
海藻多糖 0.8	木瓜 4
黄芪 5	虫草粉 0.2。

[0016] 上述的步骤(2)中,将红枣、红糖、蒲公英、木瓜、西洋参、黄芪置于陶瓷容器中,加热至 90℃,冷却至常温,采用 40 目的滤布过滤,得溶液 A。

[0017] 上述的步骤(3)中,再将葡萄籽原花青素、灵芝多糖、香菇多糖、破壁松花粉、海藻多糖、虫草粉加入溶液 A 中,70℃,保持 25 分钟,冷却至常温,得溶液 B。

[0018] 上述的甜味剂为白砂糖、冰糖、红糖、木糖醇、甘露醇、蜂蜜、壳聚糖中的至少一种。

[0019] 上述的甜味剂为冰糖或蜂蜜。

[0020] 上述的甜味剂用量为 15 份。

[0021] 红枣作用是健脾益胃,补气养血,养血安神,缓和药性,同时含有蛋白质、多种氨基酸、胡萝卜素、维生素、铁、钙、磷物质,不仅能促进女性荷尔蒙的分泌,还能加强胸部发育。

[0022] 红糖通常是指带蜜的甘蔗成品糖,一般是指甘蔗经榨汁,通过简易处理,经浓缩形成的带蜜糖。红糖按结晶颗粒不同,分为赤砂糖、红糖粉、碗糖等,因没有经过高度精练,它们几乎保留了蔗汁中的全部成分,除了具备糖的功能外,还含有维生素和微量元素,如铁、锌、锰、铬等,营养成分比白砂糖高很多。从中医的角度来说,红糖性温、味甘、入脾,具有益气补血、健脾暖胃、缓中止痛、活血化淤的作用。而要发挥红糖的这些功效,吃法上也很有讲究:红糖煮荷包蛋,可以使鸡蛋和红糖的营养互补,让老年人面色红润,有精神;用红糖泡桂圆干服用,对改善睡眠有着积极作用;红糖泡人参,则有调理气息,改善低血压的作用。

[0023] 蒲公英属菊科多年生草本植物。头状花序,种子上有白色冠毛结成的绒球,花开后随风飘到新的地方孕育新生命。蒲公英植物体中含有蒲公英醇、蒲公英素、胆碱、有机酸、菊

糖等多种健康营养成分,有利尿、缓泻、退黄疸、利胆等功效。蒲公英同时含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、微量元素及维生素等,有丰富的营养价值,可生吃、炒食、做汤,是药食兼用的植物。蒲公英性甘,微苦,寒。具有清热解毒,消痈散结等功效。主治上呼吸道感染,眼结膜炎,流行性腮腺炎,高血糖,乳痈肿痛,胃炎,痢疾,肝炎,胆囊炎,急性阑尾炎,泌尿系感染,盆腔炎,痈疖疔疮,咽炎,治急性乳腺炎,淋巴腺炎,瘰疬,疔毒疮肿,急性结膜炎,感冒发热,急性扁桃体炎,急性支气管炎、尿路感染。

[0024] 葡萄籽原花青素属于纯天然物质,具有超强的清除自由基能力,被美誉为“最强效自由基清除剂”;同时它也是迄今发现的植物来源可用于人体的最高效的抗氧化剂,其抗氧化能力是VC的20倍,VE的50倍;也是唯一能透过血脑屏障的抗氧化剂。因此它能够起到清除自由基,提高免疫力的作用,因而能延缓衰老,使皮肤恢复昔日的细腻白嫩,再现青春。葡萄籽原花青素主要来源于葡萄籽,不但可高效清除人体内的自由基,而且可以促进皮肤的新陈代谢,隔离环境的污染和化妆品的伤害,分解黑色素,达到美白肌肤的功效。葡萄籽原花青素除了有超强抗衰老作用以外,还能有效降低心脏病、癌症、糖尿病、关节炎等病症的发病危险;增强血管壁抵抗力;增加皮肤弹性和柔滑性;预防太阳光线对皮肤的辐射损伤等功效。同时它具有非常强的体内活性,吸收迅速完全。

[0025] 灵芝多糖大多为异多糖,即除含有葡萄糖外,大多还含有少量阿拉伯糖、木糖、岩藻糖、鼠李糖、半乳糖等其他单糖。现知灵芝多糖有广泛的药理活性,能提高机体免疫力,提高机体耐缺氧能力,消除自由基,抑制肿瘤、抗辐射,提高肝脏、骨髓、血液合成DNA、RNA、蛋白质能力,延长寿命,灵芝多糖还具有刺激宿主非特异性抗性、免疫特异反应以及抑制移植肿瘤生理活性的特性。多糖分子量大于 1×10^4 时显示强抑制肿瘤活性,活性强弱还与多糖链分叉的程度及支链上羟基的数量有关。对心血管疾病、气喘、过敏、神经衰弱、胃热等有显著效果。灵芝多糖还具有降血压、降血脂、解血瘀、改善血液循环、皮肤美容等作用。

[0026] 香菇多糖具有免疫增强作用,其机制在体内虽无直接杀伤肿瘤细胞作用,但可通过增强机体的免疫功能而发挥抗肿瘤活性。在体内能使脾脏和腹腔的NK细胞活性增强,诱导干扰素与本品剂量相关,其活性与白细胞介素类或干扰素诱导剂有协同作用。

[0027] 破壁松花粉含有生命体所需的全部活性营养成份,其中包括多种蛋白质、氨基酸、矿物质、酶与辅酶、核酸、单糖、多糖等,总含量达200余种。另外松花粉中还含有近百种酶、生物素、核酸、纤维素、不饱和脂肪酸、黄酮类物质、芦丁等活性物质。

[0028] 西洋参作用是补气养阴,清热生津。用于气虚阴亏,内热,咳喘痰血,虚热烦倦,消渴,口燥咽干。西洋参有抗疲劳、抗氧化、抗应激、抑制血小板聚集、降低血液凝固性的作用,另外,对糖尿病患者还有调节血糖的作用。

[0029] 海藻多糖是海藻生物活性物质,大致可分为两种,一种是分子量较小,吸收后能直接或间接影响体内代谢物质,主要包括卤族化合物、萜类化合物、溴酚类化合物、对苯二酚、海藻单宁、昆布氨酸等;另一种是难以被消化吸收的细胞间粘性多糖,主要包括褐藻中的藻酸、褐藻糖胶、硫酸多糖、红藻中的琼胶、卡拉胶等。多糖是所有生命有机体的重要组分,并在控制细胞分裂、调节细胞生长以及维持生命有机体正常代谢等方面具有重要作用。海藻多糖主要来自海带、鹿尾菜(羊栖菜)、巨藻、泡叶藻、墨角藻等海藻。海藻多糖主要包括褐藻胶、褐藻糖胶和褐藻淀粉。从海带中分离得到的褐藻胶、褐藻糖胶和褐藻淀粉粗品均为白色略带黄色的粉末。经纯化得到的褐藻酸钠为白色丝状物;褐藻糖胶为乳白色粉

末；二者均溶于水、不溶于乙醇、丙酮、氯仿等有机溶剂。海藻多糖具有调节免疫力、抗病毒、抗氧化、抗菌、抗肿瘤、抗炎症等功效。

[0030] 木瓜助消化之余还能消暑解渴、润肺止咳。

[0031] 黄芪作用是固表敛汗，利水消肿，托疮排脓，通调水道，治疗气虚。

[0032] 虫草粉性平味甘，具有补肺肾、止咳嗽、益虚损、养精气之功能。临床研究报道，冬虫夏草具有十大功能具有养肺阴，补肾阳、止咳化痰、抗癌防老的功效。

[0033] 本发明的有益效果在于，长期饮用采用本发明的各种原料组合的配方所制备得到的保健饮料，能够明显提高机体的免疫力，保护机体不受外来病菌侵扰，保护身体健康。

具体实施方式

[0034] 下面结合具体实施例对本发明作更进一步的说明，以便本领域的技术人员更了解本发明，但并不因此限制本发明。

[0035] 实施例 1

[0036] 提高免疫力的保健饮料其制备方法，该方法包括下述的步骤：

[0037] (1) 准备原料：红枣、红糖、蒲公英、葡萄籽原花青素、灵芝多糖、香菇多糖、破壁松花粉、西洋参、海藻多糖、木瓜、黄芪、虫草粉；

[0038] 上述的各原料的重量份数分别如下：

[0039]

红枣 8	红糖 8
蒲公英 3	葡萄籽原花青素 3
灵芝多糖 0.8	香菇多糖 1
破壁松花粉 0.8	西洋参 4
海藻多糖 0.8	木瓜 4
黄芪 5	虫草粉 0.2；

[0040] 红枣为去核的红枣；

[0041] (2) 将红枣、红糖、蒲公英、木瓜、西洋参、黄芪置于陶瓷容器中，加热至 90℃，冷却至常温，采用 40 目的滤布过滤，得溶液 A；

[0042] (3) 再将葡萄籽原花青素、灵芝多糖、香菇多糖、破壁松花粉、海藻多糖、虫草粉加入溶液 A 中，70℃，保持 25 分钟，冷却至常温，得溶液 B；

[0043] (4) 在溶液 B 中加入甜味剂蜂蜜，蜂蜜的用量为 15 份，在均质机中均质，混合均匀，巴氏灭菌，灌装。

[0044] 实施例 2

[0045] 提高免疫力的保健饮料其制备方法，该方法包括下述的步骤：

[0046] (1) 准备原料：红枣、红糖、蒲公英、葡萄籽原花青素、灵芝多糖、香菇多糖、破壁松花粉、西洋参、海藻多糖、木瓜、黄芪、虫草粉；

[0047] 上述的各原料的重量份数分别如下：

[0048]

红枣 2	红糖 3
蒲公英 1	葡萄籽原花青素 1
灵芝多糖 0.5	香菇多糖 0.5
破壁松花粉 0.5	西洋参 1
海藻多糖 0.4	木瓜 1

[0049]

黄芪 1	虫草粉 0.05
------	----------

[0050] 红枣为去核的红枣；

[0051] (2) 将红枣、红糖、蒲公英、木瓜、西洋参、黄芪置于陶瓷容器中，加热至 80℃，冷却至常温，采用 40 目的滤布过滤，得溶液 A；

[0052] (3) 再将葡萄籽原花青素、灵芝多糖、香菇多糖、破壁松花粉、海藻多糖、虫草粉加入溶液 A 中，60℃，保持 20 分钟，冷却至常温，得溶液 B；

[0053] (4) 在溶液 B 中加入甜味剂白砂糖，白砂糖的用量为 5 份，在均质机中均质，混合均匀，巴氏灭菌，灌装。

[0054] 实施例 3

[0055] 提高免疫力的保健饮料其制备方法，该方法包括下述的步骤：

[0056] (1) 准备原料：红枣、红糖、蒲公英、葡萄籽原花青素、灵芝多糖、香菇多糖、破壁松花粉、西洋参、海藻多糖、木瓜、黄芪、虫草粉；

[0057] 上述的各原料的重量份数分别如下：

[0058]

红枣 15	红糖 10
蒲公英 5	葡萄籽原花青素 6
灵芝多糖 2	香菇多糖 2
破壁松花粉 3	西洋参 6
海藻多糖 1.5	木瓜 6
黄芪 8	虫草粉 0.3

[0059] 红枣为去核的红枣；

[0060] (2) 将红枣、红糖、蒲公英、木瓜、西洋参、黄芪置于陶瓷容器中，加热至 100℃，冷却至常温，采用 40 目的滤布过滤，得溶液 A；

[0061] (3) 再将葡萄籽原花青素、灵芝多糖、香菇多糖、破壁松花粉、海藻多糖、虫草粉加入溶液 A 中，80℃，保持 30 分钟，冷却至常温，得溶液 B；

[0062] (4) 在溶液 B 中加入甜味剂冰糖，冰糖的用量为 20 份，在均质机中均质，混合均匀，巴氏灭菌，灌装。

[0063] 实施例 4

[0064] 提高免疫力的保健饮料其制备方法,该方法包括下述的步骤:

[0065] (1) 准备原料:红枣、红糖、蒲公英、葡萄籽原花青素、灵芝多糖、香菇多糖、破壁松花粉、西洋参、海藻多糖、木瓜、黄芪、虫草粉;

[0066] 上述的各原料的重量份数分别如下:

[0067]

红枣 8	红糖 7
蒲公英 3	葡萄籽原花青素 4
灵芝多糖 1	香菇多糖 1
破壁松花粉 0.8	西洋参 3
海藻多糖 0.8	木瓜 3
黄芪 6	虫草粉 0.1

[0068] 红枣为去核的红枣;

[0069] (2) 将红枣、红糖、蒲公英、木瓜、西洋参、黄芪置于陶瓷容器中,加热至 90℃,冷却至常温,采用 40 目的滤布过滤,得溶液 A;

[0070] (3) 再将葡萄籽原花青素、灵芝多糖、香菇多糖、破壁松花粉、海藻多糖、虫草粉加入溶液 A 中,75℃,保持 25 分钟,冷却至常温,得溶液 B;

[0071] (4) 在溶液 B 中加入甜味剂木糖醇,木糖醇的用量为 16 份,在均质机中均质,混合均匀,巴氏灭菌,灌装。