



(12) BẢN MÔ TẢ SÁNG CHẾ THUỘC BẰNG ĐỘC QUYỀN SÁNG CHẾ

(19) Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam (VN)
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

(11)



1-0026914

(51)^{2006.01} A23L 1/30; A23L 1/29

(13) B

(21) 1-2013-03286

(22) 18/10/2013

(45) 25/01/2021 394

(43) 25/04/2014 313A

(76) 1. Trần Thị Triệu (VN)

266/78/17 Tô Hiến Thành, phường 15, quận 10, thành phố Hồ Chí Minh

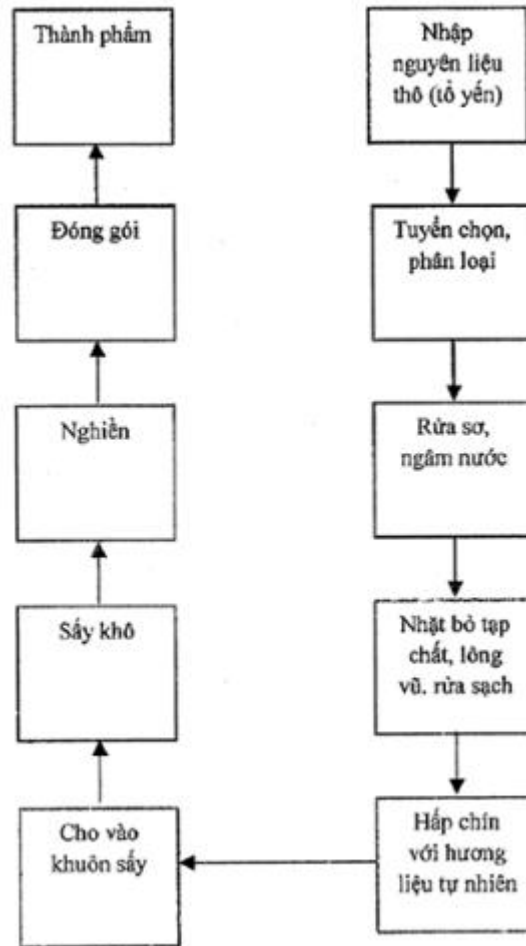
2. Phan Trần Đức Liên (VN)

266/78/17 Tô Hiến Thành, phường 15, quận 10, thành phố Hồ Chí Minh

(74) Văn phòng Luật sư A Hoà (AHOA LAW OFFICE)

(54) QUY TRÌNH SẢN XUẤT SẢN PHẨM YẾN SÀO THỰC DƯỠNG Ở DẠNG GÓI VÀ DÙNG LIỀN TRÊN CƠ SỞ HỖN HỢP CỦA TỔ YẾN VÀ HƯƠNG LIỆU TỰ NHIÊN, SẢN PHẨM YẾN SÀO THỰC DƯỠNG ĐƯỢC SẢN XUẤT BẰNG QUY TRÌNH NÀY VÀ PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG SẢN PHẨM YẾN SÀO THỰC DƯỠNG NÀY

(57) Sáng chế đề cập đến quy trình sản xuất sản phẩm yến sào thực dưỡng ở dạng gói và dùng liền trên cơ sở hỗn hợp của tổ yến và hương liệu tự nhiên, trong đó nguyên liệu chính là tổ yến như tổ yến đảo, tổ yến nhà và tổ yến huyết đã được sơ chế và làm sạch, được hấp chín với một số hương liệu tự nhiên như gừng, quế, lá dứa, dâu, táo theo tỷ lệ thích hợp, tiếp đó tiến hành sấy khô, tùy ý nghiền và đóng gói để tạo ra sản phẩm yến sào thực dưỡng từ tổ yến rất bổ dưỡng có thể dùng ngay ở dạng thực phẩm khô hoặc dùng ở dạng thức uống tiện dụng mà vẫn giữ được hương vị và cấu trúc tự nhiên của yến sào kết hợp với hương vị thơm ngon đặc trưng của các hương liệu như gừng, quế, lá dứa, dâu, táo, v.v.. Ngoài ra, sáng chế cũng đề cập đến sản phẩm yến sào thực dưỡng được sản xuất bằng quy trình này và phương pháp sử dụng sản phẩm yến sào thực dưỡng này.



Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế thuộc lĩnh vực chế biến thực phẩm, cụ thể là đề cập đến quy trình sản xuất sản phẩm yến sào thực dưỡng trên cơ sở hỗn hợp của tổ yến và hương liệu tự nhiên ở dạng gói và dùng liền, sản phẩm yến sào thực dưỡng được sản xuất bằng quy trình này và phương pháp sử dụng sản phẩm yến sào thực dưỡng này.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Hiện nay, yến sào (tổ yến) là nguyên liệu quan trọng để sản xuất các sản phẩm yến sào thực dưỡng phổ biến khá rộng rãi trên thị trường trong nước. Tổ yến sau khi được khai thác còn ở dạng nguyên thô được sơ chế để làm sạch chất bẩn, lông vũ bám vào tổ yến để lấy ra những sợi yến sạch, các sợi yến sạch này được dùng làm nguyên liệu để sản xuất các sản phẩm yến sào thực dưỡng từ tổ yến.

Tổ yến có hai loại chính là tổ yến đảo và tổ yến nhà. Đa phần tổ yến đảo (khai thác từ thiên nhiên) được thu hoạch từ các hang động ở một vài quần thể núi đá vôi như Cù Lao Chàm, Quảng Bình, Nha Trang, v.v. và tổ yến nhà thu hoạch từ việc nuôi trong nhà. Để tạo thành sản phẩm có thể dùng được, tổ yến nguyên liệu phải được xử lý qua các công đoạn như sau: phân loại ban đầu, ngâm nước khoảng 1-2 giờ cho nở mềm, dùng kẹp gấp từng sợi yến sạch rồi rửa lại trong khoảng 1-2 giờ, tiếp đó, đem hấp cách thủy hoặc nấu chín từ 20-60 phút (tùy loại tổ yến) cho đến khi các sợi yến chín.

Đối với những tổ yến khô, sạch, đã được sơ chế qua các công đoạn ngâm làm sạch và sấy khô, thì tổ yến này được ngâm cho nở mềm từ 20-40 phút trước khi hấp hoặc nấu chín. Tùy sở thích và nhu cầu, người dùng có thể kết hợp tổ yến với các

nguyên liệu khác nhau để tạo ra nhiều loại sản phẩm yến sào thực dưỡng từ tổ yến, chẳng hạn như:

- Chè yến: các sợi yến sơ chế được nấu với đường phèn, có thể cho thêm táo đỏ khô, bạch quả, long nhãn, v.v..
- Cháo yến: các sợi yến sơ chế được nấu với cháo gạo hay cháo nếp.
- Tổ yến tiềm gà ác: các sợi yến sơ chế được nấu cùng gà ác, có tác dụng bổ dưỡng, rất tốt cho hồi phục sức khỏe, v.v..

Đối với các sản phẩm yến sào thực dưỡng từ tổ yến hiện có trên thị trường, thông thường để dùng được phải ngâm tổ yến khô, sạch trong nước cho đến khi nở mềm trong khoảng 20-40 phút, sau đó hấp chín từ 20-60 phút nữa là xong. Như vậy, để có thành phẩm cuối cùng dùng được ngay, người dùng phải mất khoảng thời gian ít nhất là từ 40-100 phút và mất nhiều công sức chế biến, điều này gây ra nhiều bất tiện cho người dùng.

Do đó, có nhu cầu tạo ra sản phẩm yến sào thực dưỡng từ tổ yến, trong đó tổ yến ở dạng dùng liền, tiện lợi cho người dùng, cho phép tiết kiệm được thời gian và công sức chế biến mà vẫn giữ được hương vị tự nhiên đặc trưng của tổ yến.

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Mục đích của sáng chế là nhằm khắc phục các nhược điểm của các sản phẩm yến sào thực dưỡng từ tổ yến đã biết nêu trên.

Để đạt được mục đích này, theo một khía cạnh, sáng chế đề cập đến quy trình sản xuất sản phẩm yến sào thực dưỡng trên cơ sở hỗn hợp của tổ yến và hương liệu tự nhiên ở dạng gói và dùng liền, trong đó nguyên liệu chính là tổ yến đã được sơ chế và làm sạch, tổ yến này được hấp chín với một số hương liệu tự nhiên (gừng, quế, lá dứa, dâu, táo, v.v..) theo tỷ lệ thích hợp, sấy khô và đóng gói để tạo ra loại sản phẩm yến sào thực dưỡng dạng thực phẩm khô có thể dùng ngay hoặc dạng thức uống với hương vị và cấu trúc tự nhiên đặc trưng của tổ yến, hòa quyện với hương vị thơm ngon của các loại hương liệu như gừng, quế, lá dứa, dâu, táo, bằng cách pha chung sản phẩm yến sào thực dưỡng với một cốc nước sôi và khuấy nắp từ 8-10 phút để hỗn hợp yến nở đều là dùng được. Điều này sẽ giúp tiết kiệm tối đa thời gian rửa sạch bằng cách ngâm

tổ yến (20-40 phút) cho đến khi nở, cộng thêm thời gian hấp chín (20-60 phút) với các vật dụng như bếp, nồi hoặc dụng cụ hấp.

Theo một khía cạnh khác, sáng chế đề cập đến sản phẩm yến sào thực dưỡng trên cơ sở hỗn hợp của tổ yến và các hương liệu tự nhiên mà được sản xuất theo quy trình nêu trên. Các sản phẩm yến sào thực dưỡng này giữ được hương vị và cấu trúc tự nhiên đặc trưng của tổ yến hòa quyện với nhiều hương vị thơm ngon của các loại hương liệu khác nhau như gừng, quế, lá dứa, dâu, táo, v.v., để tạo ra loại sản phẩm yến sào thực dưỡng vừa thơm ngon, hấp dẫn, vừa bổ dưỡng cho sức khỏe của con người, và đặc biệt lại không phải mất thời gian và công sức chế biến như các loại sản phẩm yến sào thực dưỡng từ tổ yến đã biết.

Mô tả vắn tắt các hình vẽ

Hình 1 là hình vẽ thể hiện sơ đồ của quy trình sản xuất sản phẩm yến sào thực dưỡng từ tổ yến ở dạng gói và dùng liền theo sáng chế;

Hình 2 là ảnh chụp các sản phẩm yến sào thực dưỡng từ tổ yến dạng thực phẩm khô;

Hình 3 là ảnh chụp các sản phẩm yến sào thực dưỡng từ tổ yến dạng thức uống.

Mô tả chi tiết sáng chế

Xử lý tổ yến

Nguyên liệu đầu vào là tổ yến thô (yến huyết, yến đảo và yến nhà) được tuyển chọn, phân loại và cân đủ lượng tổ yến cần dùng. Rửa sơ, tiếp đó, ngâm tổ yến trong nước trong khoảng thời gian từ 1-2 giờ (tùy loại) cho sợi yến to ra, rồi nhặt và loại bỏ tạp chất bẩn, lông vũ trong khoảng từ 1-2 giờ để tạo ra tổ yến sơ chế. Tiếp đó, hấp cách thủy hoặc nấu chín bằng cách cho tổ yến sơ chế vào một thố sạch có nắp, định lượng nước vào phù hợp với lượng tổ yến sơ chế, cho vào một trong các loại hương liệu (gừng, quế, lá dứa, dâu, táo, v.v.), rồi hấp hoặc nấu trong khoảng thời gian từ 20-60 phút để hỗn hợp tổ yến và hương liệu vừa chín ở dạng hỗn hợp lỏng-rắn. Thời gian ngâm và nấu vừa đủ để làm chín nguyên liệu, mà vẫn giữ được trạng thái tự nhiên của tổ yến (tổ yến không bị nát nhừ hoặc nở to quá mức).

Tiếp đó, để nguội hỗn hợp tổ yến và hương liệu vừa chín ở dạng hỗn hợp lỏng-rắn, rồi xếp vào các khuôn mẫu để thực hiện công đoạn sấy khô. Việc để nguyên hỗn

hợp này ở dạng rắn-lỏng để tiến hành sấy (mà không tách riêng các phần rắn và lỏng để sấy như trong các quy trình chế biến đã biết) nhằm mục đích đảm bảo phần lỏng (nước sau nấu) sẽ thẩm thấu vào tổ yến, hòa quyện hương vị trong quá trình sấy, và đặc biệt là đảm bảo cho tổ yến không bị khô cháy khi gia nhiệt. Từ đó, quy trình theo sáng chế đảm bảo tổ yến khô ngấm hương liệu thu được vẫn giữ được một cách tối đa giá trị dinh dưỡng và hương vị thơm ngon tự nhiên và hòa quyện của tổ yến và hương liệu đi kèm.

Ngoài ra, trên cơ sở các nghiên cứu thực tế, các tác giả sáng chế cũng đã phát hiện ra rằng quá trình sấy khô trong các khuôn chứa hỗn hợp tổ yến và hương liệu được thực hiện từ từ ở nhiệt độ vừa phải nằm trong khoảng từ 26°C-30°C, trong khoảng thời gian kéo dài từ 34-38 giờ, tùy thuộc loại tổ yến là tổ yến đảo hay tổ yến nhà. Chế độ sấy trong thời gian dài trên nền nhiệt vừa phải, đảm bảo cho lượng nước trong hỗn hợp tổ yến và hương liệu dạng rắn-lỏng được bay hơi dần dần, mà không làm tổ yến bị biến tính do quá trình gia nhiệt, từ đó đảm bảo giữ được giá trị dinh dưỡng tối đa (hàm lượng các chất dinh dưỡng quý trong tổ yến như các axit amin, các nguyên tố vi lượng, v.v.) và các tính chất tự nhiên đặc trưng của tổ yến khô đã ngấm hương liệu thu được. Ngoài ra, trên cơ sở quá trình nghiên cứu thực nghiệm độ ẩm tuyệt đối khác nhau của từng loại tổ yến, các tác giả sáng chế đã xác định được chế độ sấy tối ưu (thời gian và nhiệt độ) cho từng loại nguyên liệu để đảm bảo giữ được hương vị và cấu trúc tự nhiên của tổ yến sau quá trình chế biến. Cụ thể là:

* Tổ yến thiên nhiên (tổ yến đảo) được sấy ở chế độ: nhiệt độ nằm trong khoảng từ 28°C-30°C trong khoảng thời gian từ 36-38 giờ.

* Tổ yến nhà được sấy ở chế độ: nhiệt độ nằm trong khoảng từ 26°C-28°C trong khoảng thời gian từ 34-36 giờ.

Sau quá trình sấy khô, hỗn hợp sau khi sấy khô có thể được để ở dạng sợi yến khô đã ngấm hương liệu hoặc tùy ý, nghiền thành dạng bột hoặc dạng vảy bằng cối.

Cuối cùng, đóng gói sản phẩm yến sào thực dưỡng, quy cách đóng gói bao gồm hai dạng sau:

- Bán tự động theo kiểu đóng gói sản phẩm trong túi ghép giấy bạc-PA loại 2g và 6g.

- Bán tự động theo kiểu đóng gói sản phẩm theo hàng đợi với hiệu suất 35 túi/phút.

Thành phẩm cuối cùng được cho vào hộp có nhãn hiệu và đóng mã sản xuất (ngày/tháng sản xuất; hạn sử dụng), trước khi có thể được đem lưu kho hoặc xuất xưởng.

Xử lý hương liệu

Các loại hương liệu được sử dụng kết hợp với tổ yến sơ chế trong công đoạn hấp/nấu để tạo ra mùi vị đặc trưng riêng biệt cho sản phẩm, chẳng hạn như gừng, quế, lá dứa, dâu, táo, v.v..

Các loại hương liệu nêu trên được xử lý theo quy trình bao gồm các bước nhập nguyên liệu, rửa sạch, cắt khúc, cắt lát, trước khi cho vào hấp hoặc nấu chung với tổ yến. Hỗn hợp khi chín, vớt bỏ bã của hương liệu và sấy khô phần tổ yến đã ngấm hương liệu thu được.

Sản phẩm yến sào thực dưỡng từ tổ yến dạng gói dùng liền được chế biến theo quy trình nêu trên, khi sử dụng có thể cho thêm đường hòa quyện với các hương vị thiên nhiên như gừng, quế, lá dứa, dâu, táo, v.v.. Sự kết hợp này làm cho sản phẩm thêm đậm đà hương vị, thơm ngon và đặc biệt rất bổ dưỡng, bồi bổ sức khỏe. Mặt khác, các sản phẩm yến sào thực dưỡng từ tổ yến này làm phong phú thêm nghệ thuật ẩm thực cho mọi người khi cung cấp thêm loại thực phẩm khô hoặc thức uống có công dụng giải khát, tăng sức đề kháng, và có lợi cho sức khỏe của người dùng.

Về phương pháp sử dụng các sản phẩm yến sào thực dưỡng từ tổ yến nêu trên, theo các bài thuốc y học cổ truyền, để phát huy hiệu quả có lợi cho sức khỏe như nêu trên, người dùng cần sử dụng sản phẩm với lượng nằm trong khoảng từ 2-6g cho mỗi lần dùng và mỗi ngày dùng 2 lần. Có ba cách dùng như sau:

* Cách dùng 1: Sử dụng 2g sản phẩm yến sào thực dưỡng cho vào 80ml nước nóng (ở 90°C-100°C), tùy ý, bổ sung 10g đường phèn (tùy ý, có thể dùng hoặc không dùng đường đều được), rồi giữ nóng trong khoảng thời gian từ 8-10 phút, cho đến khi hỗn hợp tổ yến nở đều là có thể dùng liền được.

* Cách dùng 2: Sử dụng 6g sản phẩm yến sào thực dưỡng cho vào 240ml nước nóng (90°C-100°C), tùy ý, bổ sung 30g đường, rồi giữ nóng trong khoảng thời gian từ 8-10 phút, cho đến khi hỗn hợp tổ yến nở đều là có thể dùng liền được.

* Cách dùng 3: Dùng trực tiếp sản phẩm yến sào thực dưỡng từ tổ yến như một loại thực phẩm khô ăn liền (snack food).

Ví dụ thực hiện sáng chế

Ví dụ 1. Quy trình sản xuất sản phẩm yến sào thực dưỡng hương gừng

Nguyên liệu đầu vào là tổ yến nhà được tuyển chọn, phân loại và cân, rửa sơ, tiếp đó, ngâm tổ yến trong nước trong khoảng 2 giờ cho sợi yến tơi ra, rồi nhặt và loại bỏ tạp chất bẩn, lông vũ trong khoảng 2 giờ để tạo ra tổ yến nhà sơ chế.

Tiếp đó, hấp cách thủy hoặc nấu chín bằng cách cho 100g tổ yến sơ chế vào một thố sạch có nắp, định lượng nước vào phù hợp với lượng tổ yến sơ chế, cho 0,5g gừng tươi đã sơ chế như nêu trên vào, rồi hấp hoặc nấu trong khoảng từ 20-60 phút thì thu được sản phẩm yến sào thực dưỡng hương gừng chín.

Tiếp đó, để nguội hỗn hợp thu được rồi xếp vào các khuôn mẫu để thực hiện công đoạn sấy khô: các khuôn chứa hỗn hợp tổ yến và hương liệu được sấy khô từ từ ở nhiệt độ từ 26°C-28°C, trong khoảng thời gian từ 34-36 giờ.

Hỗn hợp sau khi sấy khô được để ở dạng sợi hoặc nghiền thành dạng bột hoặc dạng vảy bằng cối.

Đóng gói hỗn hợp sau nghiền, quy cách đóng gói trong túi ghép giấy bạc-PA loại 2g và 6g.

Thành phẩm cuối cùng được cho vào hộp có nhãn hiệu và đóng mã sản xuất (ngày/tháng sản xuất; hạn sử dụng), trước khi có thể được đem lưu kho hoặc xuất xưởng.

Ví dụ 2. Quy trình sản xuất sản phẩm yến sào thực dưỡng hương gừng và lá dứa

Nguyên liệu đầu vào là tổ yến nhà được tuyển chọn, phân loại và cân, rửa sơ, tiếp đó, ngâm tổ yến trong nước trong khoảng 2 giờ cho sợi yến tơi ra, rồi nhặt và loại bỏ tạp chất bẩn, lông vũ trong khoảng 2 giờ để tạo ra tổ yến nhà sơ chế.

Tiếp đó, hấp cách thủy hoặc nấu chín bằng cách cho 100g tổ yến sơ chế vào một thố sạch có nắp, định lượng nước vào phù hợp với lượng tổ yến sơ chế, cho 0,5g gừng tươi và 10g lá dứa tươi đã sơ chế như nêu trên vào, rồi hấp hoặc nấu trong khoảng từ 20-60 phút thì thu được sản phẩm yến sào thực dưỡng hương gừng và lá dứa.

Tiếp đó, để nguội hỗn hợp thu được, rồi xếp vào các khuôn mẫu để thực hiện công đoạn sấy khô: các khuôn chứa hỗn hợp tổ yến và hương liệu được sấy khô từ từ ở nhiệt độ từ 26°C-28°C, trong khoảng thời gian từ 34-36 giờ.

Hỗn hợp sau khi sấy khô được để ở dạng sợi hoặc nghiền thành dạng bột hoặc ở dạng vảy bằng cối.

Đóng gói hỗn hợp sau nghiền, quy cách đóng gói trong túi ghép giấy bạc-PA loại 2g và 6g.

Thành phẩm cuối cùng được cho vào hộp có nhãn hiệu và đóng mã sản xuất (ngày/tháng sản xuất; hạn sử dụng), trước khi có thể được đem lưu kho hoặc xuất xưởng.

Ví dụ 3. Quy trình sản xuất sản phẩm yến sào thực dưỡng hương quế

Nguyên liệu đầu vào là tổ yến nhà được tuyển chọn, phân loại và cân, rửa sơ, tiếp đó, ngâm tổ yến trong nước trong khoảng 2 giờ cho sợi yến tơi ra, rồi nhặt và loại bỏ tạp chất bẩn, lông vũ trong khoảng 2 giờ để tạo ra tổ yến nhà sơ chế.

Tiếp đó, hấp cách thủy hoặc nấu chín bằng cách cho 100g tổ yến sơ chế vào một thố sạch có nắp, định lượng nước vào phù hợp với lượng tổ yến sơ chế, cho 0,5g quế khô đã sơ chế như nêu trên vào, rồi hấp hoặc nấu trong khoảng từ 20-60 phút thì thu được sản phẩm yến sào thực dưỡng hương quế.

Tiếp đó, để nguội hỗn hợp thu được, rồi xếp vào các khuôn mẫu để thực hiện công đoạn sấy khô: các khuôn chứa hỗn hợp tổ yến và hương liệu được sấy khô từ từ ở nhiệt độ từ 26°C-28°C, trong khoảng thời gian từ 34-36 giờ.

Hỗn hợp sau khi sấy khô được để ở dạng sợi hoặc nghiền thành dạng bột hoặc ở dạng vảy bằng cối.

Đóng gói hỗn hợp sau nghiền, quy cách đóng gói trong túi ghép giấy bạc - PA loại 2g và 6g.

Thành phẩm cuối cùng được cho vào hộp có nhãn hiệu và đóng mã sản xuất (ngày/tháng sản xuất; hạn sử dụng), trước khi có thể được đem lưu kho hoặc xuất xưởng.

Ví dụ 4. Quy trình sản xuất sản phẩm yến sào thực dưỡng hương gừng-quế

Nguyên liệu đầu vào là tổ yến đảo được tuyển chọn, phân loại và cân, rửa sơ, tiếp đó, ngâm tổ yến trong nước trong khoảng 1,5 giờ cho sợi yến tơi ra, rồi nhặt và loại bỏ tạp chất bẩn, lông vũ trong khoảng 1,5 giờ để tạo ra tổ yến đảo sơ chế.

Tiếp đó, hấp cách thủy hoặc nấu chín bằng cách cho 100g tổ yến sơ chế vào một thố sạch có nắp, định lượng nước vào phù hợp với lượng tổ yến sơ chế, cho 0,5g gừng tươi và 0,5g quế khô đã sơ chế như nêu trên vào, rồi hấp hoặc nấu trong khoảng từ 20-60 phút thì thu được sản phẩm yến sào thực dưỡng hương gừng-quế.

Tiếp đó, để nguội hỗn hợp thu được, rồi xếp vào các khuôn mẫu để thực hiện công đoạn sấy khô: các khuôn chứa hỗn hợp tổ yến và hương liệu được sấy khô từ từ ở nhiệt độ từ 28°C-30°C, trong khoảng thời gian từ 36-38 giờ.

Hỗn hợp sau khi sấy khô được để ở dạng sợi hoặc nghiền thành dạng bột hoặc dạng vảy bằng cối.

Đóng gói hỗn hợp sau nghiền, quy cách đóng gói trong túi ghép giấy bạc-PA loại 2g và 6g.

Thành phẩm cuối cùng được cho vào hộp có nhãn hiệu và đóng mã sản xuất (ngày/tháng sản xuất; hạn sử dụng), trước khi có thể được đem lưu kho hoặc xuất xưởng.

Ví dụ 5. Quy trình sản xuất sản phẩm yến sào thực dưỡng hương lá dứa

Nguyên liệu đầu vào là tổ yến đảo được tuyển chọn, phân loại và cân, rửa sơ, tiếp đó, ngâm tổ yến trong nước trong khoảng 1,5 giờ cho sợi yến tơi ra, rồi nhặt và loại bỏ tạp chất bẩn, lông vũ trong khoảng 1,5 giờ để tạo ra tổ yến đảo sơ chế.

Tiếp đó, hấp cách thủy hoặc nấu chín bằng cách cho 100g tổ yến sơ chế vào một thố sạch có nắp, định lượng nước vào phù hợp với lượng tổ yến sơ chế, cho 15g lá dứa tươi đã sơ chế như nêu trên vào, rồi hấp hoặc nấu trong khoảng từ 20-60 phút thì thu được sản phẩm yến sào thực dưỡng hương lá dứa.

Tiếp đó, để nguội hỗn hợp thu được, rồi xếp vào các khuôn mẫu để thực hiện công đoạn sấy khô: các khuôn chứa hỗn hợp tổ yến và hương liệu được sấy khô từ từ ở nhiệt độ từ 28°C-30°C, trong khoảng thời gian từ 36-38 giờ.

Hỗn hợp sau khi sấy khô được để ở dạng sợi hoặc nghiền thành dạng bột hoặc ở dạng vảy bằng cối.

Đóng gói hỗn hợp sau nghiền, quy cách đóng gói trong túi ghép giấy bạc-PA loại 2g và 6g.

Thành phẩm cuối cùng được cho vào hộp có nhãn hiệu và đóng mã sản xuất (ngày/tháng sản xuất; hạn sử dụng), trước khi có thể được đem lưu kho hoặc xuất xưởng.

Ví dụ 6. Quy trình sản xuất sản phẩm yến sào thực dưỡng hương dâu

Nguyên liệu đầu vào là tổ yến đảo được tuyển chọn, phân loại và cân, rửa sơ, tiếp đó, ngâm tổ yến trong nước trong khoảng 1,5 giờ cho sợi yến tơi ra, rồi nhặt và loại bỏ tạp chất bẩn, lông vũ trong khoảng 1,5 giờ để tạo ra tổ yến đảo sơ chế.

Tiếp đó, hấp cách thủy hoặc nấu chín bằng cách cho 100g tổ yến sơ chế vào một thố sạch có nắp, định lượng nước vào phù hợp với lượng tổ yến sơ chế, cho 20g quả dâu tươi đã sơ chế và cắt lát như nêu trên vào, rồi hấp hoặc nấu trong khoảng từ 20-60 phút thì thu được sản phẩm yến sào thực dưỡng hương dâu.

Tiếp đó, để nguội hỗn hợp thu được, rồi xếp vào các khuôn mẫu để thực hiện công đoạn sấy khô: các khuôn chứa hỗn hợp tổ yến và hương liệu được sấy khô từ từ ở nhiệt độ từ 28°C-30°C, trong khoảng thời gian từ 36-38 giờ.

Hỗn hợp sau khi sấy khô được để ở dạng sợi hoặc nghiền thành dạng bột hoặc ở dạng vảy bằng cối.

Đóng gói hỗn hợp sau nghiền, quy cách đóng gói trong túi ghép giấy bạc-PA loại 2g và 6g.

Thành phẩm cuối cùng được cho vào hộp có nhãn hiệu và đóng mã sản xuất (ngày/tháng sản xuất; hạn sử dụng), trước khi có thể được đem lưu kho hoặc xuất xưởng.

Ví dụ 7. Quy trình sản xuất sản phẩm yến sào thực dưỡng hương táo

Nguyên liệu đầu vào là tổ yến đảo được tuyển chọn, phân loại và cân, rửa sơ, tiếp đó, ngâm tổ yến trong nước trong khoảng 1,5 giờ cho sợi yến toi ra, rồi nhặt và loại bỏ tạp chất bẩn, lông vũ trong khoảng 1,5 giờ để tạo ra tổ yến đảo sơ chế.

Tiếp đó, hấp cách thủy hoặc nấu chín bằng cách cho 100g tổ yến sơ chế vào một thố sạch có nắp, định lượng nước vào phù hợp với lượng tổ yến sơ chế, cho 20g quả táo tươi đã sơ chế và cắt lát như nêu trên vào, rồi hấp hoặc nấu trong khoảng từ 20-60 phút thì thu được sản phẩm yến sào thực dưỡng hương táo.

Tiếp đó, để nguội hỗn hợp thu được, rồi xếp vào các khuôn mẫu để thực hiện công đoạn sấy khô: các khuôn chứa hỗn hợp tổ yến và hương liệu được sấy khô từ từ ở nhiệt độ từ 28°C-30°C, trong khoảng thời gian từ 36-38 giờ.

Hỗn hợp sau khi sấy khô được để ở dạng sợi, hoặc nghiền thành dạng bột hoặc dạng vảy bằng cối.

Đóng gói hỗn hợp sau nghiền, quy cách đóng gói trong túi ghép giấy bạc-PA loại 2g và 6g.

Thành phẩm cuối cùng được cho vào hộp có nhãn hiệu và đóng mã sản xuất (ngày/tháng sản xuất; hạn sử dụng), trước khi có thể được đem lưu kho hoặc xuất xưởng.

Hiệu quả đạt được của sáng chế

Sản phẩm yến sào thực dưỡng theo sáng chế sẽ giúp tiết kiệm tối đa thời gian chế biến và sử dụng cho người tiêu dùng. Cụ thể như sau: bằng cách cho nước nóng 90°C-100°C vào sản phẩm tổ yến thực dưỡng cùng với đường phèn rồi giữ nóng trong khoảng thời gian từ 8-10 phút, cho đến khi hỗn hợp tổ yến nở đều là có thể dùng liền hoặc dùng sản phẩm yến sào thực dưỡng này một cách trực tiếp dưới dạng thực phẩm khô ăn liền.

Ngoài ra, nhờ các điều kiện chế biến cải tiến khác biệt của quy trình theo sáng chế so với các quy trình thuộc tình trạng kỹ thuật đã biết như được mô tả chi tiết ở trên, sản phẩm yến sào thực dưỡng từ tổ yến theo sáng chế vẫn giữ được giá trị dinh dưỡng và hương vị tự nhiên của tổ yến, hòa quyện với hương vị hấp dẫn của các hương liệu khác nhau (gừng, quế, lá dứa, dâu, táo, v.v.), nhờ đó, cung cấp sản phẩm thực dưỡng tiện dụng, thơm ngon tự nhiên và bổ dưỡng cho sức khỏe của con người.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Quy trình sản xuất sản phẩm yến sào thực dưỡng ở dạng gói và dùng liền trên cơ sở hỗn hợp của tổ yến và hương liệu tự nhiên, quy trình này bao gồm các bước sau:

(i) sơ chế và làm sạch tổ yến thô: nguyên liệu đầu vào là tổ yến thô như tổ yến huyết, tổ yến đảo và tổ yến nhà được tuyển chọn, phân loại và cân đủ lượng tổ yến cần dùng; rửa sơ và ngâm tổ yến trong nước trong khoảng từ 1-2 giờ cho đến khi sợi yến toi ra, rồi nhặt và loại bỏ tạp chất bẩn, lông vũ trong khoảng từ 1-2 giờ để tạo ra tổ yến sơ chế bao gồm các sợi yến sạch;

(ii) hấp cách thủy hoặc nấu chín hỗn hợp của tổ yến sơ chế nêu trên và các hương liệu tự nhiên được bổ sung trong khoảng 20-60 phút thì thu được hỗn hợp sợi yến và hương liệu chín ở dạng hỗn hợp lỏng-rắn;

(iii) sấy khô hỗn hợp sợi yến và hương liệu chín ở dạng hỗn hợp lỏng-rắn: để nguội hỗn hợp sợi yến và hương liệu chín ở dạng hỗn hợp lỏng-rắn thu được ở bước (ii) rồi xếp vào các khuôn sấy, các khuôn sấy này chứa hỗn hợp tổ yến và hương liệu được sấy khô từ từ ở chế độ sấy bao gồm nhiệt độ từ 26°C-30°C trong khoảng thời gian từ 34-38 giờ, để thu được sợi yến khô đã ngấm hương liệu;

(iv) tùy ý, nghiền sợi yến khô đã ngấm hương liệu thu được ở bước (iii) để tạo ra sản phẩm yến sào đã ngấm hương liệu ở dạng bột hoặc dạng vảy; và

(v) đóng gói sản phẩm yến sào đã ngấm hương liệu ở dạng sợi, dạng bột hoặc dạng vảy và dán nhãn, để thu được thành phẩm cuối cùng là sản phẩm yến sào thực dưỡng ở dạng gói và dùng liền trên cơ sở hỗn hợp của tổ yến và hương liệu tự nhiên.

2. Quy trình theo điểm 1, trong đó chế độ sấy ở bước (iii) đối với tổ yến đảo bao gồm sấy ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 28°C-30°C trong khoảng thời gian từ 36-38 giờ.

3. Quy trình theo điểm 1, trong đó chế độ sấy ở bước (iii) đối với tổ yến nhà bao gồm sấy ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 26°C-28°C trong khoảng thời gian từ 34-36 giờ.

4. Quy trình theo điểm bất kỳ trong số các điểm 1-3 nêu trên, trong đó hương liệu tự nhiên được sử dụng ở bước (ii) là ít nhất một loại hương liệu được chọn từ nhóm bao gồm gừng, quế, lá dứa, dâu, táo.

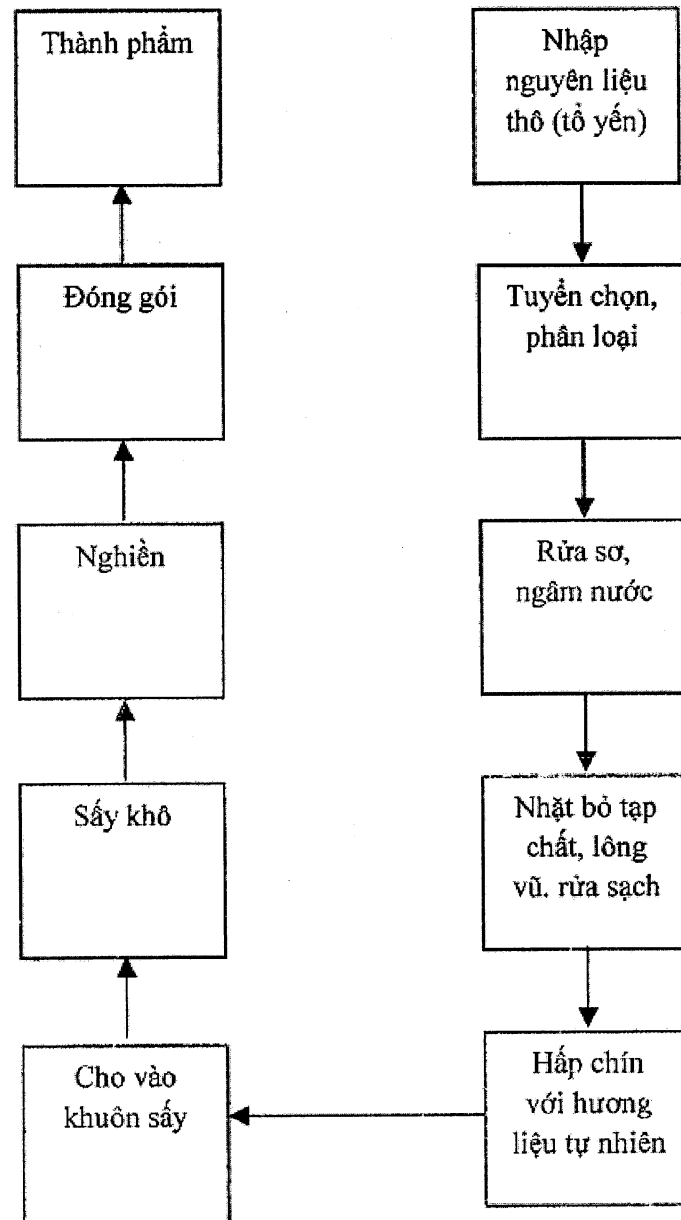
5. Sản phẩm yến sào thực dưỡng ở dạng gói và dùng liền trên cơ sở hỗn hợp của tổ yến và hương liệu tự nhiên được sản xuất bằng quy trình theo điểm bất kỳ trong số các điểm 1-4 nêu trên.

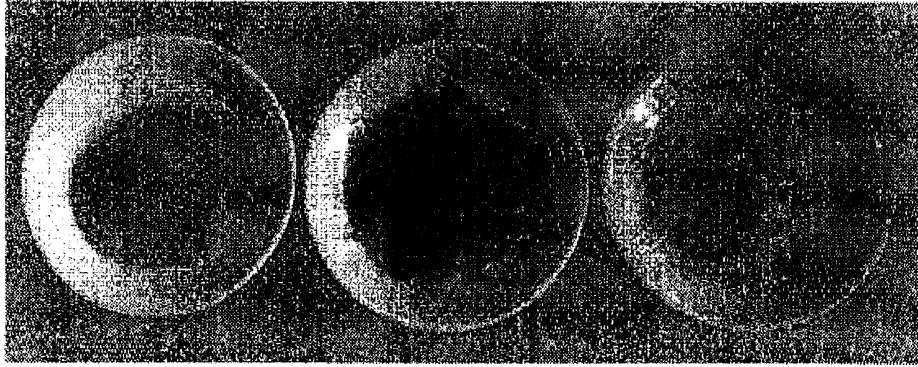
6. Phương pháp sử dụng sản phẩm yến sào thực dưỡng bao gồm việc dùng sản phẩm yến sào thực dưỡng theo điểm 5 nêu trên với lượng nằm trong khoảng từ 2-6g cho mỗi lần dùng và mỗi ngày dùng 2 lần, theo ít nhất một trong ba cách dùng dưới đây:

(i) cách dùng 1: sử dụng 2g sản phẩm yến sào thực dưỡng cho vào 80ml nước nóng ở nhiệt độ 90°C-100°C, tùy ý, bổ sung 10g đường phèn, rồi giữ nóng trong khoảng thời gian từ 8-10 phút, cho đến khi hỗn hợp tổ yến nở đều là có thể dùng liền được;

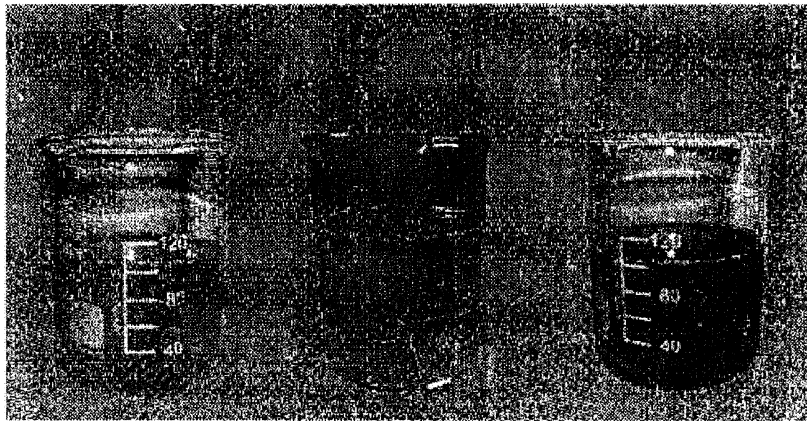
(ii) cách dùng 2: sử dụng 6g sản phẩm yến sào thực dưỡng cho vào 240ml nước nóng ở nhiệt độ 90°C-100°C, tùy ý, bổ sung 30g đường rồi giữ nóng trong khoảng thời gian từ 8-10 phút, cho đến khi hỗn hợp tổ yến nở đều là có thể dùng liền được; và

(iii) cách dùng 3: dùng trực tiếp sản phẩm yến sào thực dưỡng như một loại thực phẩm khô ăn liền (snack food).

**Hình 1**



Hình 2



Hình 3