

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 01110682.4

[43] 公开日 2002 年 11 月 27 日

[11] 公开号 CN 1381202A

[22] 申请日 2001.4.17 [21] 申请号 01110682.4

[71] 申请人 黄金富

地址 100032 北京市西城区金融街 27 号投资广场
B 座 19 层

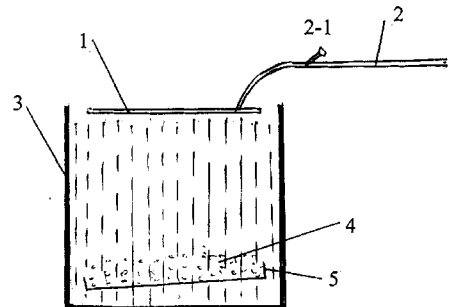
[72] 发明人 黄金富

权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 1 页

[54] 发明名称 用微交变生物电场生产的微生物健胸饮料

[57] 摘要

一种健胸丰乳饮品,其特征在於,该饮品中加入了被微交变生物电场(Micro - Alternating - field Biotechnology,简称 MAB)的电波 F 调制过的酵母菌种(4),而该酵母菌种(4)是从发酵的牛奶中用常规生物等方法分离出来的,经调制并富集后的酵母菌加入到用食用牛奶或食用酸奶作为基本饮料的饮料中,混合后封装消毒即可供应市场。本产品男女都可饮用。



ISSN 1008-4274

1. 一种健胸丰乳饮品，其特征在于，该饮品中加入了被微交变生物电场的电波 F 调制过的酵母菌种(4)，所述酵母菌种(4)是从发酵的牛奶中用常规生物学方法分离出来的。
2. 如权利要求 1 所述的健胸丰乳饮品，其特征在于，其酵母菌种(4)被调制是在微交变电场装置中进行的，被调制的步骤是，将菌种(4)先放入带营养液的培养皿(5)中，菌种(4)连同培养皿(5)一同被置入菌种激发罐(3)中，接通开关(2-1)，使频率为 F 的电波经传输线(2)到达辐射板(1)，并开始以频率 F 辐射调制，调制用电皮的场强为 E，控制调制时的温度为 t，调制时间为 T。
3. 如权利要求 3 所述的健胸丰乳饮品，其特征在于，微生物电场调制频率 F 为 7000MHz-9000MHz，场强 E 为 10-100mv/米，温度 t 为 36 ± 3 度 C，调制时间 T 为 48-72 小时。
4. 如权利要求 1 所述的健胸丰乳饮品，其特征在于，所述饮品是用食用牛奶或食用酸奶作为基本饮料。
5. 如权利要求 1 所述的健胸丰乳饮品，其特征在于，酵母菌种(4)在饮品中的浓度是每毫升 1000 个以上。

用微交变生物电场生产的微生物健胸饮料

本发明涉及饮料，特别是用微交变生物电场(Micro-Alternating-field Biotechnology，简称 MAB)调制生产的微生物健胸饮料。

对于一些平胸的女士，在到达青春年龄的时候，都希望长得丰满一些，通常健胸丰乳的都是一些化妆品，健胸丰乳饮料方面则很缺乏，如果能用生物科技生产出健胸丰乳饮料，那是市场十分需要的。

本发明的目的，在于提供一种微生物健康饮料，能起健胸丰乳作用。

本发明的目的是这样实现的，提供这样一种健康饮料，其特征在於，该饮料中含有用微交变生物电场调制过的酵母菌，该酵母菌是从发酵的牛奶中提取的，饮料是以牛奶或酸牛奶作为基本饮料。

本发明的健胸饮料是采用有益无害的经 MAB 调制的酵母菌加入到牛奶或酸牛奶中制成，好喝又有健胸作用。

本发明的健胸饮料的原理如下：

根据中医的以形补形的理论，例如用腰子补肾，吃肝补肝等已被实践证明是正确的，牛在产乳时乳房很大，相关的部分加入饮料中会有健胸作用，因此，在健胸的食品中，可以选择加入从发酵的牛乳中分离出酵母菌，然后经过微交变生物电场(MAB)调制处理，使其促进胸部生长发育的功能大增，之后，将这些经 MAB 技术处理的酵母菌种，返回牛奶之中，就会有极好的健胸作用。此外，在饮料方面，选择牛奶饮料，因为牛奶总乳脂丰富有利丰乳，与经 MAB 电场调制的酵母菌相结合和健康饮料就是健胸饮料。

本发明中，采用 MAB 电场技术对酵母菌进行调制，主要是利用微交变生物电场(MAB)发射一定频率范围的电波，对从上述中分离出的酵母菌中的基因进行高激活处理，使其大大提高的丰乳潜力。

本说明书包括有如附图，

图 1 是本发明的用微交变生物电场调制酵母菌的说明图。

参阅图 1，图 1 是用微交变生物电场装置调制酵母菌种的说明图，图中示出的微交变电场装置包括有菌种激发罐(3)，电波辐射板(1)，传输线(2)，其中，电波辐射板(2)在使用时被安置在菌种激发罐(3)的上部，使电波辐射朝向罐(3)内的各个地方，传输线(2)从外部连接到电波辐射板(1)上。酵母菌种(4)被调制是在此微交变电场装置中进行的，某频率 F 的无线电波从外部经传输线(2)传至辐射板(1)，接通开关(2-1)后，就可对罐内的酵母菌种(4)进行无线电波激发调制。从外部提供电波的频率源可以采用有线或无线的方式提供所要频率至传输线(2)，例如直接采用频率发生器提供所要频率的电波，都是可以的。

所用酵母菌种(4)可从发酵的牛奶中用常规生物学方法分离出来，然后被进行调制，被调制的步骤是，将菌种(4)先放入带营养液的培养皿(5)中，菌种(4)连同培养皿(5)一同被置入菌种激发罐(3)中，接通开关(2-1)，使频率为 F 的电波经传输线(2)到达辐射板(1)，并开始以频率 F 辐射调制，调制用电波的场强为 E，调制的温度为 t，调制持续时间为 T。本发明中，频率 F 取 7000MHz 至 9000MHz，场强 E 为 10-100mv/米，温度 t 为 36 ± 3 度 C，调制时间 T 为 48-72 小时。

经过调制后的酵母菌种(4)再按常规生物学方法富集，达到每天所需数量，准备加入到基本饮料中。

所述饮品是用食用牛奶或食用酸奶作为基本饮料，将经调制并富集后的酵母种(4)加入到基本饮料中，混合后，再封装，消毒，制成本发明的产品，即可供应市场。

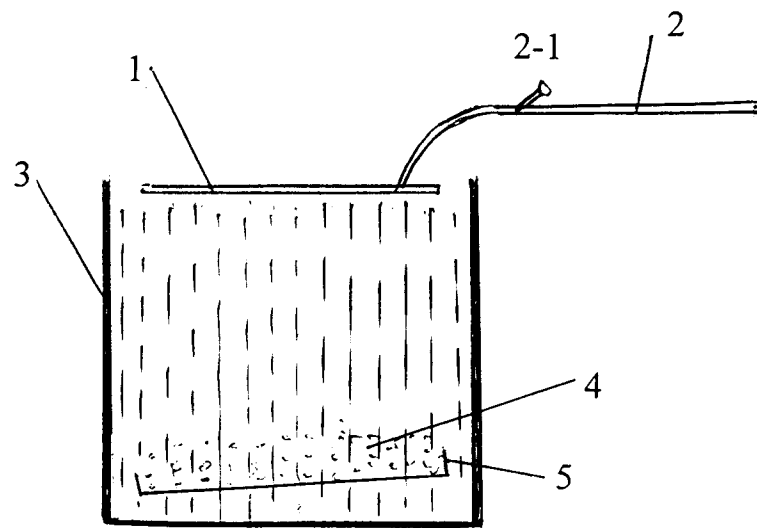


图 1