

权 利 要 求 书

1. 一种增强记忆力的软糖 ,其特征在於 ,按照质量百分比包括以下组分 :
DHA 藻油 0.7%-~~5.03.5%~~ ,元宝枫籽油 0.01%-~~31.0%~~ ,磷脂 1.0%-~~32.0%~~ ,紫
苏籽油 0.01%-~~3.00.1%~~ ,牛磺酸 0.01%-~~51.0%~~ ,果粉 0.5%-~~1.50.8%~~ ,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 ;

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%-~~4538%~~ ,蔗糖 ~~5562%~~-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。

2、一种增强记忆力的软糖的制备方法 ,其特征在於 ,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%-3.5% ,
元宝枫籽油 0.01%-1.0% , 磷脂 1.0%-2.0% , 紫苏籽油 0.01%-0.1% , 牛磺酸
0.01%-1.0% ,果粉 0.5%-0.8% ,~~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 ;

~~3、根据权利要求 2 所述的制备方法 ,其特征在於 ,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%-38%，蔗糖 62%-65%~~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。

43、根据权利要求 2 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。

54、根据权利要求 2 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。

65、根据权利要求 2 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%。