



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106173733 A

(43)申请公布日 2016.12.07

(21)申请号 201610551588.9

(22)申请日 2016.07.12

(71)申请人 徐翠然

地址 323000 浙江省丽水市青田县鹤城镇
江桥路50号1单元202室

(72)发明人 徐翠然

(74)专利代理机构 北京超凡志成知识产权代理
事务所(普通合伙) 11371

代理人 李佳

(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11页

(54)发明名称

一种黑木耳养生保健饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明属于食品饮料领域,提供了一种黑木耳养生保健饮料及其制备方法,所述饮料主要由黑木耳、银耳、红枣、桃仁、莲子、枸杞、桂圆、百合和薏米等药食同源的原料制备而得,长期饮用具有预防三高症、防治心脑血管疾病以及提高免疫力等优点。同时,本发明黑木耳养生保健饮料的制备方法采用了两次熬煮制备的加工工艺,克服了现有技术中原料有效成分提取不充分的缺点,使用该方法制备的饮料口感清爽、营养丰富,具有很强的保健功效。所述黑木耳养生保健饮料可广泛应用于老人、儿童以及各种症状的亚健康人群。

1. 一种黑木耳养生保健饮料,其特征在於,主要由如下重量份的原料制备得到:黑木耳40~70份、银耳10~20份、红枣10~30份、桃仁10~20份、莲子10~20份、枸杞10~25份、桂圆10~20份、百合5~10份、薏米10~20份和水600~800份。

2. 如权利要求1所述的黑木耳养生保健饮料,其特征在於,主要由如下重量份的原料制备得到:黑木耳50~60份、银耳12~18份、红枣15~20份、桃仁12~18份、莲子12~18份、枸杞15~20份、桂圆12~18份、百合6~8份、薏米12~18份和水600~800份。

3. 如权利要求1所述的黑木耳养生保健饮料,其特征在於,主要由如下重量份的原料制备得到:黑木耳55份、银耳15份、红枣18份、桃仁15份、莲子15份、枸杞18份、桂圆15份、百合7份、薏米15份和水700份。

4. 如权利要求1~3任一项所述的黑木耳养生保健饮料,其特征在於,所述原料还包括冰糖10~20重量份和/或蜂蜜10~20重量份。

5. 如权利要求4所述的黑木耳养生保健饮料,其特征在於,所述冰糖为过120目筛的粉末。

6. 如权利要求1~3任一项所述的黑木耳养生保健饮料,其特征在於,所述原料还包括六偏磷酸钠0.04~0.2重量份和柠檬酸0.1~0.3重量份。

7. 一种如权利要求1~6中任一项所述的黑木耳养生保健饮料的制备方法,其特征在於,包括以下制备步骤:

步骤(1):清洗原料,按权利要求1~6中的任一项所述的重量份称取原料,随后将黑木耳在水中浸泡5~20小时,洗净去杂后备用;将银耳、红枣、莲子、枸杞、桂圆、百合和薏米在水中浸泡3~10小时,洗净去杂后备用;将桃仁在水中浸泡2~5小时,去皮洗净后备用;

步骤(2):第一次熬煮,将浸泡后的黑木耳、银耳、红枣、莲子、枸杞、桂圆、百合和薏米捞出,加入水用文火煮3~5小时,分离得到固体原料和液体;

步骤(3):原料打浆,将步骤(2)得到的固体原料与步骤(1)中洗净备用的桃仁一同放入搅碎机混合后进行打浆;

步骤(4):第二次熬煮,将步骤(2)中得到的液体与步骤(3)得到的原料浆混合,用文火煮1~3小时,分离得到液体;

任选地,进行如下步骤:

步骤(5):灭菌灌装,将步骤(4)中得到的液体灭菌,得到黑木耳养生保健饮料。

8. 如权利要求7所述的黑木耳养生保健饮料的制备方法,其特征在於,向步骤(2)得到的液体中先加入六偏磷酸钠和柠檬酸,再进行步骤(4)的第二次熬煮。

9. 如权利要求7所述的黑木耳养生保健饮料的制备方法,其特征在於,向步骤(4)中得到的液体加入冰糖和/或蜂蜜搅拌均匀,再任选的进行步骤(5)的灭菌灌装。

10. 如权利要求7所述的黑木耳养生保健饮料的制备方法,其特征在於,步骤(5)灭菌方法为列管式灭菌法。

一种黑木耳养生保健饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品饮料领域,具体而言,涉及一种黑木耳养生保健饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 全球软饮料市场发展迅速,从软饮料的品种来看,碳酸饮料仍占主导地位,其次是果汁饮料、矿泉水以及功能型饮料。但近年来,软饮料市场结构发生了明显的变化,原来备受推崇的碳酸饮料逐渐“退烧”,而功能性饮料迅速崛起,在饮料市场中的份额不断增大。

[0003] 目前,市场上的功能型饮料包括营养素饮料、运动饮料和其它特殊用途饮料三类。所谓营养素饮料是指人体日常活动所需的营养成分,这种饮料以脉动、激活、尖叫为代表,而运动饮料含有的电解质能很好地平衡人体的体液,以佳得乐、劲跑、维体等为代表,特殊用途饮料已知的市场主流的主要就是以红牛、力保健和V飚为代表的能量饮料,主要作用为抗疲劳和补充能量。

[0004] 但这些功能饮料只能是在一定范围内起到一个很轻微的、短暂的补充体力的作用,对于人体所需的营养并无太多的进补作用,同时,这些饮料中的香味主要是通过香精调配产生,且多含有大量的防腐剂,长期饮用对人体的健康不利。严格来讲,不能起到保健养生的功效。

[0005] 现有技术中针对上述问题也出现了一些以药食同源原料为主料的保健饮料,但往往由于原料的颗粒研磨不充分或原料配伍不当,导致口感及风味欠佳,影响了饮料的品质和风味。此外,现有技术中以药食同源原料为主料的保健饮料往往选料单一,不能起到很好的养生保健效果。

[0006] 有鉴于此,特提出本发明。

发明内容

[0007] 本发明的第一目的在于提供一种黑木耳养生保健饮料,所述的黑木耳养生保健饮料以黑木耳、银耳、红枣、桃仁、莲子、枸杞、桂圆、百合、薏米等多种具有保健功能的药食同源的原料制备而成,长期饮用具有预防三高症的发生、防治心脑血管疾病、润肤美容防止皮肤老化以及提高免疫力等优点。

[0008] 本发明的第二目的在于提供一种所述黑木耳养生保健饮料的制备方法,该方法采用了两次熬煮制备的加工工艺,克服了现有技术中原料有效成分提取不充分以及原料颗粒研磨不充分的缺点,使用该制备方法制备的饮料口感清爽、风味浓郁、营养丰富,具有很强的保健功效。

[0009] 为了实现本发明的上述目的,特采用以下技术方案:

[0010] 所述黑木耳养生保健饮料,主要由如下重量份的原料制备得到:黑木耳40~70份、银耳10~20份、红枣10~30份、桃仁10~20份、莲子10~20份、枸杞10~25份、桂圆10~20份、百合5~10份、薏米10~20份和水600~800份。

[0011] 本发明中所用成份的药理及性味功能：

[0012] 黑木耳：黑木耳是一种营养丰富的著名食用菌。传统中医认为黑木耳具有滋润强壮，清肺益气，补血活血以及镇静止痛之功效，是中医用来治疗腰腿疼痛，手足抽筋麻木，痔疮出血和产后虚弱等病症常用的配方药物。

[0013] 近年研究发现，黑木耳能减低血液凝块，缓和冠状动脉粥样硬化，对预防和治疗冠心病有特殊的效益。同时，黑木耳含有的发酵素和植物碱，能够有效的促进消化道和泌尿道内各种腺体的分泌，并催化体内结石、润滑管道，具有化解体内结石的功效，另外，黑木耳中还含有较多量的具有清洁血液和解毒功效的生物化学物质，有利于人体健康十分有益。

[0014] 本发明中，所述黑木耳典型但非限制性的含量为：40份、41份、42份、43份、44份、45份、46份、47份、48份、49份、50份、51份、52份、53份、54份、55份、56份、57份、58份、59份、60份、61份、62份、63份、64份、65份、66份、67份、68份、69份或70份。

[0015] 银耳：又称作银耳、雪耳、银耳子等，属于真菌类银耳科银耳属，是担子菌门真菌银耳的子实体，有“菌中之冠”的美称。传统中医认为银耳是一味滋补良药，特点是滋润而不腻滞，具有补脾开胃、益气清肠、安眠健胃、补脑、养阴清热、润燥之功，长期食用可以强精、补肾、润肠、益胃、补气、和血、强心、壮身、补脑、提神、美容、嫩肤、延年益寿。

[0016] 现代医学研究表明它能提高肝脏解毒能力，保护肝脏功能，增强机体的免疫能力，还能增强肿瘤患者对放疗、化疗的耐受力。

[0017] 本发明中，所述银耳典型但非限制性的含量为：10份、11份、12份、13份、14份、15份、16份、17份、18份、19份或20份。

[0018] 红枣：又名大枣，特点是维生素含量非常高，有“天然维生素丸”的美誉。红枣具有滋阴补阳、养气补血之功效。红枣含有丰富的维生素A、B、C等人体必须的多种维生素和18种氨基酸和矿物质，其中维生素C的含量竟高达苹果的70~80倍，芦丁(维生素P)的含量也很高，这两种维生素对防癌和预防高血压和高血脂都有一定作用。此外，红枣中还含环磷酸腺甙，可扩张血管，增强心肌收缩力，改善心肌营养，对防治心血管疾病有一定好处。

[0019] 本发明中，所述红枣典型但非限制性的含量为：10份、11份、12份、13份、14份、15份、16份、17份、18份、19份、20份、21份、22份、23份、24份、25份、26份、27份、28份、29份或30份。

[0020] 桃仁：为蔷薇科植物桃或山桃的干燥成熟种子，是国家卫生部规定的药食同源食品。桃仁具有活血祛瘀、润肠通便、止咳平喘的功效，常用于经闭痛经、癥瘕痞块、肺痈肠痈、跌扑损伤、肠燥便秘以及咳嗽气喘。

[0021] 本发明中，所述桃仁典型但非限制性的含量为：10份、11份、12份、13份、14份、15份、16份、17份、18份、19份或20份。

[0022] 莲子：为睡莲科植物莲的干燥成熟种子，分布于我国南北各省。莲子具有补脾止泻、止带、益肾涩精和养心安神之功效，常用于脾虚泄泻，带下，遗精，心悸失眠。

[0023] 本发明中，所述莲子典型但非限制性的含量为：10份、11份、12份、13份、14份、15份、16份、17份、18份、19份或20份。

[0024] 枸杞：枸杞性味甘平，中医认为，它既能够滋补肝肾、益精明目和养血，还能增强人们的免疫力。枸杞里面含有丰富的胡萝卜素和多种维生素，能够预防心脏病和癌症。现代研究证明，枸杞还能够更好的保肝、降血糖、软化血管，降低血液中的胆固醇、甘油三酯水平，

对脂肪肝和糖尿病患者也具有一定的疗效,而且枸杞还具有抗疲劳和降低血压的功效,是国家卫生部规定的药食同源食品。

[0025] 本发明中,所述枸杞典型但非限制性的含量为:10份、11份、12份、13份、14份、15份、16份、17份、18份、19份、20份、21份、22份、23份、24份或25份。

[0026] 桂圆:桂圆亦称龙眼,性温味甘,可以益心脾,补气血,具有良好的滋养补益作用。桂圆可用于心脾虚损、气血不足所致的失眠、健忘、惊悸、眩晕等症,还可治疗病后体弱或脑力衰退。

[0027] 本发明中,所述桂圆典型但非限制性的含量为:10份、11份、12份、13份、14份、15份、16份、17份、18份、19份或20份。

[0028] 百合:为百合科植物卷丹、百合或细叶百合的干燥肉质鳞叶。百合具有养阴润肺,清心安神之功效,常用于阴虚燥咳、劳嗽咳血、虚烦惊悸、失眠多梦、精神恍惚等症。

[0029] 现代科学研究表明,百合除含有蛋白质、脂肪、还原糖、淀粉等营养素外,还含有一些特殊的营养成分,如秋水仙碱等多种生物碱。这些成分综合作用于人体,不仅具有良好的营养滋补之功,而且还对秋季气候干燥而引起的多种季节性疾病有一定的防治作用。

[0030] 本发明中,所述百合典型但非限制性的含量为:5份、6份、7份、8份、9份或10份。

[0031] 薏米:为禾本科植物薏苡的种仁。薏米其性凉,味甘淡,入脾、肺、肾经,具有利水、健脾、除痹、清热排脓的功效。薏米的营养价值很高,被誉为“世界禾本科植物之王”,在欧洲,它被称为“生命健康之禾”,在日本,最近又被列为防癌食品,因此身价倍增。此外,薏米还具有容易被消化吸收的特点,不论用于滋补还是用于医疗,作用都很缓和。

[0032] 本发明中,所述薏米典型但非限制性的含量为:10份、11份、12份、13份、14份、15份、16份、17份、18份、19份或20份。

[0033] 本发明中,所述水优选为蒸馏水。

[0034] 本发明中,通过上述药材进行配伍后制成的黑木耳养生保健饮料,是由多种具有保健功能的药食同源的原料制备而成,绿色天然对人体没有任何毒副作用,长期饮用具有预防三高症的发生、防治心脑血管疾病、润肤美容防止皮肤老化以及提高免疫力等优点。

[0035] 本发明中,所述养生保健配方组方独特、疗效显著,经过该保健配方制备出的黑木耳养生保健饮料,原料药中的各原料不但能够发挥原来的功效,同时经过组合后其疗效能更进一步加强,如:双耳红枣汤为一个传统的养生保健的配方,传统中医认为黑木耳和银耳可以润肤,防止皮肤老化,大枣能够和中益气,健脾润肤,有助黑木耳祛除黑斑;再如,银耳枸杞汤也为一个传统的养生保健的配方,在中医方面认为,银耳具有很好的润燥以及保健的作用,特别适合治疗那些由于燥气以及火气所引起的急慢性疾病,枸杞则是具有很好的补血作用,混合在一起之后,补气养血的作用则是加倍提升。

[0036] 本发明中,所述养生保健配方中包括含有大量胶质的大枣、枸杞以及桂圆等配料,而且黑木耳和银耳本身也含有大量的植物胶成分,这些植物胶具有很强的吸附作用,可以将木耳的多糖大分子吸附网络其中形成稳定溶液,在赋予饮料更均衡、更全面营养的同时,也克服了现有技术中以黑木耳为单一原料的饮料往往会出现絮凝、沉淀和水析等现象,从而使得饮料更加稳定,大大减少了添加剂的使用,增加了产品的天然性、使饮料更加绿色。

[0037] 本发明所述的“包括”,意指其除所述原料药外,还可以包括其他组分,这些其他组分赋予所述药物不同的特性或口感。除此之外,本发明所述的“包括”,还可以替换为封闭式

的“为”或“由……组成”。

[0038] 例如：本发明中的原料药还包括冰糖和/或蜂蜜。

[0039] 上述方案优选的是，所述黑木耳养生保健饮料，主要由如下重量份的原料制备得到：黑木耳50~60份、银耳12~18份、红枣15~20份、桃仁12~18份、莲子12~18份、枸杞15~20份、桂圆12~18份、百合6~8份、薏米12~18份和水600~800份。

[0040] 本发明中，通过对各组分原料药用量比例的进一步调整和优化，从而进一步优化了本发明的养生保健功效。

[0041] 上述任一方案优选的是，所述的黑木耳养生保健饮料，主要由如下重量份的原料制备得到：黑木耳55份、银耳15份、红枣18份、桃仁15份、莲子15份、枸杞18份、桂圆15份、百合7份、薏米15份和水700份。

[0042] 进一步地，所述原料还包括冰糖10~20重量份和/或蜂蜜10~20重量份。

[0043] 冰糖：具有补中益气，和胃润肺，可以止咳嗽、化痰涎以及缓和药性。

[0044] 本发明中，所述冰糖典型但非限制性的含量为：10份、11份、12份、13份、14份、15份、16份、17份、18份、19份或20份。

[0045] 蜂蜜：具有补中、润燥、止痛、解毒之功效，用于脘腹虚痛，肺燥干咳、肠燥便秘以及缓和药性。

[0046] 本发明中，所述蜂蜜典型但非限制性的含量为：10份、11份、12份、13份、14份、15份、16份、17份、18份、19份或20份。

[0047] 更进一步地，本发明中，所述冰糖为过120目筛的粉末。

[0048] 本发明中，将冰糖粉碎为过100~120目筛的冰糖粉，可以在调味的制备过程中更均匀的加入冰糖。

[0049] 进一步地，所述原料还包括六偏磷酸钠0.04~0.2重量份和柠檬酸0.1~0.3重量份。

[0050] 六偏磷酸钠：六偏磷酸钠作为食品品质改良剂广泛用于食品饮料领域。六偏磷酸钠用于饮料中，可提高榨汁率，增高粘度，抑制维生素C分解。

[0051] 本发明中，所述六偏磷酸钠典型但非限制性的含量为：0.04份、0.08份、0.1份、0.12份、0.13份、0.15份、0.16份、0.17份、0.18份、0.19份或0.2份。

[0052] 柠檬酸：柠檬酸是生理学中将脂肪、蛋白质和糖转化为二氧化碳的过程中的重要化合物。这些化学反应是几乎所有代谢的核心反应，并且为高等生物提供能量。同时，柠檬酸可以改善食品的感官性状，增强食欲和促进体内钙、磷物质的消化吸收。

[0053] 本发明中，所述柠檬酸典型但非限制性的含量为：0.1份、0.15份、0.2份、0.25份、或0.3份。

[0054] 本发明的制备方法采用了如下制备方案：包括以下制备步骤：

[0055] 步骤(1)：清洗原料，按前述的任一重量份称取原料，随后将黑木耳在水中浸泡5~20小时，洗净去杂后备用，将银耳、红枣、莲子、枸杞、桂圆、百合和薏米在水中浸泡3~10小时，洗净去杂后备用，将桃仁在水中浸泡2~5小时，去皮洗净后备用；

[0056] 步骤(2)：第一次熬煮，将浸泡后的黑木耳、银耳、红枣、莲子、枸杞、桂圆、百合和薏米捞出，加入水用文火煮3~5小时，分离得到固体原料和液体；

[0057] 步骤(3)：原料打浆，将步骤(2)得到的固体原料与步骤(1)中洗净备用的桃仁一同

放入搅碎机混合后进行打浆；

[0058] 步骤(4):第二次熬煮,将步骤(2)中得到的液体与步骤(3)得到的原料浆混合,用文火煮1~3小时,分离得到液体;

[0059] 任选地,进行如下步骤:

[0060] 步骤(5):灭菌灌装,将步骤(4)中得到的液体灭菌,得到黑木耳养生保健饮料。

[0061] 进一步地,所述步骤(1)中黑木耳的浸泡时间为10小时,银耳、红枣、莲子、枸杞、桂圆、百合和薏米在水中浸泡5小时,桃仁在水中浸泡3小时。

[0062] 本发明中,原材料的泡发时间不宜过短,应以泡透泡烂为宜,只有泡透的原材料才更有利于有效成分的提取。

[0063] 进一步地,所述步骤(2)中的第一次熬煮时间为4小时。

[0064] 本发明中,第一次熬煮的时间不宜过短,熬煮过程中要保持微沸,熬煮时间优选为4个小时。因为本发明的配料之一黑木耳含有一种叫嘌呤核苷的物质,称为黑木耳多糖。黑木耳多糖有很强的抗凝血活性、抗血小板聚集及抗血栓的作用。需注意的是,黑木耳经过高温烹煮后,才能提高膳食纤维及黑木耳多糖的溶解度,有助于吸收利用,所以熬煮黑木耳时一定要高温长时间熬煮。

[0065] 进一步地,所述步骤(3)中使用搅碎机进行打浆,所述搅碎机转速为3000-5000转/min,打浆2~4min。

[0066] 本发明中,打浆的方法也可以是磨浆、捣浆以及剁浆的一种或多种方法配合,其要求为将原料混合在一起搅打成酱状,因为现有技术中以黑木耳为单一原料的饮料往往会出现絮凝、沉淀和水析等现象,从而影响了饮料的品质和风味。

[0067] 这种现象是因为黑木耳中含有大量的多糖而导致的。本发明的配方中包括含有大量胶质的大枣、枸杞以及桂圆等配料,而且黑木耳和银耳本身也含有大量的植物胶成分,这些植物胶具有很强的吸附作用,可以将木耳的多糖大分子吸附网络其中形成稳定溶液,在赋予饮料更均衡、更全面营养的同时,使得饮料更加稳定,大大减少了添加剂的使用,增加了产品的天然性、使饮料更加绿色。

[0068] 进一步地,所述步骤(4)中的第二次熬煮时间为2小时。

[0069] 本发明中,在黑木耳养生保健饮料的制备过程中将原料分两次进行熬煮,可以更好的将原料中的有效成分提取出来,特别是步骤(3)中将原材料打浆后再进行第二次熬煮,打浆后原料的细胞壁组织破裂,使原材料中的有效成份更易提取出。

[0070] 进一步地,向步骤(2)得到的液体中先加入六偏磷酸钠,再进行步骤(4)的第二次熬煮。

[0071] 进一步地,向步骤(4)中得到的液体加入冰糖和/或蜂蜜搅拌均匀,再任选的进行步骤(5)的灭菌灌装。

[0072] 本发明中,由于煮沸的蜂蜜会丧失营养成分,所以在制备完成后罐装前加入进行调味即可。

[0073] 进一步地,步骤(5)中采用灭菌方法为列管式灭菌法。

[0074] 与现有技术相比,本发明的有益效果为:

[0075] (1)本发明采用的养生保健配方是由多种具有保健功能的药食同源的原料制备而成,绿色天然对人体没有任何毒副作用,长期饮用具有预防三高症的发生、防治心脑血管疾

病、润肤美容防止皮肤老化以及提高免疫力等优点。

[0076] (2)本发明采用养生保健配方组方独特、疗效显著,经过该保健配方制备出的黑木耳养生保健饮料,原料药中的各原料不但能够发挥原来的功效,同时经过组合后其疗效能更进一步加强,如:双耳红枣汤为一个传统的养生保健的配方,传统中医认为黑木耳和银耳可以润肤,防止皮肤老化,大枣能够和中益气,健脾润肤,有助黑木耳祛除黑斑;再如,银耳枸杞汤也为一个传统的养生保健的配方,在中医方面认为,银耳具有很好的润燥以及保健的作用,特别适合治疗那些由于燥气以及火气所引起的急慢性疾病,枸杞则是具有很好的补血作用,混合在一起之后,补气养血的作用则是加倍提升。

[0077] (3)本发明的配方中包括含有大量胶质的大枣、枸杞以及桂圆等配料,而且黑木耳和银耳本身也含有大量的植物胶成分,这些植物胶具有很强的吸附作用,可以将木耳的多糖大分子吸附网络其中形成稳定溶液,在赋予饮料更均衡、更全面营养的同时,也克服了现有技术中以黑木耳为单一原料的饮料往往会出现絮凝、沉淀和水析等现象,从而使得饮料更加稳定,大大减少了添加剂的使用,增加了产品的天然性、使饮料更加绿色。

[0078] (4)本发明采用了两次熬煮制备的加工工艺进行黑木耳养生保健饮料的制备,在第一次熬煮后,将原材料打成浆状,打浆后原料的细胞壁组织破裂,随后在进行第二次熬煮,这样的制备方法使原材料中的有效成份更易提取出。本发明的制备方法克服了现有技术中原料有效成分提取不充分以及原料颗粒研磨不充分的缺点,使用该制备方法制备的饮料口感清爽,风味浓郁,营养丰富,保健功效强。

具体实施方式

[0079] 下面将结合实施例对本发明的实施方案进行详细描述,但是本领域技术人员将会理解,下列实施例仅用于说明本发明,而不应视为限制本发明的范围。实施例中未注明具体条件者,按照常规条件或制造商建议的条件进行。所用试剂或仪器未注明生产厂商者,均为可以通过市售购买获得的常规产品。

[0080] 实施例1

[0081] 一种黑木耳养生保健饮料,主要由如下重量份的原料制备得到:黑木耳40份、银耳10份、红枣10份、桃仁10份、莲子10份、枸杞10份、桂圆10份、百合5份、薏米10份和水700份。

[0082] 实施例2

[0083] 一种黑木耳养生保健饮料,主要由如下重量份的原料制备得到:黑木耳70份、银耳20份、红枣30份、桃仁20份、莲子20份、枸杞25份、桂圆20份、百合10份、薏米20份和水700份。

[0084] 实施例3

[0085] 一种黑木耳养生保健饮料,主要由如下重量份的原料制备得到:黑木耳46份、银耳17份、红枣18份、桃仁15份、莲子11份、枸杞15份、桂圆13份、百合9份、薏米19份、水700份、六偏磷酸钠0.2份和冰糖20重量份。

[0086] 实施例4

[0087] 一种黑木耳养生保健饮料,主要由如下重量份的原料制备得到:黑木耳51份、银耳13份、红枣28份、桃仁19份、莲子17份、枸杞20份、桂圆16份、百合7份、薏米16份、水700份和柠檬酸0.1重量份。。

[0088] 实施例5

[0089] 一种黑木耳养生保健饮料,主要由如下重量份的原料制备得到:黑木耳55份、银耳15份、红枣18份、桃仁15份、莲子15份、枸杞18份、桂圆15份、百合7份、薏米15份、水700份、蜂蜜20份、六偏磷酸钠0.1重量份和柠檬酸0.1重量份。

[0090] 实施例6

[0091] 按实施例1中的重量份称取原料制备黑木耳养生保健饮料,包括以下制备步骤:

[0092] 步骤(1):清洗原料,按实施例1中的重量份称取原料,随后将黑木耳在水中浸泡9小时,洗净去杂后备用;将银耳、红枣、莲子、枸杞、桂圆、百合和薏米在水中浸泡4小时,洗净去杂后备用;将桃仁在水中浸泡4小时,去皮洗净后备用;

[0093] 步骤(2):第一次熬煮,将浸泡后的黑木耳、银耳、红枣、莲子、枸杞、桂圆、百合和薏米捞出,加入水用文火煮5小时,分离得到固体原料和液体;

[0094] 步骤(3):原料打浆,将步骤(2)得到的固体原料与步骤(1)中洗净备用的桃仁一同放入搅碎机混合后进行打浆,所述搅碎机转速为3000转/min,打浆4min;

[0095] 步骤(4):第二次熬煮,将步骤(2)中得到的液体与步骤(3)得到的原料浆混合,用文火煮1小时,分离得到液体,即制得黑木耳养生保健饮料。

[0096] 实施例7

[0097] 按实施例2中的重量份称取原料制备黑木耳养生保健饮料,包括以下制备步骤:

[0098] 步骤(1):清洗原料,按实施例2的重量份称取原料,随后将黑木耳在水中浸泡17小时,洗净去杂后备用;将银耳、红枣、莲子、枸杞、桂圆、百合和薏米在水中浸泡8小时,洗净去杂后备用;将桃仁在水中浸泡5小时,去皮洗净后备用;

[0099] 步骤(2):第一次熬煮,将浸泡后的黑木耳、银耳、红枣、莲子、枸杞、桂圆、百合和薏米捞出,加入水用文火煮2小时,分离得到固体原料和液体;

[0100] 步骤(3):原料打浆,将步骤(2)得到的固体原料与步骤(1)中洗净备用的桃仁一同放入搅碎机混合后进行打浆,所述搅碎机转速为3000转/min,打浆4min;

[0101] 步骤(4):第二次熬煮,将步骤(2)中得到的液体与步骤(3)得到的原料浆混合,用文火煮3小时,分离得到液体;

[0102] 步骤(5):灭菌灌装,将步骤(4)中分离得到的液体进入列管式灭菌器进行灭菌,随后灌装,得到黑木耳养生保健饮料。

[0103] 实施例8

[0104] 按实施例5中的重量份称取原料制备黑木耳养生保健饮料,包括以下制备步骤:

[0105] 步骤(1):清洗原料,按实施例5中的重量份称取原料,随后将黑木耳在水中浸泡10小时,洗净去杂后备用;将银耳、红枣、莲子、枸杞、桂圆、百合和薏米在水中浸泡5小时,洗净去杂后备用;将桃仁在水中浸泡3小时,去皮洗净后备用;

[0106] 步骤(2):第一次熬煮,将浸泡后的黑木耳、银耳、红枣、莲子、枸杞、桂圆、百合和薏米捞出,加入水用文火煮4小时,分离得到固体原料和液体;

[0107] 步骤(3):原料打浆,将步骤(2)得到的固体原料与步骤(1)中洗净备用的桃仁一同放入搅碎机混合后进行打浆,所述搅碎机转速为3000转/min,打浆4min;

[0108] 步骤(4):第二次熬煮,将步骤(2)中得到的液体与步骤(3)得到的原料浆混合,加入六偏磷酸钠0.1重量份和柠檬酸0.2重量份,用文火煮2小时,分离得到液体;待液体冷却后,在液体中加入冰糖15份和蜂蜜15重量份。

[0109] 步骤(5):灭菌灌装,将步骤(4)中得到的液体进入列管式灭菌器进行灭菌,灌装后得到黑木耳养生保健饮料。

[0110] 效果例1

[0111] 为表明本发明黑木耳养生保健饮料长期饮用可以提高免疫力、延缓衰老,对的高血压、高血脂和高尿酸的三高人群以及心脑血管疾病有很好的辅助治疗的效果。

[0112] 选择300例患有三高症的亚健康人群进行观察,同时选择病史、病情、年龄及原治疗方法相当的患有三高症的亚健康人群300例作为对照组。试验组采用本发明实施例8制成的黑木耳养生保健饮料长期饮用,每日1000ml。对照组采用康师傅瓶装绿茶饮料作为对照饮品长期饮用,每日1000ml,试验结果如下表所示:

[0113]

组别	参加实验人数	实验前	实验后		
			3 个月	9 个月	12 个月
实验组	300	患有三高症的亚健康人群	94%的参试者皮肤红润光泽, 临床化验指标有明显减轻迹象	96%的参试者皮肤红润光泽、睡眠充足、精力充沛、临床化验指标趋于好转。	98%的参试者皮肤红润光泽、睡眠充足、精力充沛, 各种亚健康状况完全消除, 临床化验指标基本达到正常标准。
对照组	300		症状和体征无明显好转	症状和体征无明显好转	症状和体征略有好转, 但不明显

[0114] 使用本发明黑木耳养生保健饮料3个月后,94%的参试者皮肤红润光泽,临床化验指标有明显减轻迹象;9个月后,96%的参试者皮肤红润光泽、睡眠充足、精力充沛、临床化验指标趋于好转;使用12个月后,98%的参试者皮肤红润光泽、睡眠充足、精力充沛,各种亚健康状况完全消除,临床化验指标基本达到正常标准,其余患者正在恢复中,各种亚健康症状和临床化验指标也均有所恢复。而采用康师傅瓶装绿茶饮料的对照组,症状和体征无明显好转。

[0115] 对比例1

[0116] 称取70重量份的黑木耳为原料制备黑木耳养生保健饮料,包括以下制备步骤:

[0117] 步骤(1):清洗原料,称取70重量份的黑木耳作为原料,随后将黑木耳在水中浸泡9小时,洗净去杂后备用;

[0118] 步骤(2):第一次熬煮,将浸泡后的黑木耳捞出,加入水用文火煮5小时,分离得到固体原料和液体;

[0119] 步骤(3):原料打浆,将步骤(2)得到的固体原料放入搅碎机混合后进行打浆,所述搅碎机转速为3000转/min,打浆4min;

[0120] 步骤(4):第二次熬煮,将步骤(2)中得到的液体与步骤(3)得到的原料浆混合,加入六偏磷酸钠0.1重量份和柠檬酸0.2重量份,用文火煮2小时,分离得到液体;待液体冷却后,在液体中加入冰糖15份和蜂蜜15重量份。

[0121] 步骤(5):灭菌灌装,将步骤(4)中得到的液体进入列管式灭菌器进行灭菌,灌装后得到黑木耳养生保健饮料。

[0122] 对比例2

[0123] 一种黑木耳养生保健饮料,主要由如下重量份的原料制备得到:黑木耳55份、银耳15份和红枣18重量份。

[0124] 以上述重量份配方为原料制备黑木耳养生保健饮料,包括以下制备步骤:

[0125] 步骤(1):清洗原料,称取黑木耳55份、银耳15份和红枣18重量份,随后将黑木耳在水中浸泡9小时,洗净去杂后备用;将银耳、红枣在水中浸泡4小时,洗净去杂后备用;

[0126] 步骤(2):第一次熬煮,将浸泡后的黑木耳、银耳、红枣捞出,加入水用文火煮5小时,分离得到固体原料和液体;

[0127] 步骤(3):原料打浆,将步骤(2)得到的固体原料放入搅碎机混合后进行打浆,所述搅碎机转速为3000转/min,打浆4min;

[0128] 步骤(4):第二次熬煮,将步骤(2)中得到的液体与步骤(3)得到的原料浆混合,加入六偏磷酸钠0.1重量份和柠檬酸0.2重量份,用文火煮2小时,分离得到液体;待液体冷却后,在液体中加入冰糖15份和蜂蜜15重量份。

[0129] 步骤(5):灭菌灌装,将步骤(4)中得到的液体进入列管式灭菌器进行灭菌,灌装后得到黑木耳养生保健饮料。

[0130] 效果例2

[0131] 为表明本发明黑木耳养生保健饮料通过独特的组方配伍克服了现有技术中以黑木耳原料的饮料往往会出现絮凝、沉淀和水析等现象,特选择实施例8、对比例1和对比例2中装罐后的饮料分别静置10天、1个月及3个月,观察饮料的外观变化,试验结果如下表所示:

[0132]

组别	静置 10 天	静置 1 个月	静置 3 个月
实施例 8	饮料无变化	饮料无变化	饮料无变化
对比例 1	饮料底部出现小部分絮凝现象	饮料中出现絮凝、沉淀和水析等现象	饮料瓶身下部出现大量絮凝沉淀
对比例 2	饮料无变化	饮料底部出现小部分絮凝现象	饮料中出现絮凝、沉淀和水析等现象

[0133] 上述对比试验结果为,在静置10天后,由于对比例1中的饮料是由黑木耳为单一原料制成的,在第10天时饮料底部就出现小部分絮凝现象,实施例8和对比例2制备出的饮料无变化;在静置1个月后,对比例1中的饮料中出现絮凝、沉淀和水析等现象,对比例2中虽然也含有银耳、大枣等含植物胶质的物质由于天然植物胶含量不足,在饮料底部同样也出现了小部分絮凝现象,实施例8制备的饮料无变化;在静置3个月后,对比例1中饮料的瓶身下部出现大量絮凝沉淀,对比例2中的饮料也出现了絮凝、沉淀和水析等现象,实施例8制备的饮料无变化。

[0134] 由此可知,实施例8中制备出的饮料含有丰富的天然植物胶,这些植物胶具有很强的吸附作用,可以将木耳的多糖大分子吸附网络其中形成稳定溶液,在赋予饮料更均衡、更全面营养的同时,也克服了现有技术中以黑木耳为单一原料的饮料往往会出现絮凝、沉淀和水析等现象,从而使得饮料更加稳定,大大减少了添加剂的使用,增加了产品的天然性、使饮料更加绿色。

[0135] 对比例3

[0136] 按实施例5中的重量份称取原料制备黑木耳养生保健饮料,包括以下制备步骤:

[0137] 步骤(1):清洗原料,按实施例5中的重量份称取原料,随后将黑木耳在水中浸泡10小时,洗净去杂后备用;将银耳、红枣、莲子、枸杞、桂圆、百合和薏米在水中浸泡5小时,洗净去杂后备用;将桃仁在水中浸泡3小时,去皮洗净后备用;

[0138] 步骤(2):将浸泡后的黑木耳、银耳、红枣、莲子、枸杞、桂圆、百合和薏米捞出,加入六偏磷酸钠0.1重量份和柠檬酸0.2重量份,随后加水用文火煮4小时,分离得到固体原料和液体;待液体冷却后,在液体中加入冰糖15份和蜂蜜15重量份;

[0139] 步骤(5):灭菌灌装,将步骤(4)中得到的液体进入列管式灭菌器进行灭菌,灌装后得到黑木耳养生保健饮料。

[0140] 效果例3

[0141] 为表明本发明采用的两次熬煮制备的加工工艺制备出的黑木耳养生保健饮料克服了现有技术中一些植物饮料原料有效成分提取不充分的缺点,特选择采用了实施例8或对比例3的制备方法制备出的饮料各100ml,分别进行植物多糖、维生素C以及B族维生素的

含量测定,随后进行含量对比,试验结果如下表所示:

[0142]

组别	植物多糖	维生素C	B族维生素
实施例8	56mg	50mg	4mg
对比例3	20mg	30mg	2mg

[0143] 由上述对比试验可知,实施例8中采用两次熬煮制备的加工工艺制备出的黑木耳养生保健饮料中植物多糖的含量达到每百毫升56mg,维生素C的含量达到每百毫升50mg,B族维生素的含量达到每百毫升4mg,各项指标均明显高于只经过一次熬煮加工制备的对比例3中的有效成分含量。因此,本发明的制备方法克服了现有技术中原料有效成分提取不充分的缺点,使用该制备方法制备的饮料口感清爽,风味浓郁,营养丰富,保健功效强。

[0144] 尽管已用具体实施例来说明和描述了本发明,然而应意识到,在不背离本发明的精神和范围的情况下可以作出许多其它的更改和修改。因此,这意味着在所附权利要求中包括属于本发明范围内的所有这些变化和修改。