

权 利 要 求 书

1、一种~~无花果功能性咀嚼片~~，其特征在于，按照质量份包括以下组分：
~~无花果粉 5~10 份、麦芽糊精 0.5~2 份、可溶性淀粉 0.6~2 份、柠檬酸 0.05~0.5 份、硬脂酸镁 0.025~0.2 份。~~

2、~~根据权利要求 1 所述的一种无花果功能性咀嚼片~~，其特征在于，所述~~无花果功能性咀嚼片~~按照质量份包括以下组分：~~无花果粉 5 份、麦芽糊精 1 份、可溶性淀粉 1 份、柠檬酸 0.15 份、硬脂酸镁 0.075 份。~~

3、~~根据权利要求 1 或 2 所述的一种无花果功能性咀嚼片~~，其特征在于，所述~~无花果功能性咀嚼片~~还至少包括一种果蔬粉，所述果蔬粉的质量份为
~~1~10 份。~~

4、~~根据权利要求 3 所述的一种无花果功能性咀嚼片~~，其特征在于，所述~~无花果功能性咀嚼片~~还至少包括沙棘粉，所述沙棘粉的质量份为 ~~1~5 份。~~

5、~~根据权利要求 4 所述的一种无花果功能性咀嚼片~~，其特征在于，所述~~沙棘粉的质量份为 3 份。~~

6、~~权利要求 1~5 任意一项权利要求所述的一种~~无花果功能性咀嚼片的制备方法，其特征在于所述的无花果功能性咀嚼片按照质量份包括以下组分：无花果粉 5~10 份、麦芽糊精 0.5~2 份、可溶性淀粉 0.6~2 份、柠檬酸 0.05~0.5 份、硬脂酸镁 0.025~0.2 份；

，方法包括以下步骤：

步骤 1、预处理：将新鲜无花果洗净、去皮，冷冻 24h 以上，取出切片；
无花果的冷冻温度为-75~-85℃

步骤 2、干燥：将备好的果片真空冷冻干燥两次；真空冷冻干燥两次的条件为：一次干燥过程的真空度为 15~20Pa，温度为-40~-60℃，干燥至水分含量降至 10~15%；二次干燥过程的真空度为 8~12pa，温度为-70~-80℃，干燥至水分含量降至 4~6%；

步骤3、打粉：将步骤2中干燥好的果干片低温取出后粉碎；

步骤4、调粉：按照上述比例称量各成分，将步骤3中粉碎好的无花果粉和麦芽糊精、可溶性淀粉、柠檬酸于室温下混匀，至全粉无明显结团，备用；

5 步骤5、造粒：将调好的全粉放于托盘上，用浓度为75%的乙醇进行制软材料，之后进行过筛处理，使其形成大小均一的颗粒，随后将颗粒真空干燥成型；造粒条件为：压力为0.07~0.09MPa，温度为35~45℃，造粒时间为20~40min，过20目筛；

步骤6、压片：将干燥后的颗粒取出，加入硬脂酸镁，混匀后压片。

10 ~~7、根据权利要求6所述的一种无花果功能性咀嚼片的制备方法，其特征在于，所述步骤1中无花果的冷冻温度为75~85℃。~~

~~8、根据权利要求6所述的一种无花果功能性咀嚼片的制备方法，其特征在于，所述步骤2中真空冷冻干燥两次的条件为：一次干燥过程的真空度为15~20Pa，温度为40~60℃，干燥至水分含量降至10~15%；二次干燥过程的真空度为8~12pa，温度为70~80℃，干燥至水分含量降至4~6%。~~

15

~~9、根据权利要求6所述的一种无花果功能性咀嚼片的制备方法，其特征在于，所述步骤5中造粒条件为：压力为0.07~0.09MPa，温度为35~45℃，造粒时间为20~40min，过20目筛。~~

~~102、根据权利要求61所述的一种无花果功能性咀嚼片的制备方法，其~~
20 特征在于，所述步骤6中成型片重量为0.5~0.7g，厚度为0.2cm，直径为1cm。

