



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105432924 A

(43) 申请公布日 2016. 03. 30

(21) 申请号 201510838669. 2

(22) 申请日 2015. 11. 27

(71) 申请人 姚淑萍

地址 537600 广西壮族自治区玉林市博白县  
名仕尚都 11 栋 801 号房

(72) 发明人 姚淑萍

(74) 专利代理机构 长沙正奇专利事务所有限责  
任公司 43113

代理人 周晟

(51) Int. Cl.

A23G 3/48(2006. 01)

A23L 33/10(2016. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种富硒糖果及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开一种富硒糖果,由包括以下重量份的原料制备而成:麦芽糖醇 20~30 份、麦芽糊精 10~12 份、葡聚糖 0. 5~1 份、富硒玉米胚芽油 1~2 份、富硒高粱 20~30 份、富硒小米 5~10 份、甜瓜子 5~10 份、薄荷 0. 1~0. 2 份、富硒添加剂  $1. 2 \times 10^{-4}$ ~ $2 \times 10^{-4}$ 份。本发明的富硒糖果,相对于现有技术,由天然植物和谷物制成,对人体无害,其内含有的成分薄荷、甜瓜子能够帮助人们消除烟臭、大蒜臭、口臭以及胃臭。其制备方法,工艺简单,成本低廉,操作便捷。

1. 一种富硒糖果,其特征在于,由包括以下重量份的原料制备而成:

麦芽糖醇20~30份、麦芽糊精10~12份、葡聚糖0.5~1份、富硒玉米胚芽油1~2份、富硒高粱20~30份、富硒小米5~10份、甜瓜子5~10份、薄荷0.1~0.2份、富硒添加剂 $1.2 \times 10^{-4}$ ~ $2 \times 10^{-4}$ 份。

2. 根据权利要求1所述的富硒糖果,其特征在于:所述的富硒添加剂为富硒酵母、富硒蛋白、富硒卡拉胶或者硒茶多糖中的一种或者两种以上的混合。

3. 根据权利要求1或2所述的富硒糖果,其特征在于,其制备方法包括以下步骤:

A、将富硒高粱、富硒小米、甜瓜子晒干磨成细粉,与麦芽糖醇、麦芽糊精混合均匀,得混合物,备用;

B、将薄荷用5-8倍当量的水浸泡,加热提取,过滤得薄荷提取液,备用;将富硒添加剂溶解于水或者食用有机溶剂中,再稀释10-20倍,得富硒添加剂稀释液,备用;

C、将步骤B中的薄荷提取液与葡聚糖混合混匀,加入富硒添加剂稀释液,搅拌,得混合液;

D、将步骤A中的混合物置于滚筒不断滚动,再将步骤A中的混合液添加到滚筒中,同时吹入10-20℃的干燥空气,每隔40-50分钟添加一次混合液,使得混合物的外表皮至少有一层糖衣,得半成品;

E、将步骤D中的半成品在30-50℃下进行干燥4-6小时,即得富硒糖果成品。

## 一种富硒糖果及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,具体为一种富硒糖果及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 硒是人体内不可缺少的微量元素,硒和维生素E同是抗过氧化物物质(过氧化物对人体有害),也证明它对缺少蛋白质引起的营养不良的儿童有治疗作用,对某些可能的致癌物质具有抵抗作用。人体缺硒的表现主要是脱发、脱甲,部分患者出现皮肤症状,少数患者可出现神经症状及牙齿损害。人轻度或中度缺硒,其征兆或症状不明显。人体缺硒可能产生的疾病:能量缺乏性营养不良、血溶性贫血、克山病、大骨节病、高血压、缺血性心脏病、肝硬化、胰腺炎、纤维瘤、癌症、肌瘤、不妊症、糖尿病、白内障等。

[0003] 世界卫生组织已经意识到缺硒的危害,所以各种补硒保健品大量产生,现有技术中普遍的补硒方法都是吃一些含有硒元素的药品或者保健品,但是药品和保健品一般都会对身体有一定的副作用,而且价格昂贵,不适宜长时间使用,补硒效果也不是很理想。但是,对于越来越追求健康的现代人,人们非常希望通过食补来代替药补。

[0004] 糖果是人们喜爱的食品,但大多数糖果只含有很高的糖分,没有其他的功能,随着现代生活节奏越来越快,人们的身体健康成了很多人关注的焦点,由于身体本身或别的原因,很多人都有过这样的困扰,有口气,当出现这样的情况时大多数人选择嚼口香糖,但是经常嚼口香糖会引发健康问题。因此,开发一种能够帮助人们口气清新同时又含有对人体有益的营养成分的糖果的是很有必要的,在糖果中添加硒元素是一种理想的措施。

### 发明内容

[0005] 本发明提供一种富硒糖果,相对于现有技术,本发明的富硒糖果由天然植物和谷物制成,对人体无害,其内含有的成分薄荷、甜瓜子能够帮助人们消除烟臭、大蒜臭、口臭以及胃臭,因此它属于一种营养保健型食品,并且其口味独特,口感细腻爽滑,吃完后嘴巴感觉很清新很舒爽。其制备方法,工艺简单,成本低廉,操作便捷。

[0006] 为实现上述发明目的,本发明的技术方案如下:

本发明的富硒糖果,由包括以下重量份的原料制备而成:

麦芽糖醇20~30份、麦芽糊精10~12份、葡聚糖0.5~1份、富硒玉米胚芽油1~2份、富硒高粱20~30份、富硒小米5~10份、甜瓜子5~10份、薄荷0.1~0.2份、富硒添加剂 $1.2 \times 10^{-4}$ ~ $2 \times 10^{-4}$ 份。

[0007] 所述的富硒添加剂为富硒酵母、富硒蛋白、富硒卡拉胶或者硒茶多糖中的一种或者两种以上的混合。

[0008] 本发明的富硒糖果,其制备方法包括以下步骤:

A、将富硒高粱、富硒小米、甜瓜子晒干磨成细粉,与麦芽糖醇、麦芽糊精混合均匀,得混合物,备用;

B、将薄荷用5~8倍当量的水浸泡,加热提取,过滤得薄荷提取液,备用;将富硒添加剂溶

解于水或者食用有机溶剂中,再稀释10-20倍,得富硒添加剂稀释液,备用;

C、将步骤B中的薄荷提取液与葡聚糖混合混匀,加入富硒添加剂稀释液,搅拌,得混合液;

D、将步骤A中的混合物置于滚筒不断滚动,再将步骤A中的混合液添加到滚筒中,同时吹入10-20℃的干燥空气,每隔40-50分钟添加一次混合液,使得混合物的外表皮至少有一层糖衣,得半成品;

E、将步骤D中的半成品在30-50℃下进行干燥4-6小时,即得富硒糖果成品。

[0009] 薄荷性味:辛,凉。归经:入肺经、肝经。功效:疏散风热,清利头目,利咽透疹,疏肝行气。主治:疏风、散热、辟秽、解毒、外感风热、头痛、咽喉肿痛、食滞气胀、口疮、牙痛、疮疥、瘾疹、温病初起、风疹瘙痒、肝郁气滞、胸闷胁痛。

[0010] 甜瓜子性味:味甘;性寒。归经:归肺;胃;大肠经。功能主治:清肺;润肠;散结;消痰。主肺势咳嗽;口渴;大便燥结;肠痛。

[0011] 本发明的有益效果为:

1、本发明通过添加富硒添加剂,增加了糖果的保健功能,有助于食用者预防疾病、提高身体素质和生活质量。

[0012] 2、本发明富硒糖果的制备方法,在保留了原有糖果营养成分的前提下,最大限度的保留了微量元素硒的营养功能,口感好,无异味。

[0013] 3、本发明富硒糖果的制备方法,工艺简单,成本低廉,操作便捷,制备的富硒糖果由天然植物和谷物制成,相对于现有技术,其内含有的成分薄荷、甜瓜子能够帮助人们消除烟臭、大蒜臭、口臭以及胃臭,因此它属于一种营养保健型食品,并且其口味独特,口感细腻爽滑,吃完后嘴巴感觉很清新很舒爽。

## 具体实施方式

[0014] 下面通过具体实施例对本发明进行详细说明。

[0015] 实施例1

本发明的富硒糖果,由以下原料制备而成:

麦芽糖醇20kg、麦芽糊精10kg、葡聚糖0.5kg、富硒玉米胚芽油1kg、富硒高粱20kg、富硒小米5kg、甜瓜子5kg、薄荷0.1kg、富硒添加剂120mg。

[0016] 所述的富硒添加剂为富硒蛋白。

[0017] 本发明的富硒糖果,其制备方法包括以下步骤:

A、将富硒高粱、富硒小米、甜瓜子晒干磨成细粉,与麦芽糖醇、麦芽糊精混合均匀,得混合物,备用;

B、将薄荷用5倍当量的水浸泡,加热提取,过滤得薄荷提取液,备用;将富硒添加剂溶解于水或者食用有机溶剂中,再稀释10倍,得富硒添加剂稀释液,备用;

C、将步骤B中的薄荷提取液与葡聚糖混合混匀,加入富硒添加剂稀释液,搅拌,得混合液;

D、将步骤A中的混合物置于滚筒不断滚动,再将步骤A中的混合液添加到滚筒中,同时吹入10℃的干燥空气,每隔40分钟添加一次混合液,使得混合物的外表皮至少有一层糖衣,得半成品;

E、将步骤D中的半成品在30℃下进行干燥4小时,即得富硒糖果成品。

[0018] 实施例2

本发明的富硒糖果,由以下原料制备而成:

麦芽糖醇22kg、麦芽糊精11kg、葡聚糖0.6kg、富硒玉米胚芽油1.5kg、富硒高粱22kg、富硒小米6kg、甜瓜子6kg、薄荷0.12kg、富硒添加剂140mg。

[0019] 所述的富硒添加剂为富硒酵母。

[0020] 本发明的富硒糖果,其制备方法包括以下步骤:

A、将富硒高粱、富硒小米、甜瓜子晒干磨成细粉,与麦芽糖醇、麦芽糊精混合均匀,得混合物,备用;

B、将薄荷用6倍当量的水浸泡,加热提取,过滤得薄荷提取液,备用;将富硒添加剂溶解于水或者食用有机溶剂中,再稀释12倍,得富硒添加剂稀释液,备用;

C、将步骤B中的薄荷提取液与葡聚糖混合混匀,加入富硒添加剂稀释液,搅拌,得混合液;

D、将步骤A中的混合物置于滚筒不断滚动,再将步骤A中的混合液添加到滚筒中,同时吹入13℃的干燥空气,每隔43分钟添加一次混合液,使得混合物的外表皮至少有一层糖衣,得半成品;

E、将步骤D中的半成品在35℃下进行干燥5小时,即得富硒糖果成品。

[0021] 实施例3

本发明的富硒糖果,由以下原料制备而成:

麦芽糖醇25kg、麦芽糊精11kg、葡聚糖0.7kg、富硒玉米胚芽油1.5kg、富硒高粱25kg、富硒小米7kg、甜瓜子7kg、薄荷0.15kg、富硒添加剂150mg。

[0022] 所述的富硒添加剂为富硒酵母、富硒蛋白、富硒卡拉胶的混合。

[0023] 本发明的富硒糖果,其制备方法包括以下步骤:

A、将富硒高粱、富硒小米、甜瓜子晒干磨成细粉,与麦芽糖醇、麦芽糊精混合均匀,得混合物,备用;

B、将薄荷用7倍当量的水浸泡,加热提取,过滤得薄荷提取液,备用;将富硒添加剂溶解于水或者食用有机溶剂中,再稀释15倍,得富硒添加剂稀释液,备用;

C、将步骤B中的薄荷提取液与葡聚糖混合混匀,加入富硒添加剂稀释液,搅拌,得混合液;

D、将步骤A中的混合物置于滚筒不断滚动,再将步骤A中的混合液添加到滚筒中,同时吹入15℃的干燥空气,每隔45分钟添加一次混合液,使得混合物的外表皮至少有一层糖衣,得半成品;

E、将步骤D中的半成品在40℃下进行干燥5小时,即得富硒糖果成品。

[0024] 实施例4

本发明的富硒糖果,由以下原料制备而成:

麦芽糖醇28kg、麦芽糊精11.5kg、葡聚糖0.8kg、富硒玉米胚芽油1.8kg、富硒高粱28kg、富硒小米8kg、甜瓜子8kg、薄荷0.18kg、富硒添加剂180mg。

[0025] 所述的富硒添加剂为富硒酵母、富硒蛋白的混合。

[0026] 本发明的富硒糖果,其制备方法包括以下步骤:

A、将富硒高粱、富硒小米、甜瓜子晒干磨成细粉，与麦芽糖醇、麦芽糊精混合均匀，得混合物，备用；

B、将薄荷用8倍当量的水浸泡，加热提取，过滤得薄荷提取液，备用；将富硒添加剂溶于水或者食用有机溶剂中，再稀释19倍，得富硒添加剂稀释液，备用；

C、将步骤B中的薄荷提取液与葡聚糖混合混匀，加入富硒添加剂稀释液，搅拌，得混合液；

D、将步骤A中的混合物置于滚筒不断滚动，再将步骤A中的混合液添加到滚筒中，同时吹入18℃的干燥空气，每隔48分钟添加一次混合液，使得混合物的外表皮至少有一层糖衣，得半成品；

E、将步骤D中的半成品在45℃下进行干燥6小时，即得富硒糖果成品。

#### [0027] 实施例5

本发明的富硒糖果，由以下原料制备而成：

麦芽糖醇30kg、麦芽糊精12kg、葡聚糖1kg、富硒玉米胚芽油2kg、富硒高粱30kg、富硒小米10kg、甜瓜子10kg、薄荷0.2kg、富硒添加剂200mg。

[0028] 所述的富硒添加剂为富硒卡拉胶、硒茶多糖中的混合。

[0029] 本发明的富硒糖果，其制备方法包括以下步骤：

A、将富硒高粱、富硒小米、甜瓜子晒干磨成细粉，与麦芽糖醇、麦芽糊精混合均匀，得混合物，备用；

B、将薄荷用8倍当量的水浸泡，加热提取，过滤得薄荷提取液，备用；将富硒添加剂溶于水或者食用有机溶剂中，再稀释20倍，得富硒添加剂稀释液，备用；

C、将步骤B中的薄荷提取液与葡聚糖混合混匀，加入富硒添加剂稀释液，搅拌，得混合液；

D、将步骤A中的混合物置于滚筒不断滚动，再将步骤A中的混合液添加到滚筒中，同时吹入20℃的干燥空气，每隔50分钟添加一次混合液，使得混合物的外表皮至少有一层糖衣，得半成品；

E、将步骤D中的半成品在50℃下进行干燥6小时，即得富硒糖果成品。