

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl⁷

A23L 2/38

C12N 1/16 A61P 3/06

A61P 9/10

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 01110684.0

[43] 公开日 2002 年 11 月 27 日

[11] 公开号 CN 1381204A

[22] 申请日 2001.4.17 [21] 申请号 01110684.0

[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

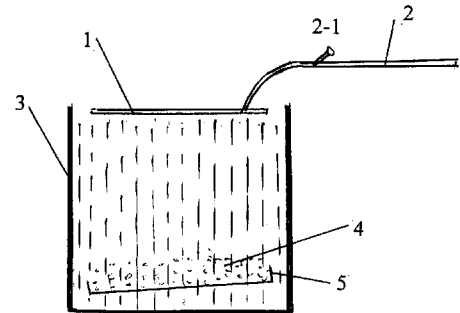
[72] 发明人 黄金富

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

[54] 发明名称 用微交变生物电场生产的通血管降血脂
饮料

[57] 摘要

一种饮料,具有通血管降血脂软化血管作用,其特征
在于,该饮料中含有用微交变生物电场 MAB 调制过的酵
母菌种(4),而该酵母菌种(4)是从山楂的自然发酵液中
分离提取的,所用 MAB 装置包括有菌种激活罐(3),电
波辐射板(1)和传输线(2)以及,所述饮料中含有山楂的
煮出液,山楂有药效而无任何毒副作用,经 MAB 激发
的菌种(4)会使山楂饮料发挥更佳的降压效用,任何有
高血脂和血管硬化症的人士皆可服用。



ISSN 1008-4274

1. 一种饮料，具有通血管降血脂软化血管作用，其特征在于，该饮料中含有用微交变生物电场 MAB 调制过的酵母菌种(4)，而该酵母菌种(4)是从山楂的自然发酵液中分离提取的，以及，所述饮料中含有山楂的煮出液。
2. 如权利要求 1 所述饮料，其特征在于，用微交变生物电场调制酵母菌种(4)使用的是微交变生物电场装置，微交变生物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，微交变电场的电波从传输线(2)输至电波辐射板(1)。
3. 如权利要求 1 所述饮料，其特征在于，用微交变生物电场调制酵母菌(4)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，调制时的温度为 t，调制持续时间为 T。
4. 如权利要求 1 或 3 所述饮料，其特征在于，用微交变生物电场调制酵母菌(4)的参数为，频率 F 取 6000MHz 至 12000MHz，场强 E 为 10-100mv/米，温度 t 为 $36\pm 3^{\circ}\text{C}$ ，调制时间 T 为 48-72 小时。
5. 如权利要求 1 所述饮料，其特征在于，山楂饮料中每毫升含经微交变生物电场调制过之后再富集的酵母菌 1000 个或以上。

用微交变生物电场生产的通血管降血脂饮料

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) 调制生产的微生物降血脂饮料。

血脂高是很多人都有的症状，尤其是在城市中生活的人，生活舒适、肉食较多，久而久之，患上了血脂高和血管硬化症。为了避免常吃药，最好有无副作用且有效的健康饮料，可供日常饮用，作为治疗或辅助治疗，那是最好不过的。可是目前还没有这种饮料。

因此，本发明的目的，在于提供一种健康饮料，可供日常饮用，有降血脂、通血管功能而无任何副作用。

本发明是这样实现的，提供这样一种健康饮料，其特征在于，该饮料中含有用微交变生物电场调制过的酵母菌，该酵母菌是从山楂自然发酵液中提取的，饮料是以山楂制成的饮料为基本饮料。

本发明的饮品的功效是明显的，山楂有通血管降血脂及软化血管的作用，尤其是将山楂自然发酵，从发酵液中提取其中的酵母菌作为菌种，用微生物交变电场进行电波调制，激活菌种中的更多的控制基因，提高菌种表达能力，然后经富集扩大数量，再按一定比例放回到以山楂为原料的汤液中，制成饮品，例如纸包装饮品，由于汤液中仍有山楂的汤液，高能的酵母菌的高效表达会使饮品产生高效的降血脂通血管作用，使本饮品的效果更好。

由于山楂和山楂水是日常可以食用饮用等的无毒副作用的水果，所以本发明的饮品无任何毒副作用，但会起降血脂作用，因此，可供有高血脂及血管硬化症状的任何人饮用，而且十分方便。

本发明中，菌种的取得采用的是，使生山楂堆放后自然发酵，或加少量水自然发酵，然后从发酵液中用常规生物学方法分离和培养出菌种，这种用山楂自身发酵液中提取的菌种最为纯正和有效。

本说明书包括有附图 1：

图 1 是微交变电场装置及调控菌种过程说明图。

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(1)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)如前所述，可从山楂自然发酵液中用常规生物等方法分离出来，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，调制时的温度为 t，调制持续时间为 T。本发明中，频率 F 取 6000MHz 至 12000MHz，场强 E 为 1-100mv/米，温度 t 为 $36\pm 3^{\circ}\text{C}$ ，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。

所述饮品是用山楂可按 1:5 至 1:15 的比例(重量比)加水浸泡后煮过，之后收集第一次煮液，再按 1:5 至 1:10 的比例加水煮第二次，再收集第二次煮液，弃去渣，混合两次煮液，取澄清液，按预定指标，加入备好的酵母菌(4)，混合后，再封装、消毒，制成本发明的产品，即可供应市场。

按每毫升有 1000 个或略多于 1000 个经处理的酵母菌种的比例加入菌种。

本饮料中可加少量的糖作为校味剂校味，因此可制成不同口味的饮品，供不同口味的人士需要。

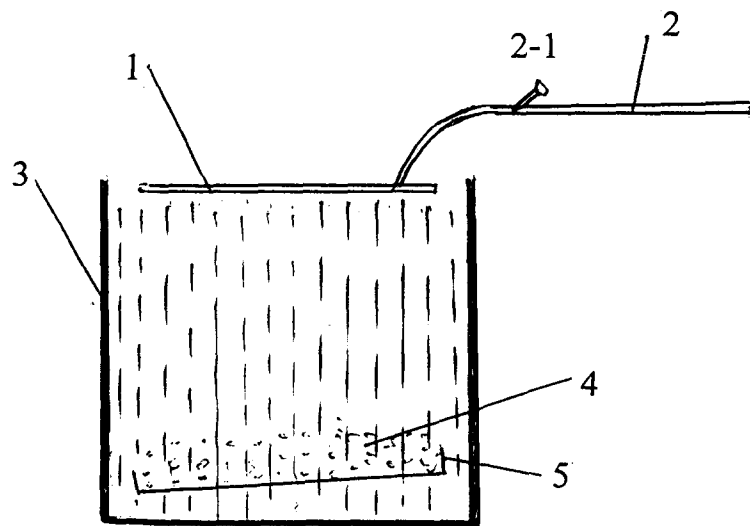


图 1