

## 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% ,元宝枫籽油 1.0% ,磷脂 1.0% ,紫苏籽油 0.1% ,牛磺酸 1.0% ,  
果粉 0.5% ,余量为胶液 ,以上质量百分比含量总量为 100% ;

上述的增强记忆力的软糖通过以下方法制备得到 :

步骤 1、制备胶液 :

步骤 1.1、按照质量份称量卡拉胶 35% ,蔗糖 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 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 转 / 分 ,直至糖浆的质量  
浓度为 72% ,制备得到胶液 ,备用 ;

步骤 2、称量 :按照上述增强记忆力的软糖的配方称量各组分 ;

步骤 3、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 ,先加入 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 ,使其杜绝与外界空气的  
接触 ,防止有效成分氧化 ,再与果粉混合均匀 ,得到备用夹心料液 ;

步骤 4、压丸 :先用卡拉胶制成模型 ,制模型用的卡拉胶的含水量为 6% ,  
温度保持在 42℃时 ,加入夹心料液。温度为 93℃之后 ,接着浇注成型 ,浇  
注温度为 82%得到胶丸 ;

步骤 5、定型干燥 :干燥温度为 60℃ ,将干燥到水分不超过 8% ,取出  
后消除表面的余粉 ,制备得到软糖 ;或者 ,

按照质量百分比包括以下组分 :DHA 藻油 3.5% ,元宝枫籽油 0.01% ,  
磷脂 2.0% ,紫苏籽油 0.01% ,牛磺酸 0.01% ,果粉 0.8% ,余量为胶液 ,以上  
质量百分比含量总量为 100% ;

上述的增强记忆力的软糖通过以下方法制备得到 :

步骤 1、制备胶液 :

步骤 1.1、按照质量份称量卡拉胶 38% ,蔗糖 62% ;

步骤 1.2、将称量好的卡拉胶和蒸馏水以料液比 ( g/ml ) 1:9 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 28 转 / 分，直至糖浆的质量浓度为 72%，制备得到胶液，备用；

步骤 2、称量：按照上述增强记忆力的软糖的配方称量各组分；

步骤 3、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，先加入 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，使其杜绝与外界空气的接触，防止有效成分氧化，再与果粉混合均匀，得到备用夹心料液；

步骤 4、压丸：先用卡拉胶制成模型，制模型用的卡拉胶的含水量为 6%，温度保持在 42℃时，加入夹心料液。温度为 91℃之后，接着浇注成型，浇注温度为 85%得到胶丸；

步骤 5、定型干燥：干燥温度为 64℃，将干燥到水分不超过 8%，取出后消除表面的余粉，拌蔗糖颗粒。

~~按照质量百分比包括以下组分：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%，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%~38%，蔗糖 62%~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%~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%，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；~~

~~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%；~~

~~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。~~

~~3、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。~~

~~4、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。~~

~~5、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%。~~

