

权 利 要 求 书

1、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 ~~0.5~21~~ 份、可溶性淀粉 ~~0.6~21~~ 份、柠檬酸 ~~0.05~0.15~~ 份、硬脂酸镁 ~~0.025~0.2075~~ 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°C

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°C，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°C，运行时间 24h，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；

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 ~~0.07~0.098~~MPa，温度为 ~~35~45~~40°C，造粒时间为 ~~20~43~~30min，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。

~~2、根据权利要求 1 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 6 中：~~成型片重量为 ~~0.5~0.76~~g，厚度为 0.2cm，直径为 1cm。