



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105475800 A

(43) 申请公布日 2016.04.13

(21) 申请号 201510820770.5 *A23L 2/52*(2006.01)
(22) 申请日 2015.11.24 *A23L 2/60*(2006.01)
(71) 申请人 广西壮族自治区农业科学院农产品 *A23L 2/68*(2006.01)
加工研究所 *A23L 33/00*(2016.01)
地址 530007 广西壮族自治区南宁市大学东
路 174 号
申请人 张娥珍
(72) 发明人 张娥珍 辛明 黄梅华 何全光
黄振勇 阳仁桂 覃仁源 黄茂康
(74) 专利代理机构 北京科亿知识产权代理事务
所(普通合伙) 11350
代理人 罗保康
(51) Int. Cl.
A23L 2/395(2006.01)
A23L 2/40(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种芒果泡腾片及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开一种芒果泡腾片及其制备方法,包括以下重量份数的原料:芒果粉 50-80 份;麦芽糊精 5-15 份;卡拉胶 3-10 份;柠檬酸 25-40 份;碳酸钠 10-25 份;甜味剂 1-3.5 份;润滑剂 1.5-3.5 份;制备方法为:首先制备芒果粉末,再制备酸粒和碱粒,最后制备芒果泡腾片。通过本发明制备得到的芒果泡腾片为芒果新产品,该产品的开发为芒果的深加工开辟了一个新途径,增加了芒果的利用率,促进芒果加工利用。芒果泡腾片在冷水中即可迅速崩解,利于吸收,水呈黄褐色,具有芒果特殊的香气,口味甘甜,无涩味,感官优良、口味独特,较其它剂型携带服用方便得多。此工艺、配方制作的芒果泡腾片不易吸潮、外观不变形,崩解后无明显沉淀。

1. 一种芒果泡腾片,其特征在于:包括以下重量份数的原料:芒果粉50-80份;麦芽糊精5-15份;卡拉胶3-10份;柠檬酸25-40份;碳酸钠10-25份;甜味剂1-3.5份;润滑剂1.5-3.5份。

2. 根据权利要求1所述的芒果泡腾片,其特征在于:该泡腾片的制备包括以下加工步骤:

(1)芒果粉末制备:新鲜成熟芒果经过选果清洗、消毒杀菌、去皮去核、打浆后得到芒果原浆,在所得的芒果原浆中添加占芒果原浆总重量的0.02%~0.05%的抗坏血酸、占芒果原浆总重量的2%的 β -环状糊精及占芒果原浆总重量的10%的麦芽糊精进行喷雾干燥或真空冷冻干燥,即得到原料粉末,干燥存放备用;

(2)酸粒、碱粒制备:1)辅料柠檬酸、碳酸钠及甜味剂粉碎,过100目筛备用;2)酸粒制备:将芒果粉25-40重量份、柠檬酸25-40重量份、甜味剂0.5-2.0重量份混合制成;3)碱粒制备:将芒果粉25-40重量份、碳酸钠10-25重量份、甜味剂0.5-1.5重量份混合制成;

(3)芒果泡腾片的制备:将上述制备得到的酸粒、碱粒、3-10重量份卡拉胶和5-15重量份麦芽糊精混合,然后加入体积浓度为60~70%的酒精,酒精加入量以刚好能润湿物料即可,该酒精还含体积浓度为5%的聚乙烯吡咯烷酮,进行常规湿法制粒,过20目筛,然后于45℃下干燥,至水分重量含量达到4~6%,过60目筛,混入1.5-3.5重量份润滑剂后压片,制成芒果泡腾片。

3. 根据权利要求1-2所述的芒果泡腾片,其特征在于:所述的甜味剂为阿巴斯甜。

4. 根据权利要求1-2所述的芒果泡腾片,其特征在于:所述的润滑剂为硬脂酸镁。

一种芒果泡腾片及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品领域,具体涉及一种芒果泡腾片及其制备方法。

背景技术

[0002] 泡腾片是含有泡腾崩解剂的一种片剂。泡腾崩解剂通常是有机酸和碳酸盐、碳酸氢盐的混合物;泡腾片本身干燥不含水分,泡腾崩解剂中的两种物质未电离不能发生反应;但当泡腾片放入水中之后,两种物质发生酸碱反应,产生大量气泡(二氧化碳),使片剂迅速崩解和融化,有时崩解产生的气泡还会使片剂在水中上下翻滚,加速其崩解和融化。气泡对补充维生素本身没什么帮助,不过它可以帮助泡腾片中的成分更快地分散和溶解,成为较为均匀的液体。泡腾片剂有如下的优点:

1、泡腾片剂崩解快速、服用方便、起效迅速。2、生物利用度高,能提高临床疗效。3、特别适用于儿童、老年人以及吞服药丸困难的患者。4、经过调味后的泡腾片,口味更佳,良药不再苦口,使病人更乐于接受。

[0003] 检索到以下有关泡腾片的专利:

申请号:201410218245.1;申请人:海南海力医生集团(安徽)中药饮片有限公司;发明人:孙贵武;发明名称:一种辅助治疗消化不良的保健泡腾片及其制备方法;摘要:本发明公开了一种辅助治疗消化不良的保健泡腾片,是由下述重量份的原料制成:山楂80-100、陈皮14-18、芒果核4-5、香橼6-7、厚朴子2-3、莱菔子10-15、高良姜8-10、鸡内金1-2、黄皮果15-20、猴头菇7-8、小苏打4-5、酸粉适量;本发明保健泡腾片易溶于水,香甜可口,营养美味,选用的中药原料温和无刺激,具有健胃消食、理气健脾、宽胸除胀、行气止痛等功效,能够有效辅助治疗消化不良等症,配伍合理、疗效显著、治愈率高、无毒副作用、治愈后不易复发。

[0004] 申请号:201410162283.X;申请人:安徽省太湖山中药饮片有限公司;发明人:魏国平,张杨,相朝清,谷长海,崇吉祥,周维华,朱文鑫;发明名称:一种葵花籽仁麦冬泡腾片及其制备方法;摘要:本发明公开了一种葵花籽仁麦冬泡腾片,是由下述重量份的原料制成:麦冬80-100、雪梨13-16、葵花籽仁10-15、可可粉2-3、小苏打适量、乌药叶3-4、石竹1-2、白芷3-4、沙参2-3、芒果核1-2、百合4-5、金雀根1-2、酸粉适量;本发明将新鲜麦冬冷冻干燥后超微粉碎,与小苏打混合制成药粒,在药粒表面裹上由米醋等原料制成的酸粉,成品泡腾片放入热水中外层酸粉会迅速溶解,使水呈弱酸性,继而加速内层药粒的溶解,服用方便,添加雪梨、葵花籽仁、红曲米等原料使其营养保健功效显著,风味独特,口感更佳。

[0005] 但是并没有检索到以芒果为原料制成的泡腾片。芒果,【拉丁学名】*Mangifera indica* Linn;【别名】檬果、漭果、闷果、蜜望、望果、面果和庵波罗果;为漆科植物芒果 *Mangifera indica* 的果实。【功用】益胃生津,止渴降逆。【性味】平,甘,微酸。【营养成分】芒果果实含有糖、蛋白质、粗纤维,芒果所含有的维生素A的前体胡萝卜素成分特别高,是所有水果中少见的。其次维生素C含量也不低。再者,矿物质、蛋白质、脂肪、糖类等,也是其主要

营养成分。每百克果肉含维生素C56.4-137.5毫克,有的可高达189毫克;含糖量14~16%;种子中含蛋白质5.6%;脂肪16.1%;碳水化合物69.3%。【主要功效】食用芒果具有益胃、解渴、利尿的功用,成熟的芒果在医药上可作缓泻剂和利尿剂,种子则可作杀虫剂和收敛剂。芒果果肉多汁,鲜美可口,兼有桃、杏、李和苹果等的滋味,如盛夏吃上几个,能生津止渴,消暑舒神。西双版纳地区的傣族喜欢把芒果制成芒果胶食用,其做法是把芒果煮熟去核过滤,便成为半透明琥珀色的果胶,食之清脆适口,风味别致。【药用价值】芒果营养价值极高的水果,含有大量的维生素,因此经常食用芒果,可以起到滋润肌肤的作用。维生素A含量高达3.8%,据中医食疗性味分析,芒果属于性平味甘、解渴生津的果品。(1)芒果有益胃、止呕、止晕的功效,对于眩晕症、梅尼埃综合征、高血压晕眩、恶心呕吐等均有疗效。果肉或以芒果煎水进食对孕妇作呕也有很好的效果。(2)芒果能降低胆固醇,常食芒果有利于防治心血管疾病,有益于视力,能润泽皮肤,是女士们的美容佳果。(3)芒果有祛痰止咳的功效,对咳嗽、痰多、气喘等症有辅助食疗作用。(4)芒果的果汁能增加胃肠蠕动,使粪便在结肠内停留时间变短,因此对防治结肠癌很有裨益。(5)含有胡萝卜素,能益眼、润泽皮肤。

发明内容

[0006] 本发明的目的是提供一种以芒果粉为主要原料制备的泡腾片产品,增加了芒果资源的转化途径,最大程度提高其资源的营养保健附加值,并提供其制备方法。

[0007] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种芒果泡腾片,包括以下重量份数的原料:

芒果粉50-80份;麦芽糊精5-15份;卡拉胶3-10份;柠檬酸25-40份;碳酸钠10-25份;甜味剂1-3.5份;润滑剂1.5-3.5份。

[0008] 上述芒果泡腾片的制备方法,包括以下加工步骤:

(1)、芒果粉末制备:新鲜成熟芒果经过选果清洗、消毒杀菌、去皮去核、打浆后得到芒果原浆,在所得的芒果原浆中添加占芒果原浆总重量的0.02%~0.05%的抗坏血酸、占芒果原浆总重量的2%的 β -环状糊精及占芒果原浆总重量的10%的麦芽糊精进行喷雾干燥或真空冷冻干燥,即得到原料粉末,干燥存放备用;

(2)、酸粒、碱粒制备:1)辅料柠檬酸、碳酸钠及甜味剂粉碎,过100目筛备用;2)酸粒制备:将芒果粉25-40重量份、柠檬酸25-40重量份、甜味剂0.5-2.0重量份混合制成;3)碱粒制备:将芒果粉25-40重量份、碳酸钠10-25重量份、甜味剂0.5-1.5重量份混合制成;

(3)、芒果泡腾片的制备:将上述制备得到的酸粒、碱粒、3-10重量份卡拉胶和5-15重量份麦芽糊精混合,然后加入体积浓度为60~70%(含体积浓度为5%的聚乙烯吡咯烷酮)酒精,酒精加入量以刚好能润湿物料即可,进行常规湿法制粒,过20目筛,然后于45℃下干燥,至水分重量含量达到4~6%,过60目筛,混入1.5-3.5重量份润滑剂后压片,制成芒果泡腾片。

[0009] 所述的甜味剂为阿巴斯甜。

[0010] 所述的润滑剂为硬脂酸镁。

[0011] 与现有技术相比,本发明的积极效果是:

1、通过本发明制备得到的芒果泡腾片为芒果新产品,该产品的开发为芒果的深加工开辟了一个新途径,增加了芒果的利用率,促进芒果加工利用,延长了芒果产业链。芒果泡腾片在冷水中即可迅速崩解,利于吸收,水呈黄褐色,具有芒果特殊的香气,口味甘甜,无涩

味，感官优良、口味独特，较其它剂型携带服用方便得多。此工艺、配方制作的芒果泡腾片不易吸潮、外观不变形，崩解后无明显沉淀。

[0012] 2、本发明所得产品保留了芒果原有的营养成分，具有益胃生津、止渴降逆、降低胆固醇等多重营养保健功效保健；而且芒果含有的胡萝卜素，能益眼、润泽皮肤，芒果泡腾片口感柔和、果香浓郁、酸甜可口。

具体实施方式

[0013] 实施例1

一种芒果泡腾片，包括以下重量份数的原料：

芒果粉50份；麦芽糊精5份；卡拉胶3份；柠檬酸25份；碳酸钠10份；甜味剂1份；润滑剂1.5份。

[0014] 上述芒果泡腾片的制备方法，包括以下加工步骤：

(1)、芒果粉末制备：新鲜成熟芒果经过选果清洗、消毒杀菌、去皮去核、打浆后得到芒果原浆，在所得的芒果原浆中添加占芒果原浆总重量的0.02%的抗坏血酸、占芒果原浆总重量的2%的 β -环状糊精及占芒果原浆总重量的10%的麦芽糊精进行喷雾干燥或真空冷冻干燥，即得到原料粉末，干燥存放备用；

(2)、酸粒、碱粒制备：1)辅料柠檬酸、碳酸钠及甜味剂粉碎，过100目筛备用；2)酸粒制备：将芒果粉25重量份、柠檬酸25重量份、甜味剂0.5重量份混合制成；3)碱粒制备：将芒果粉25重量份、碳酸钠10重量份、甜味剂0.5重量份混合制成；

(3)、芒果泡腾片的制备：将上述制备得到的酸粒、碱粒、3重量份卡拉胶和5重量份麦芽糊精混合，然后加入体积浓度为60~70%(含体积浓度为5%的聚乙烯吡咯烷酮)酒精，酒精加入量以刚好能润湿物料即可，进行常规湿法制粒，过20目筛，然后于45℃下干燥，至水分重量含量达到4~6%，过60目筛，混入1.5重量份润滑剂后压片，制成芒果泡腾片。

[0015] 所述的甜味剂为阿巴斯甜。

[0016] 所述的润滑剂为硬脂酸镁。

[0017] 实施例2

一种芒果泡腾片，包括以下重量份数的原料：

芒果粉60份；麦芽糊精10份；卡拉胶8份；柠檬酸32份；碳酸钠20份；甜味剂2.5份；润滑剂2份。

[0018] 上述芒果泡腾片的制备方法，包括以下加工步骤：

(1)、芒果粉末制备：新鲜成熟芒果经过选果清洗、消毒杀菌、去皮去核、打浆后得到芒果原浆，在所得的芒果原浆中添加占芒果原浆总重量的0.04%的抗坏血酸、占芒果原浆总重量的2%的 β -环状糊精及占芒果原浆总重量的10%的麦芽糊精进行喷雾干燥或真空冷冻干燥，即得到原料粉末，干燥存放备用；

(2)、酸粒、碱粒制备：1)辅料柠檬酸、碳酸钠及甜味剂粉碎，过100目筛备用；2)酸粒制备：将芒果粉30重量份、柠檬酸32重量份、甜味剂1.5重量份混合制成；3)碱粒制备：将芒果粉30重量份、碳酸钠20重量份、甜味剂1重量份混合制成；

(3)、芒果泡腾片的制备：将上述制备得到的酸粒、碱粒、8重量份卡拉胶和10重量份麦芽糊精混合，然后加入体积浓度为60~70%(含体积浓度为5%的聚乙烯吡咯烷酮)酒精，酒精

加入量以刚好能润湿物料即可,进行常规湿法制粒,过20目筛,然后于45°C下干燥,至水分重量含量达到4~6%,过60目筛,混入2重量份润滑剂后压片,制成芒果泡腾片。

[0019] 所述的甜味剂为阿巴斯甜。

[0020] 所述的润滑剂为硬脂酸镁。

[0021] 实施例3

一种芒果泡腾片,包括以下重量份数的原料:

芒果粉80份;麦芽糊精15份;卡拉胶10份;柠檬酸40份;碳酸钠25份;甜味剂3.5份;润滑剂3.5份。

[0022] 上述芒果泡腾片的制备方法,包括以下加工步骤:

(1)、芒果粉末制备:新鲜成熟芒果经过选果清洗、消毒杀菌、去皮去核、打浆后得到芒果原浆,在所得的芒果原浆中添加占芒果原浆总重量的0.05%的抗坏血酸、占芒果原浆总重量的2%的 β -环状糊精及占芒果原浆总重量的10%的麦芽糊精进行喷雾干燥或真空冷冻干燥,即得到原料粉末,干燥存放备用;

(2)、酸粒、碱粒制备:1)辅料柠檬酸、碳酸钠及甜味剂粉碎,过100目筛备用;2)酸粒制备:将芒果粉40重量份、柠檬酸40重量份、甜味剂2.0重量份混合制成;3)碱粒制备:将芒果粉40重量份、碳酸钠25重量份、甜味剂1.5重量份混合制成;

(3)、芒果泡腾片的制备:将上述制备得到的酸粒、碱粒、10重量份卡拉胶和15重量份麦芽糊精混合,然后加入体积浓度为60~70%(含体积浓度为5%的聚乙烯吡咯烷酮)酒精,酒精加入量以刚好能润湿物料即可,进行常规湿法制粒,过20目筛,然后于45°C下干燥,至水分重量含量达到4~6%,过60目筛,混入3.5重量份润滑剂后压片,制成芒果泡腾片。

[0023] 所述的甜味剂为阿巴斯甜。

[0024] 所述的润滑剂为硬脂酸镁。