



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106306955 A

(43)申请公布日 2017.01.11

(21)申请号 201610713991.7

(22)申请日 2016.08.24

(71)申请人 开平市水口镇卡摩商行

地址 529321 广东省江门市开平水口镇大  
福区永福路5号第4幢首层4号铺位

(72)发明人 李盈学

(74)专利代理机构 广州嘉权专利商标事务所有  
限公司 44205

代理人 江侧燕

(51)Int.Cl.

A23L 2/38(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种蜜环菌饮料的制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种蜜环菌饮料的制备方法,包括以下步骤:(1)将蜜环菌菌丝体放入水中加热至80~90℃,然后保温1~2小时;(2)将上述溶液经过真空抽滤,获得浓缩液;(3)将浓缩液和柠檬酸、脱脂奶粉、麦麸、苯甲酸钠、无离子水混合,然后加热至50~60℃,搅拌1~2小时后冷却过滤获得滤液;(4)将滤液真空灌装并密封,然后在100℃下杀菌15~30分钟即可获得成品,该制备方法工艺简单,加工成本低,制备出来的饮料组织均匀、性能稳定,其含有丰富的营养物质,而且易被人体吸收,达到深度开发蜜环菌的食用价值和药用价值的目的,具有强身健体的营养功效。

1. 一种蜜环菌饮料的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:(1)将蜜环菌菌丝体放入水中加热至80~90℃,然后保温1~2小时;(2)将上述溶液经过真空抽滤,获得浓缩液;(3)将浓缩液和柠檬酸、脱脂奶粉、麦麸、苯甲酸钠、无离子水混合,然后加热至50~60℃,搅拌1~2小时后冷却过滤获得滤液;(4)将滤液真空灌装并密封,然后在100℃下杀菌15~30分钟即可获得成品。

2. 根据权利要求1所述的一种蜜环菌饮料的制备方法,其特征在于,所述步骤(3)中,按重量份数,包括浓缩液150~300份,柠檬酸0.5~2份,脱脂奶粉6~10份,麦麸5~8份,苯甲酸钠1~3份,无离子水100~200份。

3. 根据权利要求1所述的一种蜜环菌饮料的制备方法,其特征在于,所述步骤(2)中,所述浓缩液的比重为1.08~1.18。

4. 根据权利要求1所述的一种蜜环菌饮料的制备方法,其特征在于,所述步骤(1)中,加热温度为85℃。

5. 根据权利要求1所述的一种蜜环菌饮料的制备方法,其特征在于,所述步骤(1)中的蜜环菌菌丝体是通过深层培养获得。

## 一种蜜环菌饮料的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,特别涉及一种蜜环菌饮料的制备方法。

### 背景技术

[0002] 随着人们生活水平的提高,休闲食品的市场需求越来越大,而休闲食品中,饮料占了很大的份量。食用菌是一种“可食可补可药”的保健食品。越来越多的科学研究揭示了食用菌在抗肿瘤、抗氧化、增强免疫力、延缓衰老、改善生理功能等方面的神奇作用。蜜环菌是食用菌中的一个种类,目前对蜜环菌的开发主要集中在干品、盐渍和速冻产品上,还没有蜜环菌饮料的制备方法的报道。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于克服现有不足,提供一种蜜环菌饮料的制备方法。

[0004] 本发明所采取的技术方案是:

一种蜜环菌饮料的制备方法,包括以下步骤:(1)将蜜环菌菌丝体放入水中加热至80~90℃,然后保温1~2小时;(2)将上述溶液经过真空抽滤,获得浓缩液;(3)将浓缩液和柠檬酸、脱脂奶粉、麦麸、苯甲酸钠、无离子水混合,然后加热至50~60℃,搅拌1~2小时后冷却过滤获得滤液;(4)将滤液真空灌装并密封,然后在100℃下杀菌15~30分钟即可获得成品。

[0005] 进一步,所述步骤(3)中,按重量份数,包括浓缩液150~300份,柠檬酸0.5~2份,脱脂奶粉6~10份,麦麸5~8份,苯甲酸钠1~3份,无离子水100~200份。

[0006] 进一步,所述步骤(2)中,所述浓缩液的比重为1.08~1.18。

[0007] 进一步,所述步骤(1)中,加热温度为85℃。

[0008] 进一步,所述步骤(1)中的蜜环菌菌丝体是通过深层培养获得。

[0009] 本发明的有益效果是:

本发明提供了一种蜜环菌饮料的制备方法,该制备方法工艺简单,加工成本低,制备出来的饮料组织均匀、性能稳定,其含有丰富的营养物质,而且易被人体吸收,达到深度开发蜜环菌的食用价值和药用价值的目的,具有强身健体的营养功效。

### 具体实施方式

[0010] 下面结合具体实施例对本发明做进一步的说明:

#### 实施例1

一种蜜环菌饮料的制备方法,包括以下步骤:

(1)将通过深层培养获得的蜜环菌菌丝体放入水中加热至85℃,然后保温1小时;(2)将上述溶液经过真空抽滤,获得浓缩液,浓缩液的比重为1.15;(3)按重量份数,将150份浓缩液和1份柠檬酸、8份脱脂奶粉、6份麦麸、1份苯甲酸钠、100份无离子水混合,然后加热至60℃,搅拌2小时后冷却过滤获得滤液;(4)将滤液真空灌装并密封,然后在100℃下杀菌30分钟即可获得成品。

**[0011] 实施例2**

一种蜜环菌饮料的制备方法,包括以下步骤:

(1)将通过深层培养获得的蜜环菌菌丝体放入水中加热至80℃,然后保温1小时;(2)将上述溶液经过真空抽滤,获得浓缩液,浓缩液的比重为1.1;(3)按重量份数,将200份浓缩液和1份柠檬酸、10份脱脂奶粉、6份麦麸、2份苯甲酸钠、150份无离子水混合,然后加热至60℃,搅拌2小时后冷却过滤获得滤液;(4)将滤液真空灌装并密封,然后在100℃下杀菌30分钟即可获得成品。

**[0012] 实施例3**

一种蜜环菌饮料的制备方法,包括以下步骤:

(1)将通过深层培养获得的蜜环菌菌丝体放入水中加热至90℃,然后保温2小时;(2)将上述溶液经过真空抽滤,获得浓缩液,浓缩液的比重为1.1;(3)按重量份数,将250份浓缩液和2份柠檬酸、10份脱脂奶粉、6份麦麸、2份苯甲酸钠、150份无离子水混合,然后加热至60℃,搅拌2小时后冷却过滤获得滤液;(4)将滤液真空灌装并密封,然后在100℃下杀菌30分钟即可获得成品。

**[0013]** 本发明的一种蜜环菌饮料的制备方法,其制备方法工艺简单,加工成本低,制备出来的饮料组织均匀、性能稳定,其含有丰富的营养物质,而且易被人体吸收,达到深度开发蜜环菌的食用价值和药用价值的目的,具有强身健体的营养功效。