



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103636909 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 19

(21) 申请号 201310727525. 0

(22) 申请日 2013. 12. 26

(71) 申请人 深圳市聚特佳生物科技有限公司

地址 518116 广东省深圳市龙岗区龙岗街道
南约社区炳坑工业区华丰数码科技园
1 栋 3 层

(72) 发明人 龙建兰 皮建良 马辉

(51) Int. Cl.

A23G 3/48 (2006. 01)

权利要求书2页 说明书6页

(54) 发明名称

一种低糖型水果味薄荷压片糖果及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种低糖型水果味薄荷压片糖果,其成份包括山梨糖醇、柠檬酸、水果粉、水果香精、硬脂酸镁、覆盆子粉、苹果酸、清凉剂、亚洲薄荷素油以及天然薄荷脑;所述水果粉包括柠檬粉、苹果粉、西柚粉、芒果粉、草莓粉以及蓝莓粉;所述水果香精包括柠檬香精、蔷薇果香精、苹果香精、芒果香精、草莓香精、黑糖香精、香草香精、百香果香精、西柚香精、蓝莓香精、覆盆子香精以及青梅香精。通过本发明所述方法制备的低糖型薄荷压片糖果为一种口感好,含糖量极低的日常健康口含片,其适用人群广,能缓解口腔溃疡、清咽润喉以及消除疲劳,且食用后具有口气清新、放松心情及促进口腔健康的作用。

1. 一种低糖型水果味薄荷压片糖果,其特征在于:所述低糖型水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为:山梨糖醇 90 ~ 94 份、柠檬酸 2 ~ 3 份、水果粉 1.8 ~ 2.5 份、水果香精 1 ~ 4 份、硬脂酸镁 0.4 ~ 0.8 份、覆盆子粉 0.3 ~ 0.5 份、苹果酸 0.15 ~ 0.25 份、清凉剂 0.15 ~ 0.17 份、亚洲薄荷素油 0.03 ~ 0.05 份以及天然薄荷脑 0.01 ~ 0.03 份,所述水果粉包括柠檬粉、苹果粉、西柚粉、芒果粉、草莓粉以及蓝莓粉;所述水果香精包括柠檬香精、蔷薇果香精、苹果香精、芒果香精、草莓香精、黑糖香精、香草香精、百香果香精、西柚香精、蓝莓香精、覆盆子香精以及青梅香精,所述水果香精为至少一种水果香精。

2. 根据权利要求 1 所述的低糖型水果味薄荷压片糖果,其特征在于:所述低糖型水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为:山梨糖醇 91 ~ 93 份、柠檬酸 2.4 份、水果粉 2 份、水果香精 1 ~ 3 份、硬脂酸镁 0.6 份、覆盆子粉 0.4 份、苹果酸 0.2 份、清凉剂 0.16 份、亚洲薄荷素油 0.04 份以及天然薄荷脑 0.02 份。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的低糖型水果味薄荷压片糖果,其特征在于:所述水果香精为两种水果香精。

4. 根据权利要求 1 ~ 3 所述的低糖型水果味薄荷压片糖果,其特征在于:所述所述低糖型水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为:山梨糖醇 92.18 份、柠檬酸 2.4 份、柠檬粉 2 份、柠檬香精 1 份、香草香精 1 份、硬脂酸镁 0.6 份、覆盆子粉 0.4 份、苹果酸 0.2 份、清凉剂 0.16 份、亚洲薄荷素油 0.04 份以及天然薄荷脑 0.02 份,即为低糖型柠檬香草味压片糖果。

5. 根据权利要求 1 ~ 3 所述的低糖型水果味薄荷压片糖果,其特征在于:所述低糖型水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为:山梨糖醇 92.18 份、柠檬酸 2.4 份、苹果粉 2 份、蔷薇果香精 1 份、百香果香精 1 份、硬脂酸镁 0.6 份、覆盆子粉 0.4 份、苹果酸 0.2 份、清凉剂 0.16 份、亚洲薄荷素油 0.04 份以及天然薄荷脑 0.02 份,即为低糖型什锦百香果味压片糖果。

6. 根据权利要求 1 ~ 3 所述的低糖型水果味薄荷压片糖果,其特征在于:所述低糖型水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为:山梨糖醇 91.78 份、柠檬酸 2.4 份、西柚粉 2 份、苹果香精 1.6 份、西柚香精 0.8 份、硬脂酸镁 0.6 份、覆盆子粉 0.4 份、苹果酸 0.2 份、清凉剂 0.16 份、亚洲薄荷素油 0.04 份以及天然薄荷脑 0.02 份,即为低糖型西柚苹果味压片糖果。

7. 根据权利要求 1 ~ 3 所述的低糖型水果味薄荷压片糖果,其特征在于:所述低糖型水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为:山梨糖醇 92.38 份、柠檬酸 2.4 份、芒果粉 2 份、芒果香精 1 份、蓝莓香精 0.8 份、硬脂酸镁 0.6 份、覆盆子粉 0.4 份、苹果酸 0.2 份、清凉剂 0.16 份、亚洲薄荷素油 0.04 份以及天然薄荷脑 0.02 份,即为低糖型芒果蓝莓味压片糖果。

8. 根据权利要求 1 ~ 3 所述的低糖型水果味薄荷压片糖果,其特征在于:所述低糖型水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为:山梨糖醇 92.38 份、柠檬酸 2.4 份、草莓粉 2 份、草莓香精 1.2 份、覆盆子香精 0.6 份、硬脂酸镁 0.6 份、覆盆子粉 0.4 份、苹果酸 0.2 份、清凉剂 0.16 份、亚洲薄荷素油 0.04 份以及天然薄荷脑 0.02 份,即为低糖型什锦野莓味压片糖果。

9. 根据权利要求 1 ~ 3 所述的低糖型水果味薄荷压片糖果,其特征在于:所述低糖型

水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为：山梨糖醇 91.38 份、柠檬酸 2.4 份、蓝莓粉 2 份、黑糖香精 1.6 份、青梅香精 1.2 份、硬脂酸镁 0.6 份、覆盆子粉 0.4 份、苹果酸 0.2 份、清凉剂 0.16 份、亚洲薄荷素油 0.04 份以及天然薄荷脑 0.02 份，即为低糖型黑糖青梅味压片糖果。

10. 一种根据权利要求 1 所述的低糖型水果味薄荷压片糖果的制备方法，其特征在于：所述制备方法包括以下步骤：

①覆盆子粉的制备：a. 将覆盆子加水煎煮，保持微沸 1.5 小时，煎煮过程中确保覆盆子全部浸没，排出第一次提取液，用滤袋套住出液口粗滤，锅内原料上用不锈钢筛板加压，使提取液排出；b. 滤渣加水进行第二次煎煮，保持微沸 1 小时，排出第二次提取液；c. 合并两次提取液并将其送入贮罐，冷却至室温后静置 24 小时，取上清液用微孔滤膜或棉饼过滤 2 次；d. 将提取液注入真空浓缩罐，浓缩至含水分 45% 时保存备用；e. 将浓缩后的提取液用喷雾干燥法干燥成提取物粉末，即得覆盆子粉；

②按比例将预先准备好的天然薄荷脑、亚洲薄荷素油加入预先准备好的食用酒精中，搅拌至天然薄荷脑完全溶解，得混合液；

③将所述山梨糖醇和覆盆子粉分别过 20 目筛和 80 目筛，再将过筛后的山梨糖醇、覆盆子粉和水果香精、苹果酸、柠檬酸以及水果粉的混合物倒入专用混合容器中，搅拌；再将步骤②中所述的混合液分若干批次喷入搅拌中的所述混合物中；

④将步骤③所述的加入了混合液的所述混合物与硬脂酸镁一起加入至三维混合机中，混合 30 分钟后取出；

⑤将步骤④所述的混合后的物料进行压片，得压片糖果；

⑥将步骤⑤所述的压片糖果包装，得成品压片糖果。

一种低糖型水果味薄荷压片糖果及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域中一种药食两用的压片糖果,具体涉及一种低糖型水果味薄荷压片糖果及其制备方法。

背景技术

[0002] 覆盆子:覆盆子 (*Rubus idaeus*) 为国家卫生部发出《进一步规范保健食品原料管理》的通知中列为既是食品又是药品的物品,为蔷薇科悬钩子属植物华东覆盆子 (*Rubus chingii* Hu) 的干燥果实。性味甘、酸,温,归肾、膀胱经。益肾,固精,缩尿,用于肾虚遗尿,小便频数,阳痿早泄,遗精滑精。覆盆子含有机酸、糖类及少量维生素 C,并没食子酸 (ellagic acid), β -谷甾醇 (β -sitosterol),覆盆子酸 (fupenzic acid)。另据现代研究,覆盆子有“南方人参”之称,果实含有相当丰富的维生素 A、维生素 C、钙、钾、镁等营养元素以及大量纤维。每 100 克覆盆子,水分占 87%,含蛋白质 0.9 克、纤维 4.7 克,能提供 209.3 千焦的热量。覆盆子具有显著的抗肿瘤、抗氧化、降低血糖血脂、抗衰老和抗炎等药理作用。

[0003] 山梨糖醇:随着工业技术的发展,世界上以多元糖醇(包括木糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、甘露醇等)为原料制取工业品的比重在不断上升,特别在食品工业方面,应用于满足不同人群需要的健康食品配料,如防龋齿食品、糖尿病人食品、高血脂和肥胖病人食品等等。发达国家流行的无糖食品,即指以多元糖醇代替蔗糖或葡萄糖的甜食品。多元糖醇消费中最引人注目的是山梨醇,由于其来源广阔、工艺简单、成本低廉,具有多元醇的营养优势,即低热值、低糖、防龋齿等功效,已被广泛应用于口香糖、清凉含片、糖尿病人食品的生产。山梨糖醇作为甜味剂,甜度低于蔗糖,进入口腔溶解时,有明显的清凉感。山梨糖醇进入人体后,但其代谢途径首先是缓慢扩散而后被吸收,氧化成果糖,再被利用,参与果糖代谢途径。果糖代谢过程不需要胰岛素辅助,所以摄取山梨醇对血糖和尿糖没有影响,可以作为糖尿病人食品的甜味剂和营养剂。山梨糖醇不易被霉菌、酵母及乳酸菌等利用,不被口腔中的链球菌所利用,并能使口腔中的 PH 值略微上升,是生产糖果点心及生产无糖糖果的重要原料。

[0004] 薄荷:薄荷为唇形科多年生草本植物,《本草纲目》认为:薄荷味辛、性凉,无毒。可长期做菜生吃或熟食,能祛邪毒,除劳气,解困乏,使人口气香洁,具有疏风散热,清咽利喉、利咽、利胆、消炎止痛、透疹、疏肝解郁之功效,还可治痰多及各种伤风。近几年薄荷成为世界中草药研究的热点领域,现代研究表明薄荷具有抗病毒、抗菌抗炎、抗癌、镇痛、解痉、兴奋中枢神经等药理作用。薄荷具有医用和食用双重功能,主要用来提炼薄荷素油和薄荷脑,二者是薄荷发挥作用的主要成分,也是区分不同薄荷品种的依据。我国分类学者根据其结合形态特征和地理分化趋势,将其划分为两大种群,即欧洲、西亚及北美地区的薄荷种群,东亚及热带亚洲的薄荷种群。我国的薄荷品种多属后一种,又称亚洲薄荷,主要产地为江苏、安徽、浙江、河南、台湾等省。

[0005] 亚洲薄荷素油:亚洲薄荷素油为双子叶植物药唇形科植物薄荷的鲜茎叶经蒸馏而得的芳香油,为无色至淡黄色或绿黄色的油状液体,具有纯正的薄荷香气,带辛辣而清凉,

有强烈的穿透性。具有清凉爽肤、杀菌消炎、醒脑提神、消除疲劳、祛风健胃、增进食欲、抑制神经、安神静心、止痒镇痛、止咳脱敏、芳香润喉等功效。主要用于外感风热，头痛目赤，咽痛，齿痛，皮肤瘙痒，作为芳香药、调味药及驱风药，可用于皮肤或粘膜产生清凉感以减轻不适及疼痛。薄荷素油具有特殊的芳香、辛辣感和凉感，凉爽作用是直接作用在人体可对冷热产生反应的神经末梢上而产生的一种生理性的作用，而非由于潜热蒸发产生的。主要用在以下领域扮演着重要的角色：口腔保健品、药品、食品、饮料、护肤化妆品、空气清新剂、烟草等，特别是在风油精、清凉油、花露水、和清凉饮料中有着广泛的应用。

[0006] 天然薄荷脑：天然薄荷脑为薄荷素油中得到的一种饱和的环状醇，为无色针状或棱柱状结晶或白色结晶性粉末；有薄荷的特殊香气，味初灼热后清凉，享有“亚洲之香、香飘全球”盛誉。本品具有清凉爽肤、杀菌消炎、醒脑提神、消除疲劳、祛风健胃、增进食欲、抑制神经、止痒镇痛、止咳脱敏、芳香润喉等功效，主要用于皮肤或粘膜产生清凉感以减轻不适及疼痛。薄荷脑作为世界第三大天然香料、食品饮料和糖果等赋香剂；薄荷脑具有特殊的芳香、辛辣感和凉感，主要用于牙膏、食品、烟草、酒、清凉饮料、化妆品、香皂的加香；在医药上广泛用于驱风、防腐、消炎、镇痛、止痒、健胃等药品中。

[0007] 上述几种天然原料均可做为药食两用产品的成份。而目前，随着社会的进步，生活节奏的提高，人们经常会出现上火口燥、困乏疲劳、口腔溃疡等症状，且由于常常进行商务会见很容易出现烟酒异味等情况，故急需一种效果显著的能解决上述症状的非药类的口含片，而传统压片糖果其含糖量高，不适合糖尿病等患者食用，且含糖量高使得人体内脂肪消耗量减少，从而使努力减肥的人望而却步，故其使用范围大大缩小。

发明内容

[0008] 本发明的目的是提供一种低糖型水果味薄荷压片糖果及其制备方法，通过该方法制备的水果味薄荷压片糖果为一种口感好，含糖量低的日常健康口含片，其适用人群广，能缓解口腔溃疡、清咽润喉以及消除疲劳，且食用后具有口气清新、放松心情及促进口腔健康的作用，克服了目前市场上类似产品的不足。

[0009] 本发明的目的是通过以下技术方案来实现：

[0010] 一种低糖型水果味薄荷压片糖果，所述低糖型水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为：山梨糖醇 90～94 份、柠檬酸 2～3 份、水果粉 1.8～2.5 份、水果香精 1～4 份、硬脂酸镁 0.4～0.8 份、覆盆子粉 0.3～0.5 份、苹果酸 0.15～0.25 份、清凉剂 0.15～0.17 份、亚洲薄荷素油 0.03～0.05 份以及天然薄荷脑 0.01～0.03 份，所述水果粉包括柠檬粉、苹果粉、西柚粉、芒果粉、草莓粉以及蓝莓粉；所述水果香精包括柠檬香精、蔷薇果香精、苹果香精、芒果香精、草莓香精、黑糖香精、香草香精、百香果香精、西柚香精、蓝莓香精、覆盆子香精以及青梅香精，所述水果香精为至少一种水果香精。

[0011] 进一步地，所述低糖型水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为：山梨糖醇 91～93 份、柠檬酸 2.4 份、水果粉 2 份、水果香精 1～3 份、硬脂酸镁 0.6 份、覆盆子粉 0.4 份、苹果酸 0.2 份、清凉剂 0.16 份、亚洲薄荷素油 0.04 份以及天然薄荷脑 0.02 份。

[0012] 进一步地，所述水果香精为两种水果香精。

[0013] 进一步地，所述所述低糖型水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为：山梨糖醇 92.18 份、柠檬酸 2.4 份、柠檬粉 2 份、柠檬香精 1 份、香草香精 1 份、硬脂酸镁

0.6 份、覆盆子粉 0.4 份、苹果酸 0.2 份、清凉剂 0.16 份、亚洲薄荷素油 0.04 份以及天然薄荷脑 0.02 份。

[0014] 进一步地,所述低糖型水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为:山梨糖醇 92.18 份、柠檬酸 2.4 份、苹果粉 2 份、蔷薇果香精 1 份、百香果香精 1 份、硬脂酸镁 0.6 份、覆盆子粉 0.4 份、苹果酸 0.2 份、清凉剂 0.16 份、亚洲薄荷素油 0.04 份以及天然薄荷脑 0.02 份。

[0015] 进一步地,所述低糖型水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为:山梨糖醇 91.78 份、柠檬酸 2.4 份、西柚粉 2 份、苹果香精 1.6 份、西柚香精 0.8 份、硬脂酸镁 0.6 份、覆盆子粉 0.4 份、苹果酸 0.2 份、清凉剂 0.16 份、亚洲薄荷素油 0.04 份以及天然薄荷脑 0.02 份,即为西柚苹果味压片糖果。

[0016] 进一步地,所述低糖型水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为:山梨糖醇 92.38 份、柠檬酸 2.4 份、芒果粉 2 份、芒果香精 1 份、蓝莓香精 0.8 份、硬脂酸镁 0.6 份、覆盆子粉 0.4 份、苹果酸 0.2 份、清凉剂 0.16 份、亚洲薄荷素油 0.04 份以及天然薄荷脑 0.02 份,即为芒果蓝莓味压片糖果。

[0017] 进一步地,所述低糖型水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为:山梨糖醇 92.38 份、柠檬酸 2.4 份、草莓粉 2 份、草莓香精 1.2 份、覆盆子香精 0.6 份、硬脂酸镁 0.6 份、覆盆子粉 0.4 份、苹果酸 0.2 份、清凉剂 0.16 份、亚洲薄荷素油 0.04 份以及天然薄荷脑 0.02 份,即为什锦野莓味压片糖果。

[0018] 进一步地,所述低糖型水果味薄荷压片糖果的成份以及各种成份的重量比为:山梨糖醇 91.38 份、柠檬酸 2.4 份、蓝莓粉 2 份、黑糖香精 1.6 份、青梅香精 1.2 份、硬脂酸镁 0.6 份、覆盆子粉 0.4 份、苹果酸 0.2 份、清凉剂 0.16 份、亚洲薄荷素油 0.04 份以及天然薄荷脑 0.02 份。

[0019] 一种根据所述的低糖型水果味薄荷压片糖果的制备方法,所述制备方法包括以下步骤:

[0020] ①覆盆子粉的制备:a. 将覆盆子加水煎煮,保持微沸 1.5 小时,煎煮过程中确保覆盆子全部浸没,排出第一次提取液,用滤袋套住出液口粗滤,锅内原料上用不锈钢筛板加压,使提取液排出;b. 滤渣加水进行第二次煎煮,保持微沸 1 小时,排出第二次提取液;c. 合并两次提取液并将其送入贮罐,冷却至室温后静置 24 小时,取上清液用微孔滤膜或棉饼过滤 2 次;d. 将提取液注入真空浓缩罐,浓缩至含水分 45%时保存备用;e. 将浓缩后的提取液用喷雾干燥法干燥成提取物粉末,即得覆盆子粉;

[0021] ②按比例将预先准备好的天然薄荷脑、亚洲薄荷素油加入所述食用酒精中,搅拌至天然薄荷脑完全溶解,得混合液;

[0022] ③将所述山梨糖醇和覆盆子粉分别过 20 目筛和 80 目筛,再将过筛后的山梨糖醇、覆盆子粉和水果香精、苹果酸、柠檬酸以及水果粉的混合物倒入专用混合容器中,搅拌;再将步骤②中所述的混合液分若干批次喷入搅拌中的所述混合物中;

[0023] ④将步骤③所述的加入了混合液的所述混合物与硬脂酸镁一起加入至三维混合机中,混合 30 分钟后取出;

[0024] ⑤将步骤④所述的混合后的物料进行压片,得压片糖果;

[0025] ⑥将步骤⑤所述的压片糖果包装,得成品压片糖果。

[0026] 本发明提供了一种低糖型水果味薄荷压片糖果及其制备方法,其主要具有的有益效果包括以下几点:

[0027] ①由于压片糖果是一种口含片,需要有润滑的口感,所以不能直接把覆盆子通过干燥粉碎后使用,必须通过水煮、过滤、干燥、粉碎等加工方法去除粗纤维等高分子杂质而获得溶于水的小分子物质的粉末,这些粉末入口即化,口感良好且更易于吸收。

[0028] ②根据本发明所述方法制备的低糖型水果味薄荷压片糖果清甜爽口、口感好,可以去除烟酒异味,且口味丰富,可根据需要选择柠檬香草味、什锦百香果味、西柚苹果味、蓝莓芒果味、什锦野莓味以及黑糖青梅味等多种口味。

[0029] ③经长期研究,使该低糖型水果味薄荷压片糖果成份以及配方合理,其能缓解口腔溃疡、上火口燥、清咽润喉以及消除疲劳,且食用后具有口气清新、放松心情及促进口腔健康的作用。

[0030] ④该低糖型水果味薄荷压片糖果营养健康,无蔗糖、低卡路里,健康不发胖,适宜市场流行无糖食品的趋势。

[0031] ⑤本发明所述的制备方法为环境友好型的方法,无污染,具有重要的应用前景。

具体实施方式

[0032] 本发明实施例所述的一种低糖型水果味薄荷压片糖果,该压片糖果的成份以及各种成份的重量比为:山梨糖醇 90~94 份、柠檬酸 2~3 份、水果粉 1.8~2.5 份、水果香精 1~4 份、硬脂酸镁 0.4~0.8 份、覆盆子粉 0.3~0.5 份、苹果酸 0.15~0.25 份、清凉剂 0.15~0.17 份、亚洲薄荷素油 0.03~0.05 份以及天然薄荷脑 0.01~0.03 份;作为进一步优选地,该压片糖果的成份以及各种成份的重量比优选为:山梨糖醇 91~93 份、柠檬酸 2.4 份、水果粉 2 份、水果香精 1~3 份、硬脂酸镁 0.6 份、覆盆子粉 0.4 份、苹果酸 0.2 份、清凉剂 0.16 份、亚洲薄荷素油 0.04 份以及天然薄荷脑 0.02 份。上述水果粉包括柠檬粉、苹果粉、西柚粉、芒果粉、草莓粉以及蓝莓粉;所述水果香精包括柠檬香精、蔷薇果香精、苹果香精、芒果香精、草莓香精、黑糖香精、香草香精、百香果香精、西柚香精、蓝莓香精、覆盆子香精以及青梅香精,该水果香精优选为至少一种水果香精。

[0033] 作为进一步优选地实施方式,该水果香精优选为两种水果香精。

[0034] 下面以具体实验案例为例来说明具体实施方式,应当理解,此处所描述的具体实施例仅仅用以解释本发明,并不用于限定本发明。

[0035] 实施例 1

[0036] 低糖型柠檬香草味薄荷压片糖果的配方:山梨糖醇 92.18kg、柠檬酸 2.4kg、柠檬粉 2kg、柠檬香精 1kg、香草香精 1kg、硬脂酸镁 0.6kg、覆盆子粉 0.4kg、苹果酸 0.2kg、清凉剂 0.16kg、亚洲薄荷素油 0.04kg 以及天然薄荷脑 0.02kg。

[0037] 该低糖型柠檬香草味薄荷压片糖果经广东省质量监督食品检验站(深圳),深圳市计量质量检测研究院检测符合国家标准;一共送样 30 盒该低糖型柠檬香草味薄荷压片糖果,每盒 17g,测得能量为 $1.69 \times 10^3 \text{kJ}/100\text{g}$;总糖(以葡萄糖计)为 $2.1\text{g}/100\text{g}$;其能量和含糖量比市场上类似产品低很多,对人体更健康。

[0038] 实施例 2

[0039] 低糖型什锦百香果味薄荷压片糖果的配方:山梨糖醇 92.18kg、柠檬酸 2.4kg、

苹果粉 2kg、蔷薇果香精 1kg、百香果香精 1kg、硬脂酸镁 0.6kg、覆盆子粉 0.4kg、苹果酸 0.2kg、清凉剂 0.16kg、亚洲薄荷素油 0.04kg 以及天然薄荷脑 0.02kg。

[0040] 该低糖型什锦百香果味薄荷压片糖果经广东省质量监督食品检验站（深圳），深圳市计量质量检测研究院检测符合国家标准；一共送样 30 盒该低糖型什锦百香果味薄荷压片糖果，每盒 17g，测得能量为 $1.68 \times 103 \text{kJ}/100\text{g}$ ；总糖（以葡萄糖计）为 $1.8\text{g}/100\text{g}$ ；其能量和含糖量比市场上类似产品低很多，对人体更健康。

[0041] 实施例 3

[0042] 低糖型西柚苹果味薄荷压片糖果的配方：山梨糖醇 91.78kg、柠檬酸 2.4kg、西柚粉 2kg、苹果香精 1.6kg、西柚香精 0.8kg、硬脂酸镁 0.6kg、覆盆子粉 0.4kg、苹果酸 0.2kg、清凉剂 0.16kg、亚洲薄荷素油 0.04kg 以及天然薄荷脑 0.02kg，即为西柚苹果味压片糖果。

[0043] 该低糖型西柚苹果味薄荷压片糖果经广东省质量监督食品检验站（深圳），深圳市计量质量检测研究院检测符合国家标准；一共送样 30 盒该低糖型西柚苹果味薄荷压片糖果，每盒 17g，测得能量为 $1.68 \times 103 \text{kJ}/100\text{g}$ ；总糖（以葡萄糖计）为 $2.2\text{g}/100\text{g}$ ；其能量和含糖量比市场上类似产品低很多，对人体更健康。

[0044] 实施例 4

[0045] 低糖型芒果蓝莓味薄荷压片糖果的配方：山梨糖醇 92.38kg、柠檬酸 2.4kg、芒果粉 2kg、芒果香精 1kg、蓝莓香精 0.8kg、硬脂酸镁 0.6kg、覆盆子粉 0.4kg、苹果酸 0.2kg、清凉剂 0.16kg、亚洲薄荷素油 0.04kg 以及天然薄荷脑 0.02kg，即为芒果蓝莓味压片糖果。

[0046] 该低糖型芒果蓝莓味薄荷压片糖果经广东省质量监督食品检验站（深圳），深圳市计量质量检测研究院检测符合国家标准；一共送样 30 盒该低糖型芒果蓝莓味薄荷压片糖果，每盒 17g，测得能量为 $1.69 \times 103 \text{kJ}/100\text{g}$ ；总糖（以葡萄糖计）为 $1.9\text{g}/100\text{g}$ ；其能量和含糖量比市场上类似产品低很多，对人体更健康。

[0047] 实施例 5

[0048] 低糖型什锦野莓味薄荷压片糖果的配方：山梨糖醇 92.38kg、柠檬酸 2.4kg、草莓粉 2kg、草莓香精 1.2kg、覆盆子香精 0.6kg、硬脂酸镁 0.6kg、覆盆子粉 0.4kg、苹果酸 0.2kg、清凉剂 0.16kg、亚洲薄荷素油 0.04kg 以及天然薄荷脑 0.02kg，即为什锦野莓味压片糖果。

[0049] 该低糖型什锦野莓味薄荷压片糖果经广东省质量监督食品检验站（深圳），深圳市计量质量检测研究院检测符合国家标准；一共送样 30 盒该低糖型什锦野莓味薄荷压片糖果，每盒 17g，测得能量为 $1.69 \times 103 \text{kJ}/100\text{g}$ ；总糖（以葡萄糖计）为 $1.7\text{g}/100\text{g}$ ；其能量和含糖量比市场上类似产品低很多，对人体更健康。

[0050] 实施例 6

[0051] 低糖型黑糖青梅味薄荷压片糖果的配方：山梨糖醇 91.38kg、柠檬酸 2.4kg、蓝莓粉 2kg、黑糖香精 1.6kg、青梅香精 1.2kg、硬脂酸镁 0.6kg、覆盆子粉 0.4kg、苹果酸 0.2kg、清凉剂 0.16kg、亚洲薄荷素油 0.04kg 以及天然薄荷脑 0.02kg。

[0052] 该低糖型黑糖青梅味薄荷压片糖果经广东省质量监督食品检验站（深圳），深圳市计量质量检测研究院检测符合国家标准；一共送样 30 盒该低糖型黑糖青梅味薄荷压片糖果，每盒 17g，测得能量为 $1.68 \times 103 \text{kJ}/100\text{g}$ ；总糖（以葡萄糖计）为 $2.6\text{g}/100\text{g}$ ；其能量和含糖量比市场上类似产品低很多，对人体更健康。

[0053] 实施例 7

[0054] 覆盆子粉的制备方法:a. 挑选健康的覆盆子,将其加水煎煮,加入水的量为原料覆盆子的 4~6 倍,保持微沸 1.5 小时,煎煮过程中确保覆盆子全部浸没在水中,排出第一次提取液,用滤袋套住出液口进行粗滤,并在锅内原料上用不锈钢筛板加压,使提取液排出;b. 滤渣加水进行第二次煎煮,加入水的量为原料覆盆子的 3~5 倍,保持微沸 1 小时,煎煮过程中确保覆盆子全部浸没在水中,排出第二次提取液,粗滤方法同步骤 a;c. 合并步骤 a 和步骤 b 中的提取液并将其送入贮罐,冷却至 35℃ 以下,冷却至室温后静置沉淀 24 小时;d. 取步骤 c 沉淀后的上清液,再用微孔滤膜或棉饼过滤 2 次;e. 将步骤 d 过滤后的提取液注入真空浓缩罐,浓缩至含水分 45% 时停止浓缩,得覆盆子浸膏,保存备用;f. 将步骤 e 中浓缩后的覆盆子浸膏用喷雾干燥法干燥,得提取物粉末,即为所述的覆盆子粉。

[0055] 实施例 8

[0056] 一种低糖型水果味薄荷压片糖果的制备方法:①将所述山梨糖醇过 20 目筛,再将覆盆子粉过 80 目筛;②按比例将预先准备好的天然薄荷脑、亚洲薄荷素油加入所述食用酒精中,搅拌至天然薄荷脑完全溶解,得混合液;③将步骤①中过筛后的山梨糖醇、覆盆子粉与所述水果香精、苹果酸、柠檬酸以及水果粉的混合物倒入专用混合容器中,搅拌;再将步骤②中所述的混合液分若干批次喷入搅拌中的所述混合物中;④将步骤③所述的加入了混合液的所述混合物与硬脂酸镁一起加入至三维混合机中,混合 30 分钟后取出;⑤将步骤④所述的混合后的物料进行压片,得压片糖果;⑥将步骤⑤所述的压片糖果包装,得成品压片糖果。

[0057] 本发明不局限于上述最佳实施方式,任何人在本发明的启示下所作的有关本发明的任何修饰或变更,凡是具有与本发明相同或相近似的技术方案,均落在本发明的保护范围之内。