

## 权 利 要 求 书

1、一种增强记忆力的软糖，其特征在于，按照质量百分比包括以下组分：DHA 藻油 0.7%-5.0%，元宝枫籽油 0.01%-3.0%，磷脂 1.0%-3.0%，紫苏籽油 0.01%-3.0%，牛磺酸 0.01%-5.0%，果粉 0.5%-1.5%，余量为胶液，以上质量百分比含量总量为 100%~~。~~；

采用水包油技术先将 DHA 藻油、元宝枫籽油、紫苏籽油进行混合，再加入牛磺酸，最后加入磷脂，形成乳化膜；

~~2、根据权利要求 1 所述的增强记忆力的软糖，其特征在于，~~所述的胶液通过以下方法制备得到：

步骤 1.1、按照质量份称量卡拉胶 35%-45%，蔗糖 55%-65%；

步骤 1.2、将称量好的卡拉胶和蒸馏水以料液比（g/ml）1:8-1:10 混合，制备得到卡拉胶溶液；

步骤 1.3、将称量好的蔗糖加入到卡拉胶溶液中，置于带有搅拌器的熬糖锅内加热熬煮，边熬煮边搅拌，搅拌速度为 20-30 转 / 分，直至糖浆的质量浓度为 72%，制备得到胶液。

32、一种增强记忆力的软糖的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

步骤 1、制备胶液；

步骤 2、称量：按照质量百分比称量以下组分：DHA 藻油 0.7%-5.0%，元宝枫籽油 0.01%-3.0%，磷脂 1.0%-3.0%，紫苏籽油 0.01%-3.0%，牛磺酸 0.01%-5.0%，果粉 0.5%-1.5%，余量为胶液，以上质量百分比含量总量为 100%；

步骤 3、采用水包油技术将称量好的 DHA 藻油、元宝枫籽油、牛磺酸与磷脂、紫苏籽油进行包埋，再与果粉混合均匀，得到夹心料液，备用；

步骤 4、压丸：将制备好的胶液和制备好的夹心料液加进模具，进行胶丸的压制，得到胶丸；

步骤 5、定型干燥：胶丸定型、干燥，得到软糖。

43、根据权利要求 32 所述的制备方法，其特征在于，所述步骤 1 中制备胶液具体为：

步骤 1.1、按照质量份称量卡拉胶 35%-45%，蔗糖 55%-65%；

步骤 1.2、将称量好的卡拉胶和蒸馏水以料液比（g/ml）1:8-1:10 混合，制备得到卡拉胶溶液；

5 步骤 1.3、将称量好的蔗糖加入到卡拉胶溶液中，置于带有搅拌器的熬糖锅内加热熬煮，边熬煮边搅拌，搅拌速度为 20-30 转 / 分，直至糖浆的质量浓度为 72%，制备得到胶液。

10 54、根据权利要求 32 所述的制备方法，其特征在于，所述的步骤 3 中采用水包油技术对有效成分 DHA 藻油、元宝枫籽油、牛磺酸与磷脂、紫苏籽油进行包埋具体为：先将 DHA 藻油、元宝枫籽油、紫苏籽油进行混合，再加入牛磺酸，最后加入磷脂，形成乳化膜。

15 65、根据权利要求 32 所述的制备方法，其特征在于，所述的步骤 4 中的将制备好的胶液和制备好的夹心料液加进模具，进行胶丸的压制，得到胶丸具体为：先用胶液制成模型，制模型用的胶液的含水量为 6%，温度保持在 42℃时，加入夹心料液；温度为 90～93℃之后，接着浇注成型，浇注温度为 82～93%得到胶丸。

76、根据权利要求 32 所述的制备方法，其特征在于，所述的步骤 5 中的干燥温度为 60～65℃，制备得到的软糖的水分不超过 8%。