



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103960611 B

(45) 授权公告日 2016.07.06

(21) 申请号 201410187779.2

审查员 丘裕

(22) 申请日 2014.05.06

(73) 专利权人 恩施州益寿果业股份有限公司

地址 445308 湖北省恩施土家族苗族自治州
建始县二中路 16 号

专利权人 湖北工业大学

(72) 发明人 向呈焰 汪超 向绪铭 朱于鹏
李冬生

(74) 专利代理机构 武汉宇晨专利事务所 42001

代理人 王敏锋

(51) Int. Cl.

A23L 19/00(2016.01)

A23L 29/30(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书2页 说明书7页

(54) 发明名称

一种富含维生素 C 的复合猕猴桃口含片及制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种富含维生素 C 的复合猕猴桃口含片及制备方法,它由猕猴桃果粉、麦芽糊精、果糖、微晶纤维素组成,步骤:(1)猕猴桃去皮、去籽、洗净,超微粉碎,得猕猴桃果浆;(2)选取绿豆、黄豆,用清水浸泡,培养箱中进行培养发芽,取芽体胶体磨磨浆,得复合豆芽汁;(3)取猕猴桃果浆、复合豆芽汁、均匀混合,向混合浆液中加入复合酶,得发酵混合浆液;(4)将发酵混合浆液浓缩,干燥,粉碎后获得复合猕猴桃果粉;(5)取复合猕猴桃果粉、麦芽糊精、果糖、微晶纤维素混合均匀;(6)将果粉过筛,造粒、压片,得猕猴桃口含片。方法易行,操作简便,具有抗坏血酸病、抗氧、抗肿瘤、降低脂质过氧化、健胃等功效,易于保存和携带方便。

1. 一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片的制备方法,其步骤是:

(1) 采摘新鲜成熟,无虫害的猕猴桃去皮、去籽、洗净,按重量百分比加入0.05%-0.2%醋酸和0.1%-0.5%醋酸锌,超微粉碎,采用胶体磨磨浆处理得到猕猴桃果浆;

(2) 选取绿豆、黄豆,用清水浸泡,豆种膨胀鼓起时用清水冲洗干净后加盖湿润纱布,然后放在20-26℃培养箱中进行培养48-72h,截取2.5-6.5 cm芽体洗净沥干,加入混合芽体总质量2.5-5倍的去离子水,采用胶体磨磨浆,得到复合豆芽汁;

(3) 按重量百分比取猕猴桃果浆65%-80%、复合豆芽汁20%-35%均匀混合,向所得混合浆液中按重量百分比加入0.1%-0.5%复合酶,于25-35℃保温1-3h,得发酵混合浆液;所述复合酶组成和用量为:每10g复合酶含2.5g纤维素酶、1.5g半纤维素酶、3g果胶酶和3g果胶甲酯酶;

(4) 将步骤(3)所得发酵混合浆液浓缩为原体积1/10-1/8的复合猕猴桃浓缩果浆,然后于-12℃~-48℃下真空冷冻干燥4-12h、粉碎后过100-120目标准筛获得复合猕猴桃果粉;

(5) 按以下重量百分比取复合猕猴桃果粉、麦芽糊精、果糖、微晶纤维素充分混合均匀:

原料	%
复合猕猴桃果粉	55%-73%
麦芽糊精	12%-20%
果糖	10%-15%、
微晶纤维素	5%-10%;

(6) 将步骤(5)获得的果粉过25-35目标准筛,按重量百分比配以0.01%-0.05%叶绿素铜钾盐,造粒、压片,即得富含维生素C的复合猕猴桃口含片。

2. 根据权利要求1所述的一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片的制备方法,其特征在于:

原料	%
复合猕猴桃果粉	67%
麦芽糊精	14%
果糖	12%
微晶纤维素	7%。

3. 根据权利要求1所述的一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片的制备方法,其特征在于:

原料	%
复合猕猴桃果粉	55%
麦芽糊精	20%
果糖	15%
微晶纤维素	10%。

4. 根据权利要求1所述的一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片的制备方法,其特征在于:

原料	%
复合猕猴桃果粉	65%

麦芽糊精	15%
果糖	12%
微晶纤维素	8%。

一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片及制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,具体涉及一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片,同时还涉及一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片的制备方法。

背景技术

[0002] 我国是猕猴桃主要生产国,品种丰富,分布广泛,共有6千种,栽培面积位居世界第一,产量仅次于新西兰。猕猴桃除了含有丰富的营养成分外,还具有较高的保健和药用价值,猕猴桃性味甘酸而寒,有解热、止渴、通淋、健胃的功效。可以治疗烦热、消渴、呕吐、腹泻、石淋、关节痛等疾病,而且还有抗衰老等作用。近代研究表明,猕猴桃具有一定的抗氧、抗肿瘤、降低脂质过氧化水平等作用。

[0003] 豆类是营养价值较高的一种食品,尤其蛋白质含量较高,是优质的植物蛋白。绿豆和黄豆本不含维生素C,但在发芽过程中还会产生大量的维生素C,而且豆类中可溶性蛋白还可以保护维生素C不流失。近年来,随着人们生活水平和食品安全意识的逐步提高,豆芽菜以其较高的营养价值、独特的风味、优良的保健作用以及绿色无污染等一系列特点深受人们的青睐。

[0004] 维生素C是可溶于水的无色结晶,是一种分子结构最简单的维生素,具有抗坏血酸病的功能,所以又叫做抗坏血酸,是维持人体正常生理代谢不可缺少的物质。维生素C具有重要的生理功能,在人体内参与氨基酸和神经传递、胶原蛋白的合成,具有降低毛细血管的通透性、刺激凝血的功能和增加对感染的抵抗作用等。猕猴桃被誉为“水果之王”,维生素C含量在水果中名列前茅,每100克猕猴桃含维生素C400~430毫克。现在人们消费猕猴桃,主要集中在新鲜水果,加工产品除了猕猴桃果汁、猕猴桃果脯外,市面上基本无法见到。但是鲜猕猴桃不易贮存,易腐败变质,季节性强,急需开发一种食用方便,营养价值保持高,易贮存的产品。

[0005] 通过检索国内外现有技术发现,目前还没有以猕猴桃和绿豆芽、黄豆芽为主料制备富含维生素C的复合猕猴桃口含片的报道。基于以上理论和存在不足,本专利在解决诸多技术问题的基础上开发出富含维生素C的复合猕猴桃口含片,营养价值高,加工工艺相对简单,比较容易实现。

发明内容

[0006] 本发明针对以上开发思路和存在的问题,是在于提供了一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片,具有抗坏血酸病、抗氧、抗肿瘤、降低脂质过氧化、通淋、健胃等功效,易于保存和携带方便,药用价值高。

[0007] 本发明的另一个目的是在于提供了一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片的制备方法,方法易行,操作简便,所得富含维生素C的复合猕猴桃口含片营养丰富。猕猴桃果浆中加入复合豆芽汁后,提升了原料中的蛋白质、氨基酸、可食性膳食纤维、核苷酸等营养物的含量,使营养物质种类更加齐全,整体提高了其营养价值;复合豆芽汁中含有大量的可溶性

蛋白质,可以保护食材中维生素C在加工过程中不至于大量流失,从而使口含片中维生素C的含量大大提高。

[0008] 为了实现上述的目的,本发明采用以下技术措施:

[0009] 一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片,它由以下原料的按重量百分比制成:

[0010]	原料	重量百分比%
[0011]	猕猴桃果粉	55%-73%
[0012]	麦芽糊精	12%-20%
[0013]	果糖	10%-15%、
[0014]	微晶纤维素	5%-10%。

[0015] 一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片,它由以下原料的按重量百分比制成(优选范围):

[0016]	原料	重量百分比%
[0017]	猕猴桃果粉	56%-70%
[0018]	麦芽糊精	13%-18%
[0019]	果糖	11%-14%、
[0020]	微晶纤维素	6%-9%。

[0021] 一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片,它由以下原料的按重量百分比制成(最佳范围):

[0022]	原料	重量百分比%
[0023]	猕猴桃果粉	57%-66%
[0024]	麦芽糊精	15%-17%
[0025]	果糖	12%-13%、
[0026]	微晶纤维素	7%-8%。

[0027] 一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片,它由以下原料的按重量百分比制成(最佳值):

[0028]	原料	重量百分比%
[0029]	猕猴桃果粉	67%
[0030]	麦芽糊精	14%
[0031]	果糖	12
[0032]	微晶纤维素	7%。

[0033] 一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片的制备方法,所述富含维生素C的猕猴桃口含片由以下成分按重量比(单位:克)配制组成:猕猴桃350-380g、绿豆120-180g、黄豆100-160g、麦芽糊精160-200g、果糖150-185g、微晶纤维素80-100g、醋酸5-20g、醋酸锌10-45g、叶绿素铜钾盐1.5-5g。

[0034] 其步骤与工艺条件如下:

[0035] (1)采摘新鲜成熟,无虫害的猕猴桃去皮、去籽、洗净,按重量百分比加入0.05%-0.2%醋酸和0.1%-0.5%醋酸锌,超微粉碎,采用胶体磨磨浆处理得到猕猴桃果浆;所述0.05%-0.2%醋酸可以保护维生素C,所述0.1%-0.5%醋酸锌可以护绿,醋酸还可换成柠檬酸、酒石酸、苹果酸等,或者1-4种有机酸任意复配(本领域的普通技术人员均可复配);

[0036] (2)选取优质绿豆、黄豆,用清水浸泡,当豆种膨胀鼓起时用清水冲洗干净后加盖湿润纱布,然后放在20-26℃培养箱中进行培养48-72h,截取2.5-6.5 cm芽体洗净沥干,加入混合芽体总质量2.5-5倍的去离子水,采用胶体磨磨浆,得到复合豆芽汁;所述的绿豆、黄豆芽体长至2.5-6.5 cm时维生素C含量最高,含量分别为17.35-21.95 mg /100g、16.52-18.68 mg /100g;

[0037] 所述的胶体磨磨浆过程,需混合0.01%-0.2%上述步骤1的一种有机酸或复配有机酸,使加工环节pH偏低(pH2-4),以保护维生素C的活性;

[0038] 所述的有机酸是指食品安全国家标准-食品添加剂使用标准GB 2760-2011里面允许使用的一些具有酸性的有机化合物。最常见的有机酸是有机羧酸,其酸性源于羧基(-COOH)。

[0039] (3)按重量百分比取猕猴桃果浆65%-80%、复合豆芽汁20%-35%、均匀混合,向所得混合浆液中按重量百分比加入0.1%-0.5%复合酶,于25-35℃保温1-3h,得发酵混合浆液;所述复合酶组成和用量为:每10g复合酶含2.5g纤维素酶(酶活 ≥ 150 万U/g)、1.5g半纤维素酶(酶活5000U/g)、3g果胶酶(酶活6000U/g)和3g果胶甲酯酶(酶活6500U/g);为保护混合浆液功能活性,酶处理温度为25-35℃,时间控制在1-3h;

[0040] (4)将步骤(3)所得发酵混合浆液浓缩为原体积1/10-1/8的复合猕猴桃浓缩果浆,然后于-12℃~-48℃温度下真空冷冻干燥4-12h、粉碎后过100-120目标准筛获得复合猕猴桃果粉;

[0041] (5)按重量百分比取复合猕猴桃果粉、麦芽糊精、果糖、微晶纤维素充分混合均匀;所述的麦芽糊精,也称水溶性糊精或酶法糊精。它是以各类淀粉作原料,经酶法工艺低程度控制水解转化,提纯,干燥而成。其原料是含淀粉质的玉米,大米等。也可以是精制淀粉,如玉米淀粉,小麦淀粉,木薯淀粉等。目前,我国各地生产的麦芽糊精系列产品,均以玉米,大米等为直接原料,酶法工艺生产的。麦芽糊精广泛应用在糖果、麦乳精、果茶、奶粉、冰淇淋、饮料、罐头及其他食品中,它是各类食品的填充料和增调剂。

[0042] 所述的果糖是一种单糖,是以果葡糖浆生产工艺为基础,利用酶技术生产出结晶果糖。极易溶于水,在许多食品中存在,和葡萄糖、半乳糖一起构成了血糖的三种主要成份。其原料是蜂蜜,水果,浆果,瓜类,以及一些根类蔬菜如:甜菜,甜土豆,欧洲萝卜,洋葱等;通常与蔗糖与葡萄糖在一起形成化合物。果糖也是蔗糖分解的产物,蔗糖是一种双糖,在消化过程中,由于酶的催化特性而分解为一个葡萄糖和一个果糖。果糖是甜度最高的天然糖,一般认定是蔗糖的1.73倍,主要用作甜味剂。

[0043] 所述的微晶纤维素是用纤维植物原料与无机酸捣成浆状,制成 α -纤维素,再经处理使纤维素作部分解聚,然后再除去非结晶部分并提纯而得。主要用于抗结剂、乳化剂、分散剂、黏合剂、压片剂和组织改进剂等。还可作为膳食纤维应用于低热量和低脂肪等特殊营养食品中;

[0044] (6)将获得的果粉过25-35目标准筛,按重量百分比配以0.01%-0.05%叶绿素铜钾盐,造粒、压片,即得富含维生素C的复合猕猴桃口含片。所述复合猕猴桃口含片中维生素C含量为345.65-350.20 mg /100g。

[0045] 本发明与现有技术相比,具有明显的有益效果,从以上技术方案可知:本发明采用向猕猴桃果浆中加入复合豆芽汁后,利用复合酶进行酶解浓缩,添加麦芽糊精、果糖、微晶

纤维素进行调配后,真空冷冻干燥的方案。具有以下优点:

[0046] 1、猕猴桃果浆和复合豆芽汁混合可提升原料中的蛋白质、氨基酸、可食性膳食纤维、核苷酸等营养物的含量,使营养物质种类更加齐全,整体提高了其营养价值和药用价值;

[0047] 2、复合豆芽汁中含有大量的维生素C和可溶性蛋白质,可溶性蛋白质可以保护复食材中维生素C在加工过程中不至于大量流失,从而使口含片中维生素C的含量大大提高,高达345.65-350.20 mg /100g ;

[0048] 3、以此开发出具有抗坏血酸病、抗氧、抗肿瘤、降低脂质过氧化、通淋、健胃等功效的猕猴桃口含片,易于保存和携带方便,解决了新鲜猕猴桃不易贮存,易腐败变质,季节性强的缺点,有利于传统食品的特色经济效益发展。

具体实施方式

[0049] 下面将结合具体实施例,对本发明中的技术方案进行清楚、完整地描述。

[0050] 实施例1:

[0051] 一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片,它由以下原料的按重量百分比制成(最佳值):

[0052] 原料	重量百分比%
[0053] 猕猴桃果粉	55%
[0054] 麦芽糊精	20%
[0055] 果糖	15%
[0056] 微晶纤维素	10%

[0057] 一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片的制备方法,其步骤如下:

[0058] (1)采摘新鲜成熟,无虫害的猕猴桃去皮、去籽、洗净,按重量百分比加入0.05%醋酸和0.1%醋酸锌,超微粉碎,采用胶体磨磨浆处理得到猕猴桃果浆;

[0059] (2)选取优质绿豆、黄豆,用清水浸泡,当豆种膨胀鼓起时用清水冲洗干净后加盖湿润纱布,然后放在20℃培养箱中进行培养48h,截取2.5 cm芽体洗净沥干,加入混合芽体总质量2.5倍的去离子水,采用胶体磨磨浆,得到复合豆芽汁;

[0060] (3)按重量百分比取猕猴桃果浆65%、复合豆芽汁35%、均匀混合,向所得混合浆液中按重量百分比加入0.1%复合酶,于25℃保温1h,得发酵混合浆液;所述复合酶组成和用量为:每10g复合酶含2.5g纤维素酶(酶活≥150万U/g)、1.5g半纤维素酶(酶活5000U/g)、3g果胶酶(酶活6000U/g)和3g果胶甲酯酶(酶活6500U/g);

[0061] (4)将步骤(3)所得发酵混合浆液浓缩为原体积1/10的复合猕猴桃浓缩果浆,然后于-12℃温度下真空冷冻干燥4h、粉碎后过100目标准筛获得复合猕猴桃果粉;

[0062] (5)按重量百分比取复合猕猴桃果粉、麦芽糊精、果糖、微晶纤维素充分混合均匀;

[0063] (6)将获得的果粉过25目标准筛,按重量百分比配以0.01%叶绿素铜钾盐,造粒、压片,即得富含维生素C的复合猕猴桃口含片。

[0064] 实施例2:

[0065] 一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片,它由以下原料的按重量百分比制成(最佳值):

[0066]	原料	重量百分比%
[0067]	猕猴桃果粉	70%
[0068]	麦芽糊精	15%
[0069]	果糖	10%
[0070]	微晶纤维素	15%。

[0071] 一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片的制备方法,其步骤如下:

[0072] (1)采摘新鲜成熟,无虫害的猕猴桃去皮、去籽、洗净,按重量百分比加入0.2%醋酸和0.5%醋酸锌,超微粉碎,采用胶体磨磨浆处理得到猕猴桃果浆;

[0073] (2)选取优质绿豆、黄豆,用清水浸泡,当豆种膨胀鼓起时用清水冲洗干净后加盖湿润纱布,然后放在26℃培养箱中进行培养72h,截取6.5 cm芽体洗净沥干,加入混合芽体总质量5倍的去离子水,采用胶体磨磨浆,得到复合豆芽汁;

[0074] (3)按重量百分比取猕猴桃果浆80%、复合豆芽汁20%、均匀混合,向所得混合浆液中按重量百分比加入0.5%复合酶,于35℃保温3h,得发酵混合浆液;所述复合酶组成和用量为:每10g复合酶含2.5g纤维素酶(酶活 ≥ 150 万U/g)、1.5g半纤维素酶(酶活5000U/g)、3g果胶酶(酶活6000U/g)和3g果胶甲酯酶(酶活6500U/g);

[0075] (4)将步骤(3)所得发酵混合浆液浓缩为原体积1/8的复合猕猴桃浓缩果浆,然后于一48℃温度下真空冷冻干燥12h、粉碎后过120目标标准筛获得复合猕猴桃果粉;

[0076] (5)按重量百分比取复合猕猴桃果粉、麦芽糊精、果糖、微晶纤维素充分混合均匀;

[0077] (6)将获得的果粉过35目标标准筛,按重量百分比配以0.05%叶绿素铜钾盐,造粒、压片,即得富含维生素C的复合猕猴桃口含片。

[0078] 实施例3:

[0079] 一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片,它由以下原料的按重量百分比制成(最佳值):

[0080]	原料	重量百分比%
[0081]	猕猴桃果粉	65%
[0082]	麦芽糊精	15%
[0083]	果糖	12%
[0084]	微晶纤维素	8%。

[0085] 一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片的制备方法,其步骤如下:

[0086] (1)采摘新鲜成熟,无虫害的猕猴桃去皮、去籽、洗净,按重量百分比加入0.1%醋酸和0.3%醋酸锌,超微粉碎,采用胶体磨磨浆处理得到猕猴桃果浆;

[0087] (2)选取优质绿豆、黄豆,用清水浸泡,当豆种膨胀鼓起时用清水冲洗干净后加盖湿润纱布,然后放在23℃培养箱中进行培养60h,截取4.5 cm芽体洗净沥干,加入混合芽体总质量3.5倍的去离子水,采用胶体磨磨浆,得到复合豆芽汁;

[0088] (3)按重量百分比取猕猴桃果浆70%、复合豆芽汁30%、均匀混合,向所得混合浆液中按重量百分比加入0.3%复合酶,于30℃保温2h,得发酵混合浆液;所述复合酶组成和用量为:每10g复合酶含2.5g纤维素酶(酶活 ≥ 150 万U/g)、1.5g半纤维素酶(酶活5000U/g)、3g果胶酶(酶活6000U/g)和3g果胶甲酯酶(酶活6500U/g);

[0089] (4)将步骤(3)所得发酵混合浆液浓缩为原体积1/9的复合猕猴桃浓缩果浆,然后

于-30℃温度下真空冷冻干燥8h、粉碎后过110目标准筛获得复合猕猴桃果粉；

[0090] (5)按重量百分比取复合猕猴桃果粉、麦芽糊精、果糖、微晶纤维素充分混合均匀；

[0091] (6)将获得的果粉过30目标准筛，按重量百分比配以0.03%叶绿素铜钾盐，造粒、压片，即得富含维生素C的复合猕猴桃口含片。

[0092] 对比实施例1：不加绿豆和黄豆

[0093] 一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片的制备方法，其步骤如下：

[0094] (1)采摘新鲜成熟，无虫害的猕猴桃去皮、去籽、洗净，按重量百分比加入0.1%醋酸和0.3%醋酸锌，超微粉碎，采用胶体磨磨浆处理得到猕猴桃果浆；

[0095] (2)向所得猕猴桃果浆中按重量百分比加入0.3%复合酶，于30℃保温2h，得发酵混合浆液；所述复合酶组成和用量为：每10g复合酶含2.5g纤维素酶(酶活≥150万U/g)、1.5g半纤维素酶(酶活5000U/g)、3g果胶酶(酶活6000U/g)和3g果胶甲酯酶(酶活6500U/g)；

[0096] (3)将步骤(2)所得发酵浆液浓缩为原体积1/9的复合猕猴桃浓缩果浆，然后于-30℃温度下真空冷冻干燥8h、粉碎后过110目标准筛获得复合猕猴桃果粉；

[0097] (4)按重量百分比取复合猕猴桃果粉、麦芽糊精、果糖、微晶纤维素充分混合均匀；

[0098] (5)将获得的果粉过30目标准筛，按重量百分比配以0.03%叶绿素铜钾盐，造粒、压片，即得富含维生素C的复合猕猴桃口含片。

[0099] 对比实施例2：绿豆和黄豆均不发芽

[0100] 一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片的制备方法，其步骤如下：

[0101] (1)采摘新鲜成熟，无虫害的猕猴桃去皮、去籽、洗净，按重量百分比加入0.1%醋酸和0.3%醋酸锌，超微粉碎，采用胶体磨磨浆处理得到猕猴桃果浆；

[0102] (2)选取优质绿豆、黄豆，用清水浸泡，加入混合豆总质量3.5倍的去离子水，采用胶体磨磨浆，得到复合豆汁；

[0103] (3)按重量百分比取猕猴桃果浆70%、复合豆汁30%、均匀混合，向所得混合浆液中按重量百分比加入0.3%复合酶，于30℃保温2h，得发酵混合浆液；所述复合酶组成和用量为：每10g复合酶含2.5g纤维素酶(酶活≥150万U/g)、1.5g半纤维素酶(酶活5000U/g)、3g果胶酶(酶活6000U/g)和3g果胶甲酯酶(酶活6500U/g)；

[0104] (4)将步骤(3)所得发酵混合浆液浓缩为原体积1/9的复合猕猴桃浓缩果浆，然后于-30℃温度下真空冷冻干燥8h、粉碎后过110目标准筛获得复合猕猴桃果粉；

[0105] (5)按重量百分比取复合猕猴桃果粉、麦芽糊精、果糖、微晶纤维素充分混合均匀；

[0106] (6)将获得的果粉过30目标准筛，按重量百分比配以0.03%叶绿素铜钾盐，造粒、压片，即得富含维生素C的复合猕猴桃口含片。

[0107] 对比实施例3：不加复合酶

[0108] 一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片的制备方法，其步骤如下：

[0109] (1)采摘新鲜成熟，无虫害的猕猴桃去皮、去籽、洗净，按重量百分比加入0.1%醋酸和0.3%醋酸锌，超微粉碎，采用胶体磨磨浆处理得到猕猴桃果浆；

[0110] (2)选取优质绿豆、黄豆，用清水浸泡，当豆种膨胀鼓起时用清水冲洗干净后加盖湿润纱布，然后放在23℃培养箱中进行培养60h，截取4.5 cm芽体洗净沥干，加入混合芽体总质量3.5倍的去离子水，采用胶体磨磨浆，得到复合豆芽汁；

[0111] (3)按重量百分比取猕猴桃果浆70%、复合豆芽汁30%、均匀混合浓缩为原体积1/9

的复合猕猴桃浓缩果浆,然后于-30℃温度下真空冷冻干燥8h、粉碎后过110目标准筛获得复合猕猴桃果粉;

[0112] (4)按重量百分比取复合猕猴桃果粉、麦芽糊精、果糖、微晶纤维素充分混合均匀;

[0113] (5)将获得的果粉过30目标准筛,按重量百分比配以0.03%叶绿素铜钾盐,造粒、压片,即得富含维生素C的复合猕猴桃口含片。

[0114] 本发明一种富含维生素C的复合猕猴桃口含片的制备方法实例,其品质分析如下表:

[0115]

实例	营养指标			感官指标			
	蛋白质 (g/100g)	多糖(g/100g)	维生素 C(mg/100g)	色泽 (10分)	形态 (10分)	滋味 (10分)	气味 (10分)
实例1	16.26±0.03	12.26±0.02	350.47±0.02	9.24	9.3	9.66	9.65
实例2	16.37±0.01	12.44±0.03	350.87±0.01	9.25	9.2	9.45	9.32
实例3	16.61±0.02	12.49±0.01	350.93±0.02	9.67	9.8	9.95	9.88
对比实例1	7.05±0.05	5.12±0.01	300.96±0.01	6.15	5.3	4.2	5.08
对比实例2	16.75±0.03	12.45±0.02	300.28±0.03	8.32	8.1	6.16	5.6
对比实例3	15.65±0.03	10.35±0.02	310.25±0.02	6.21	7.89	5.45	3.21