

介~~~绍~~~日~~~本~~~几~~~种

健~~康~~饮~~料

近几年来，国际市场上畅销的饮料向兼有营养与疗效的健康饮料发展，据日本工业年鉴报道，近年来日本的营养汽水和果汁饮料的生产及销售都大幅度地增长。当前，国际医学界对蘑菇研究较多，认为蘑菇不但营养丰富、味道鲜美，且含有抗癌物质，对癌细胞有明显地抑制作用，还有治疗其它多种疾病的效果。故蘑菇食品颇受欢迎，日本饮料业也抓住消费者心理，利用蘑菇作为原料生产出各种饮料，并获得专利权。

现介绍日本专利中的几种饮料配方，以供我国饮料界开拓思路、开创具有我国特色的优质饮料新品种，发展我国饮料工业。

几种饮料的制作技术：

1. 在1公升椰子水中添加葡萄糖45克、磷酸二氢钾0.3克、磷酸氢二钾0.3克和硫酸镁0.2克配制成培养液，把培养液放进经预先灭菌的10公升的容器中，再经过过热蒸汽灭菌后冷却。尔后，接种香蕈菌丝，在培养温度 $25 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 条件下，以每分钟120转的速度进行搅拌，同时按每公升培养液每分钟约400毫升的速度送入经滤清的无菌空气，共培养7天。培养结束后，滤去约8克干重的菌丝体，把得到的滤液密封包装于100毫升的瓶中，经过灭菌，就制成了健康饮料。这种饮料具有啤酒色泽、香菇独特营养和良好风味。也有的添加砂糖。

2. 在1公升椰子水中添加葡萄糖55克、磷酸二氢钾0.2克、磷酸氢二钾0.4克和硫酸镁0.2克配制成培养液，把培养液放进经预先灭菌的10公升的容器中，再经过过热蒸汽灭菌后冷却。然后，接种一种可食用的担子菌种，以每分钟140转速度进行搅拌，同时采用前例同

样的培养温度、输入无菌空气等条件培养7天。培养结束后过滤，滤出菌丝体的干重约9克，把滤液分装密封于100毫升瓶中，灭菌后即健康饮料。这种饮料也具有啤酒色泽和良好地营养及风味。也有的另外添加砂糖。

3. 把新鲜香蕈100公斤破碎成1公分大小的块状，放入装有搅拌机和蒸汽加热盘管的不锈钢容器中，再添加椰子水100公升，升温到 60°C ，缓慢搅拌提取15小时。再边挤压边过滤得到提取液。

采用所得到的提取液100公升，放入装有搅拌机和蒸汽加热盘管的不锈钢容器中，徐徐添加预先溶入50克乳化剂（1:1的山梨糖醇酐单硬脂酸酯和硬脂酸单甘油酯混合物）的椰子油2公斤，进行搅拌，再添加胡椒5克、谷氨酸钠5克和食盐10克，升温到 60°C ，边搅拌边送入均化器，这样，便制成乳状健康饮料。

4. 把完整的新鲜榎蕈100公斤放入装有搅拌机和蒸汽加热盘管的不锈钢容器中，添加椰子水200公升，升温到 50°C ，进行缓慢搅拌提取30小时。再挤压过滤得到提取液。采用该提取液100公斤，放入同样的容器中，再添加砂糖10公斤、70%的山梨糖醇水溶液1公斤、柠檬酸500克和作为稳定剂的藻朊酸钠600克，在 40°C 进行搅拌混合，制成饮料。

5. 把50公斤木耳放入装有搅拌机蒸汽加热盘管的不锈钢容器，再加进2500公升椰子水，升温到 70°C ，缓慢搅拌提取3小时后，再挤压过滤得到提取液。把得到的提取液密封于瓶或罐中，经杀菌处理，供作饮料。

刘光诚编译