

试论“梅汁制品及其制备方法”

李凯

一. 梅果介绍及应用现状

梅源于我国有数千年历史。青梅是梅树的未熟之果，因酸、涩、味苦不能生食。由青梅加工成的“乌梅”是常用中药。乌梅有生津止渴、开胃助消化、除热安神、通便止痢、下气、止逆吐等效。梅果含有钙、镁、铁等矿物元素，属果品中强碱性食品。其强碱性可使人体酸碱平衡，使体细胞处于最佳状态。还含有大量有机酸，能促进唾液、胃液等消化液分泌，加强肠胃蠕动，利于食物消化，并有强杀菌作用。故有生津止渴、开胃助消化、通便排毒、止痢等功效。它还含有20多种氨基酸，及Ve、B族多种维生素等。特别是B2的含量为其他水果的数百倍。近年来研究显示维生素B族和老人易发生的心血管疾病、肾脏病、白内障、脑部功能退化及精神健康都有相当密切的关系。它还能消除疲劳，活化肝功能，防止血管硬化等等，起到未病先防、欲病防变的作用。

梅的应用在日本、东南亚和我国的台湾都十分普及。一千多年前我国的乌梅传入日本，作为传统药用食物在日本历史上屡次发挥了抵御赤痢、霍乱病菌，拯救生命保护健康的重要作用；在战场上梅又作为止渴剂、消食剂、防腐剂等角色而充分发挥其功效。由此梅制品在日本得到了飞快发展，从乌梅、腌梅干等初制品进而开发了青梅精、梅醋、梅酒及其梅丹等医疗保健品。现在日本“梅有益于健康”、“梅是健康的象征”已为日本人民所认同。梅已经融入日本人的日常饮食，起到健康卫道士的作用。最近更有日本世代梅研究专家松本纮齐先生发表了根据科学试验证实的神奇青梅精对人体整体调理的16大惊人功效：杀菌作用、强力的碱性食品、改善胃肠功能、消除疲劳、解除精神压力、提高钙质吸收、调节血压、抗过敏作用、强化肝脏功能（梅对于“水毒”、“血毒”、“食物毒”可发挥强大作用）、美容效果、改善血液循环、提高免疫力、预防癌症、预防结石、镇痛效果和抗氧化作用。

将青梅加工成的“乌梅”是大家熟知的中药。临床上归纳为“五止”——止渴、止咳、止泻、止痛、止血，而受到广泛应用。现已被列入时下流行的长寿食品。取成熟梅进行腌制，加入调料制成的“话梅”，就是人们非常熟悉的休闲食品。还有用乌梅加工成的“酸梅汤”是夏天消暑解渴的饮品等。但目前在国内对梅的利用基本停留在天然形态的果胚上。这种加工方法落后，加工深度浅，卫生条件差，最终产品形态也较原始。

二. 发明专利“梅汁制品及其制备方法”简介

本发明申请专利号：200510038838.0，公开号：CN1843220A。本发明的目的在于提供一种工业化生产的梅汁制品，不仅保持并改进青梅制品天然保健功效，其最终产品与原始果胚完全不同。属于片状、丸状、冲剂、浓缩汁饮料等工业化产品形态或剂型，具有服食口感好，清洁卫生、便于携带等优点。是将农副产品引用高新技术进行深加工的成果。本专利的技术特点：梅可和多种物质配伍，使一门专利多样剂型、多种产品。专利采用对身体健康有益的纯天然新型黏结剂；无色素、防腐剂添加；无三废污染。

本人从事几十年的生物制药工作，深知药对人体的毒副作用。希望找到以食代药的物品，尽可能减少药品对人体的伤害。为此对梅进行了多年的开发研制，实践证明梅能够起到这样的作用。经大量试验，发明了以天然梅果浓缩汁为主料，选取天然魔芋粉等为辅

料，采用工业生产方式制成各种剂型的梅汁制品。魔芋在我国已有2000多年的食用历史，它是一种低热能、高膳食纤维的食品。其主要成分葡甘聚糖是优质可溶性膳食纤维，对营养不平衡有调节作用，进入胃肠道后体积增大，使胃有一定的充盈感，且它能刺激肠壁增加肠道蠕动，促使肠内有毒物质迅速排出体外，达到清肠 通便的效果。是有名的“胃肠清道夫”和“血液净化剂”。它的主要生理功能有显著降低血糖及胆固醇含量，调节人体脂质代谢；防止便秘与肥胖。魔芋生长在海拔较高的山区，远离城市污染，栽培中不用农药和化肥，是无污染的原料。在“现代病”高趋的当今，国际卫生组织要求日人均最低摄入纤维素量为27克。因此，本制品保持了梅果固有的 生津提神、开胃、止痢、止吐及止咳等功效。而且与魔芋等其他纯天然强碱性食物配伍，含有丰富的矿物质及高膳食纤维等，从而使本制品增加润肠通便、排毒降脂等保健功效。并可为特定人群或特定场合食用，具有调节机体功能的效果。

三. 专利制品介绍

下面以口含片为例说明。本专利可以分别适应各类人群需求，进行不同的配伍，对改善人体的亚健康十分有益。产品采用无糖配方、不添加任何色素、防腐剂、调味剂，以含服为主，经试用一致认为：具有醇厚的梅的天然香味，生津开胃又酸甜可口、服食方便、一片多用见效快，男女老幼皆可，无 副作用。现代人因生活的快节奏和紧张工作，特别容易引发肠胃功能紊乱，本含片就是主要针对于此。梅片入口后就会因其含有的有机酸促使唾液、胃液等分泌而生津止渴、加快肠胃蠕动，较快减轻肠胃功能紊乱的症状。因而适用的人群十分广泛。根据不同人群需求，含片有片、丸、条等。其效果如下：

止渴：出门在外随时含于口中，提神解渴，避免了出门带水不便、寻厕的苦恼。可解决老年人普遍的口干，及因工作运动等引起的口渴，并减轻因饮水过度而引起的肝肾负担。

避免晕车、高原反映：只要预先含服，就可减轻症状。对头昏脑胀、恶心呕吐的高原反映在服用后就能逐渐减轻或消失。

醒酒：在喝酒过多后，立即服用可醒酒解宿醉。

开胃下气：对肠胃呆滞积食、贪多暴食肚子饱胀或因食物不当引起的胀气：含服1-2片，在不知不觉中较快见效。

便秘止痢：经常食用每天3-5片，条状宿便自然排出不用愁。还有止泻的逆向功效。

因肠胃功能退化引起的胃酸、胃胀、烧心等：服用此片，症状缓解消失。

口臭、嘴发苦：常饮此片，助消味、解味。

四. 产品前景及社会效益

1. 需求人群十分广泛

当今时代因饮食结构不合理、环境污染、工作压力加重、大运动量等都会引起人的酸性体质，导致人体酸碱失衡。科学研究指出：“酸性体质是百病之源”。因此人们应加大对碱性食物的摄取，本制品正是采用自然界中强碱性食物的强强联合，只要每天含或喝本专利制品，就能显现效果。所以即使无上述症状的人们也都可以使用。同时我国已提前进入老龄化社会，对老人的健康保健费用逐年增加。社会保障能力受到极大的挑战。梅可使人们增强体质，做到“未病先防，欲病防变”，减轻社会负担。

2. 与市场已有产品比较

市场上已有的含片多以糖分为黏结剂，糖含量很高。限制了许多人群的使用。而本含片系列坚决舍弃糖分的参与，经多年努力开发创新，终于可以在无糖的情况下制成含或喝的系列产品。糖尿病人、肥胖人群等都能适用。在调理肠胃方面的如某健胃片，是一种中药咀嚼片。使用时必须由牙齿嚼碎，导致满口中药味，难以下咽。而本品只须含于口中，让你在享受天然食物美味—酸甜话梅味的情况下，摄入有效成分发挥功效。

3. 对传统话梅蜜饯制品等的挑战

例如话梅是深受广大群众喜爱的休闲食品。但传统的加工，是将梅子腌制后添加调味剂等。在此过程中不仅梅的大量有效成分流失，而且加工多以传统作坊式，卫生条件差，添加剂多。尤其近年受到中央台曝光，使众多的话梅爱好者对此只能“望而却步”。而本制品既不用任何调味料，且工艺技术严格按照现代工业化的要求，制品又是人们喜爱的话梅味，口感清爽。它比话梅更卫生、安全、有营养，尽可放心食用。

4. 可发展为多级别药食制品

梅是药食两用的食物，在产品上可分层次开发为食品、特殊食品（如旅游）、保健食品和药品等。

5. 促进农业产业化

梅最早产于我国，但国内对梅果的功效认识较浅，主要停留在老产品上，如：乌梅、话梅等。因此国内每年的需求量基本稳定少有突破。而大部分的梅果经加工后主要出口日本，如：盐渍梅、梅精汁、梅浓缩汁等。但这些产品只是作为中间体，到日本后再加工成各种健康食品、药品出售。由此梅果的生产受制于日本经济，他们经济上升我们的产品销路就上升，一旦经济滑坡我们的梅制品就滞销。近年来因外销不畅，如江苏宜兴的青梅就卖不出去，“果贱伤农”。正是挂果盛期的青梅树遭砍伐了约三分之一，近5000亩。如果我们能走自己发展梅果的深加工，不仅形成有效的果梅产业链，保护梅农的积极性。还可使源于我国的梅，造福国民身体健康。（详见本人于05年10.9. 专门发表在“中国食品报”健康食材周刊头版“功能食品良好原料 开掘梅果产业国内市场”文章。）

关闭窗口