



(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)



1-0027461

(51)⁷ A23G 3/48; A23G 3/54; A23G 3/50

(13) B

(21) 1-2014-04294

(22) 25/11/2013

(86) PCT/KR2013/010724 25/11/2013

(87) WO/2014/098383 26/06/2014

(30) 61/738,687 18/12/2012 US; 10-2013-0109209 11/09/2013 KR

(45) 25/02/2021 395

(43) 25/09/2015 330A

(73) CJ CHEILJEDANG CORP. (KR)

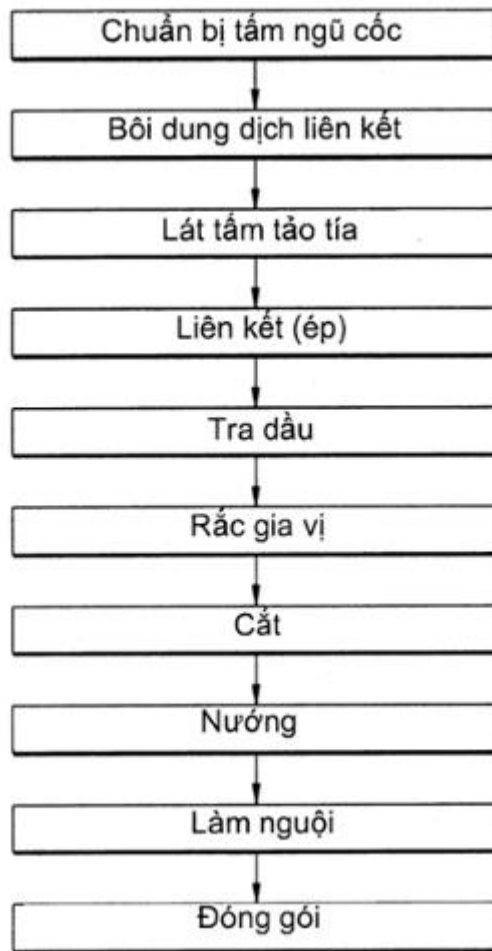
(Ssangnim-dong) 330, Dongho-ro, Jung-gu, Seoul 100-400, Republic of Korea

(72) CHUNG, Suyeon (KR); PARK, Joodong (KR); LEE, Changyong (KR); AN, Jeongseok (KR); KWON, Soonhee (KR); SHINE, Sungwoo (KR); YOON, Soyoung (KR); KIM, Sunghee (KR).

(74) Công ty TNHH Tầm nhìn và Liên danh (VISION & ASSOCIATES CO.LTD.)

(54) ĐỒ ĂN NHẹ TỪ TẢO TÍA ĐƯỢC LÀM TỪ CÁC TẤM TẢO TÍA VÀ NGŨ CỐC VÀ PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT ĐỒ ĂN NHẹ NÀY

(57) Sáng chế đề cập đến đồ ăn nhẹ từ tảo tía được sản xuất bằng cách gắn kết tấm ngũ cốc vào tấm tảo tía để thu được tấm hai lớp và sau đó nướng tấm hai lớp, và đến phương pháp sản xuất đồ ăn nhẹ từ tảo tía.



Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế đề cập đến phương pháp sản xuất đồ ăn nhẹ từ tảo tía và cụ thể hơn đến đồ ăn nhẹ từ tảo tía được sản xuất bằng cách sử dụng các tấm ngũ cốc hữu ích để chế biến đồ ăn nhẹ từ tảo tía và phương pháp sản xuất đồ ăn nhẹ từ tảo tía.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Tảo tía là đồ ăn phụ thông dụng cho người châu Á. Tảo tía có hàm lượng protein lớn hơn các loại rong biển phổ biến khác và tảo này giàu axit amin như alanin, axit aspartic, axit glutamic, và glyxin. Tảo tía được biết đến như là thực phẩm có lợi cho sức khỏe do hàm lượng sơ cao của nó và còn được biết đến là rong biển tuyệt vời chứa các chất dinh dưỡng cho việc chăm sóc da và ngăn ngừa các bệnh của người lớn và bệnh ung thư.

Đã biết, tảo tía được nấu như sau: tảo tía khô được nướng nguyên trạng, hoặc được tra dầu và muối, được nướng và sau đó được cắt thành kích thước thích hợp để ăn như là đồ ăn phụ, hoặc được cuộn với cơm để tạo thành món gimhap (cơm cuộn rong biển chiên), hoặc được dùng làm thành phần trang trí cho món bibimbap (cơm được trộn với rau và thịt bò) hoặc món tteokguk (canh bánh gạo), hoặc được tạo thành món kimbugak.

Món Kimbugak là sản phẩm tương tự với sản phẩm theo sáng chế và là món ăn nhẹ truyền thống được sản xuất bằng cách sử dụng tảo tía. Phương pháp chế biến món kimbugak có thể thay đổi tùy thuộc vào khu vực, nhưng phương pháp này thường bao gồm bước bôi một lớp bột gạo nếp nhão được thêm gia vị lên tấm tảo tía đã sấy khô, đặt một tấm tảo tía đã sấy khô khác lên đó, bôi một lớp bột gạo nếp nhão được thêm gia vị khác lên đó, và rắc các thành phần trang trí khác nhau như vùng nguyên hạt và loại tương tự lên lớp bột gạo nếp nhão được thêm gia vị, và sấy chúng trong một hoặc hai ngày trong chỗ có bóng mát và sau đó cắt chúng thành nhiều mẫu có kích thước thích hợp hoặc chiên chúng.

Nhiều phương pháp đã được phát triển để tạo ra món kimbugak truyền thống.

Tài liệu sáng chế 1 bộc lộ phương pháp chế biến món kimbugak có vị cải thiện bằng cách thêm nước sốt gia vị bao gồm rau, gia vị, nước tương đậu nành, cá trổng, tôm khô, tôm lên men mặn, nước mắm lên men mặn, và các loại tương tự.

Tài liệu sáng chế 2 bộc lộ phương pháp chế biến món kimbugak bao gồm bạc keo, phương pháp này bao gồm các bước bổ sung canh trai vào bột gạo nếp nhão để bổ sung hương vị, bôi một lớp gạo nếp lên tấm táo tía đã sấy khô, phun bạc keo trước khi sấy khô táo tía.

Tài liệu sáng chế 3 bộc lộ phương pháp chế biến món kimbugak, phương pháp này bao gồm các bước sử dụng bột gạo nếp nhão bao gồm ít nhất một trong số các quả chà là, chè xanh, lá dâu, sâm, nấm, cây kỷ tử Trung Quốc, và Corni Fructus dạng bột hoặc dạng hạt để gắn ít nhất hai tấm táo tía, và sau đó sấy khô và chiên chúng.

Tài liệu sáng chế 4 bộc lộ phương pháp chế biến táo tía hai lớp, phương pháp này bao gồm bước gắn trái cây đã sấy khô, hạt đã sấy khô, thịt bò khô, hoặc thịt cá đã sấy khô giữa các tấm táo tía, sấy khô các tấm táo tía, và sau đó cắt và đóng gói chúng.

Như được mô tả trên đây, các phương pháp khác nhau chế biến món kimbugak và đồ ăn nhẹ từ táo tía đã được phát triển. Tuy nhiên, món kimbugak và đồ ăn nhẹ từ táo tía là sản phẩm chiên, có hàm lượng calo cao và tuổi thọ ngắn ít hơn 6 tháng, do đó làm giảm tính khả thi về kinh tế và tạo ra rào cản lớn cho việc xuất khẩu. Ngoài ra, khi món kimbugak được chế biến chỉ bằng sấy khô táo tía mà không chiên chúng, gờ cắt của kimbugak có thể rất sắc, có thể gây tổn thương cho màng nhầy trong miệng người, và gờ cắt có thể quá cứng và dai để nhai, gây khó chịu cho việc ăn chúng. Do đó, cần có đồ ăn nhẹ từ táo tía mà có thể chế biến dễ dàng hơn và có chất lượng bảo quản tốt và kết cấu vững và giòn. Tài liệu sáng chế được trích dẫn

1. KR 2001-0010920
2. KR 2003-0035702
3. KR 2005-0072639
4. KR 2000-0065416

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Vấn đề kỹ thuật

Một hoặc nhiều phương án của sáng chế đề xuất đồ ăn nhẹ từ tảo tía có chất lượng bảo quản và hương vị tốt khắc phục được các nhược điểm của đồ ăn nhẹ từ tảo tía truyền thống như món kimbugak, được chế biến sử dụng các nguyên liệu và phương pháp mới.

Cách thức giải quyết vấn đề

Các khía cạnh bổ sung sẽ được thể hiện một phần trong phần mô tả dưới đây và một phần sẽ sáng tỏ từ phần mô tả hay có thể hiểu rõ qua việc thực hiện các phương án của sáng chế.

Theo một hoặc nhiều phương án của sáng chế, sáng chế đề xuất đồ ăn nhẹ từ tảo tía được chế biến bằng cách gắn kết tấm ngũ cốc vào tấm tảo tía để thu được tấm hai lớp và nướng tấm hai lớp này.

Theo các phương án khác của sáng chế, sáng chế đề xuất phương pháp chế biến đồ ăn nhẹ từ tảo tía, phương pháp này bao gồm các bước:

bôi dung dịch liên kết lên tấm ngũ cốc;
 đưa tấm tảo tía lên trên tấm ngũ cốc đã được bôi dung dịch liên kết;
 ép tấm ngũ cốc và tấm tảo tía để liên kết chúng với nhau và tạo thành tấm hai lớp;
 bôi dầu lên tấm hai lớp;
 rắc gia vị lên dầu đã được bôi; và
 nướng tấm hai lớp đã được rắc gia vị trong lò.

Sau đây, trong bản mô tả này, các phương án của sáng chế sẽ được mô tả chi tiết hơn.

Toàn bộ các thuật ngữ kỹ thuật được sử dụng trong các phương án của sáng chế có cùng nghĩa như thường được hiểu bởi chuyên gia trong lĩnh vực kỹ thuật, trừ khi được xác định theo cách khác. Ngoài ra, phần mô tả sáng chế thể hiện các phương án được ưu tiên và các ví dụ của sáng chế, nhưng phạm vi của phương án và các ví dụ này bao gồm cả các phương án và các ví dụ tương tự hoặc tương đương. Toàn bộ nội dung của tất cả các công bố được bộc lộ dưới dạng các tài liệu được trích dẫn trong bản mô tả sáng chế được đưa vào đây.

Tác giả sáng chế đã tiến hành nghiên cứu để phát triển đồ ăn nhẹ từ táo tía có tuổi thọ lâu hơn và độ vững và giòn được cải thiện, các tính chất này không có trong đồ ăn nhẹ từ táo tía đã biết. Nhằm mục đích này, tác giả sáng chế đã gắn tấm ngũ cốc, mà không được sử dụng trong phương pháp chế biến món kimbugak đã biết, vào tấm táo tía để tạo ra tấm hai lớp, và nướng tấm hai lớp mà không cần chiên chúng, để tạo ra phương pháp mới sản xuất đồ ăn nhẹ từ táo tía. Đồ ăn nhẹ từ táo tía được sản xuất bằng cách sử dụng phương pháp được mô tả trên đây không những có chất lượng bảo quản cao vì nó không bị chiên, mà còn có kết cấu mềm do tấm ngũ cốc được nướng cùng với tấm táo tía, khác với đồ ăn nhẹ thông thường được làm từ táo tía có kết cấu cứng vì nó được sấy khô sau khi bôi một lớp bột gạo nếp nhão. Do đó, các vấn đề về chất lượng bảo quản kém và kết cấu cứng, là các vấn đề của món kimbugak đã biết được giải quyết.

Theo một khía cạnh của sáng chế này, sáng chế đề xuất đồ ăn nhẹ từ táo tía thu được bằng cách gắn tấm ngũ cốc với tấm táo tía để tạo thành tấm hai lớp, và nướng tấm hai lớp.

Như được sử dụng trong bản mô tả này, thuật ngữ “tấm ngũ cốc” dùng để chỉ tấm mỏng có hình dạng bất kỳ được chế biến bằng cách sử dụng ngũ cốc như bột gạo và/hoặc tinh bột, và nước. Tấm ngũ cốc có thể được chế biến bằng cách trộn thêm bột gạo vào tinh bột bột. Ngoài ra, các nguyên liệu thô như tôm, hạt vừng, hạt vừng đen, bột táo tía, cá trắng, mực ống, hoặc tổ hợp của chúng có thể được sử dụng để bổ sung hương vị độc đáo của nguyên liệu thô và cải thiện kết cấu nhai.

Tấm ngũ cốc có thể gồm bột gạo với lượng, ví dụ, khoảng từ 1 phần khối lượng tới khoảng từ 100 phần khối lượng, tốt hơn nếu khoảng từ 1 phần khối lượng tới khoảng 50 phần khối lượng, và tốt hơn nữa nếu khoảng 20 phần khối lượng dựa trên 100 phần khối lượng tinh bột. Gạo để làm bột gạo có thể là gạo trắng, gạo không đánh bóng, gạo đỏ, cốm, và/hoặc gạo nếp. Tinh bột có thể được chọn từ nhóm bao gồm tinh bột khoai tây, tinh bột khoai lang, tinh bột sắn, tinh bột ngô, tinh bột gạo, và tổ hợp của chúng, và tốt hơn nếu, tinh bột sắn có thể được chọn. Theo phương án thực hiện khác của sáng chế, tấm ngũ cốc được làm từ khoảng 30 phần khối lượng bột gạo dựa trên khoảng 100 phần khối lượng tinh bột sắn có thể được sử dụng. Tấm ngũ cốc có thể là tấm ngũ cốc có trên thị trường, hoặc tấm ngũ cốc có thể được chế biến bằng cách sử dụng phương pháp đã biết trong lĩnh vực kỹ thuật này.

Tấm ngũ cốc và tấm tảo tía của tấm hai lớp có thể được sử dụng dưới dạng tấm đơn hoặc dưới dạng một hoặc nhiều tấm chồng lên nhau

Do đó, đồ ăn nhẹ từ tảo tía theo phương án của sáng chế có thể được biểu thị bằng biểu đồ trên Fig.2, trong đó tấm ngũ cốc 3 và tấm tảo tía 1 được sử dụng dưới dạng tấm đơn và dung dịch liên kết 2 nằm giữa chúng, hoặc theo biểu đồ trên Fig.3 trong đó hai tấm ngũ cốc 3 được gắn vào cả hai mặt của một tấm tảo tía 1 bằng dung dịch liên kết 2. Ngoài ra, hai tấm tảo tía có thể được gắn vào cả hai mặt của một tấm ngũ cốc.

Phương pháp gắn tấm ngũ cốc với tấm tảo tía để tạo ra tấm hai lớp không bị giới hạn cụ thể và có thể được thực hiện bởi phương pháp bất kỳ trong số các phương pháp chế biến thực phẩm đã được phép. Cụ thể hơn, tấm ngũ cốc có thể được gắn vào tấm tảo tía bằng cách sử dụng dung dịch liên kết được chọn từ nước, nước muối, nước chứa tinh bột, và dung dịch đường làm vật trung gian. Dung dịch liên kết có thể được bôi lên tấm ngũ cốc và sau đó tấm tảo tía có thể được tạo lớp lên đó, hoặc theo cách khác, dung dịch liên kết có thể được bôi lên tấm tảo tía và sau đó tấm ngũ cốc có thể được tạo lớp lên đó để tạo ra tấm hai lớp. Do các tính chất này của tấm ngũ cốc và tấm tảo tía, nên tấm ngũ cốc có thể

được gắn một cách dễ dàng vào tấm tảo tía bằng cách bôi chỉ một ít nước lên tấm ngũ cốc.

Nồng độ của nước muối không bị giới hạn cụ thể và nồng độ này có thể được chọn thích hợp bởi chuyên gia trong lĩnh vực kỹ thuật này tùy thuộc vào độ mặn mong muốn của đồ ăn nhẹ từ tảo tía. Loại muối không bị giới hạn cụ thể và muối có thể được chọn thích hợp bởi chuyên gia trong lĩnh vực kỹ thuật này từ muối thông thường, muối biển, muối tre, muối rong biển, muối chế biến, và tương tự.

Dung dịch đường có thể là đường bất kỳ được phép dùng cho chế biến thực phẩm và đường có thể là polysacarit, oligosacarit, disacarit, hoặc monosacarit. Cụ thể hơn, dung dịch nước của đường được chọn từ nhóm bao gồm đường, maltitol polyglysitol, oligosacarit, mật ong, và tổ hợp của chúng có thể được sử dụng. Nồng độ của dung dịch đường không bị giới hạn cụ thể, và có thể được chọn thích hợp bởi chuyên gia trong lĩnh vực kỹ thuật này.

Dung dịch liên kết có thể còn bao gồm gia vị ngoài nước, nước muối, nước chứa tinh bột, hoặc dung dịch đường. Gia vị có thể được bổ sung để thêm vị mong muốn cho đồ ăn nhẹ từ tảo tía. Gia vị có thể là gia vị bất kỳ được phép sử dụng trong chế biến thực phẩm, và gia vị có thể được chọn từ dung dịch chanh cô, dung dịch gừng cô, dung dịch mật cô, bột chè xanh, sirô quế, chất chiết từ tằm, chất chiết từ cá bào, chất chiết từ thảo mộc, gia vị hương vị bulgogi (Thịt bò nướng kiểu Hàn Quốc) hoặc hương vị chanh.

Đồ ăn nhẹ từ tảo tía theo một phương án của sáng chế có thể được sản xuất bằng cách bôi dầu lên tấm hai lớp thu được bằng cách gắn tấm ngũ cốc với tấm tảo tía, rắc gia vị lên đó, và nướng chúng. Hương vị của đồ ăn nhẹ từ tảo tía có thể được cải thiện bằng cách bôi dầu và các hương vị khác nhau có thể được cho vào tùy thuộc vào gia vị được rắc lên đó.

Dầu có thể là dầu bất kỳ được phép sử dụng để chế biến thực phẩm, và cụ thể hơn, dầu có thể là dầu ngô, dầu đậu tương, dầu hạt cải, dầu hạt nho, dầu hướng dương, dầu vừng, dầu hạt tía tô, hoặc tổ hợp của chúng. Vani, quế, bơ,

hoặc dạng tương tự có thể được bổ sung vào dầu này để cải thiện vị và hương vị. Chất chống oxy hóa có thể được bổ sung vào dầu để cải thiện chất lượng bảo quản. Chất chống oxy hóa có thể là chất chống oxy hóa bất kỳ đã biết trong lĩnh vực kỹ thuật này để ức chế sự oxy hóa của dầu, và có thể là, ví dụ chất chiết từ thảo mộc, chất chiết từ bưởi, chất chiết từ chè, tocopherol, hoặc catechin của chè.

Gia vị có thể là gia vị bất kỳ thích hợp làm vị mong muốn của đồ ăn nhẹ từ tảo tía. Gia vị không bị giới hạn cụ thể chừng nào mà gia vị được phép sử dụng để chế biến thực phẩm, và cụ thể hơn, gia vị có thể được chọn từ nhóm bao gồm đường, muối, hạt tiêu, nghệ, mù tạt, chè xanh, bulgogi, kimchi, tteok-bokki (bánh gạo khuấy-chiên), chanh, và tổ hợp của chúng. Gia vị có thể được rắc trước khi hoặc sau khi nướng tấm hai lớp trong lò, tùy thuộc vào gia vị.

Đồ ăn nhẹ từ tảo tía theo sáng chế có thể được nướng bằng phương pháp bất kỳ đã biết trong lĩnh vực kỹ thuật này, nhưng tốt hơn nếu nướng nó trong lò, và cụ thể hơn, trong lò ở nhiệt độ từ khoảng 200°C tới khoảng 270°C, hoặc trong lò hơi quá nhiệt ở nhiệt độ từ nằm trong khoảng từ 150°C tới 380°C.

Đồ ăn nhẹ từ tảo tía có thể được cắt thành kích thước và hình dạng thích hợp trước khi nướng để chế biến đồ ăn nhẹ từ tảo tía có hình dạng và kích thước mong muốn.

Theo một khía cạnh khác của sáng chế, sáng chế đề xuất phương pháp chế biến đồ ăn nhẹ từ tảo tía, phương pháp này bao gồm các bước:

bôi dung dịch liên kết lên tấm ngũ cốc;
lát tấm tảo tía lên tấm ngũ cốc đã được bôi dung dịch liên kết;
ép tấm ngũ cốc và tấm tảo tía để liên kết chúng và tạo thành tấm hai lớp;
bôi dầu lên tấm hai lớp;
rắc gia vị lên dầu đã được bôi; và
nướng tấm hai lớp đã được rắc gia vị trong lò.

Khi ép tấm ngũ cốc và tấm tảo tía để liên kết chúng, bất kỳ phương pháp liên kết nào cũng có thể được sử dụng, ví dụ, máy cán hoặc máy ép. Nhằm mục đích này, hình dạng cụ thể có thể được chạm hoặc các đường cong có thể được

bổ sung cho bề mặt của máy cán hoặc máy ép để tạo ra hình dạng cụ thể hoặc các đường cong vào bề mặt của tấm hai lớp khi tấm hai lớp được tạo thành, để nhờ đó khắc hình dạng cụ thể hoặc các đường cong trên đồ ăn nhẹ thành phẩm làm từ tảo tía được tạo thành. Máy cán hoặc máy ép có thể là máy thường được sử dụng để chế biến thực phẩm, và là đã biết trong lĩnh vực kỹ thuật này.

Phương pháp chế biến có thể còn bao gồm bước cắt tấm tảo tía đã được rắc gia vị trước khi nướng trong lò. Đồ ăn nhẹ từ tảo tía có kích thước và hình dạng mong muốn có thể thu được bằng cách cắt. Đồ ăn nhẹ từ tảo tía có thể đầu tiên được nướng và sau đó được cắt thành kích thước thích hợp, tuy nhiên khi đồ ăn nhẹ từ tảo tía được cắt sau khi được nướng, thì có thể sinh ra các mảnh vụn, hoặc có thể sẽ khó cắt đồ ăn nhẹ từ tảo tía thành hình dạng mong muốn. Phương pháp bất kỳ có thể được sử dụng để cắt đồ ăn nhẹ từ tảo tía, và cụ thể hơn, phương pháp cắt bằng máy cán, cắt rung siêu âm, hoặc cắt bằng laze có thể được sử dụng, và các phương pháp này là đã biết trong lĩnh vực kỹ thuật này.

Theo một phương án, khi nướng tấm trong lò, tấm có thể được nướng trong lò ở nhiệt độ từ khoảng 200°C tới khoảng 270°C, hoặc trong lò hơi quá nhiệt ở nhiệt độ từ nằm trong khoảng từ 150°C tới 380°C.

Theo một phương án, một phần của lò mà ở phía tấm ngũ cốc và một phần của lò mà ở phía tấm tảo tía có thể được thiết lập để có nhiệt độ khác nhau để tối đa hiệu quả nướng. Điều này là vì tấm tảo tía và tấm ngũ cốc của tấm hai lớp được làm từ thành phần khác nhau và vì vậy, có nhiệt độ nướng tối ưu khác nhau. Ví dụ, phần của lò mà ở phía tấm ngũ cốc có thể được điều chỉnh tới khoảng 240°C tới khoảng 260°C còn phần mà ở phía của tấm tảo tía có thể là khoảng từ 210°C tới khoảng 230°C. Khoảng thời gian sản phẩm đi qua lò có thể là khoảng từ 30 giây tới khoảng 3 phút. Sản phẩm có thể được nướng đều hơn khi gió nóng được cấp vào lò.

Khi nhiệt độ của lò có thể điều chỉnh được, sức gió nóng được cấp vào lò ở nhiệt độ từ khoảng 210°C có thể được điều chỉnh tới khoảng 7 (cho tấm ngũ cốc): 3 (cho tấm tảo tía).

Sau khi nướng tấm hai lớp trong lò để chế biến đồ ăn nhẹ từ táo tía, đồ ăn nhẹ từ táo tía có thể được làm lạnh và sau đó được đóng gói.

Các bước của phương pháp chế biến đồ ăn nhẹ từ táo tía theo phương án của sáng chế được thể hiện trong Fig.1.

Hiệu quả của sáng chế

Như được mô tả trên đây, theo một hoặc nhiều phương án trên đây của sáng chế, đồ ăn nhẹ từ táo tía được sản xuất bằng cách nướng trong lò, và vì vậy có kết cấu vững và giòn và có tuổi thọ ít nhất lớn hơn 1,5 lần so với đồ ăn nhẹ từ táo tía đã biết. Khi đồ ăn nhẹ từ táo tía được nướng bằng lò, thì tấm ngũ cốc được nướng cùng với tấm táo tía để cải thiện kết cấu vững và giòn và để bổ sung hương vị độc đáo của tấm ngũ cốc, nhờ đó tạo ra đồ ăn nhẹ từ táo tía thơm ngon. Do đó, khác với món kimbugak đã biết được sản xuất bằng cách lớp bột gạo nếp nhào lên tấm táo tía và sau đó sấy khô chúng, đồ ăn nhẹ từ táo tía theo phương án của sáng chế có thể có kết cấu vững và giòn mà không bị cứng. Quan trọng hơn là, đồ ăn nhẹ từ táo tía theo phương án của sáng chế có thể có kết cấu vững và giòn không cần phải chiên trong dầu và vì vậy, đồ ăn nhẹ từ táo tía có tuổi thọ lâu hơn món kimbugak đã biết được sản xuất bằng cách chiên chúng trong dầu. Do đó, đồ ăn nhẹ từ táo tía có chất lượng bảo quản và kết cấu vững và giòn mong muốn có thể được sản xuất.

Mô tả vắn tắt các hình vẽ

Các khía cạnh này và/hoặc các khía cạnh khác của sáng chế sẽ trở nên rõ ràng và dễ hiểu hơn từ phần mô tả dưới đây của các phương án của sáng chế có dựa vào các hình vẽ kèm theo, trong đó:

Fig.1 minh họa các bước của phương pháp chế biến đồ ăn nhẹ từ táo tía theo phương án của sáng chế ;

Fig. 2 là hình vẽ giản lược thể hiện đồ ăn nhẹ từ táo tía theo phương án của sáng chế; và

Fig. 3 là hình vẽ giản lược thể hiện đồ ăn nhẹ từ táo tía theo phương án thực hiện khác của sáng chế.

Mô tả chi tiết sáng chế

Bây giờ các phương án của sáng chế sẽ được mô tả chi tiết, các ví dụ về các phương án này sẽ được minh họa có dựa vào các hình vẽ kèm theo, trong đó các số chỉ dẫn giống nhau để chỉ các chi tiết giống nhau trong toàn bộ bản mô tả. Về mặt này, các phương án có thể được thể hiện ở các dạng khác nhau, nhưng không được hiểu là để giới hạn phần mô tả được thể hiện ở đây. Do đó, các phương án được mô tả dưới đây có dựa vào các hình vẽ, để giải thích các khía cạnh của sáng chế.

Ví dụ 1: Chế biến đồ ăn nhẹ từ táo tía

Nước uống (nước tinh khiết) được tra thích hợp lên tấm ngũ cốc làm dung dịch liên kết, tấm táo tía được lát thành lớp lên đó và máy cán được sử dụng để gắn tấm táo tía với tấm ngũ cốc để tạo thành tấm hai lớp. Sau đó, dầu ngô bao gồm 1 % khối lượng chất triết từ thảo mộc được tra lên tấm hai lớp và gia vị bulgogi được rắc thích hợp lên đó. Sau đó, tấm hai lớp được cắt thành kích thước 4 x 4 cm bằng cách cắt bằng máy cán. Sau đó, nhiệt độ của lò được điều chỉnh đến 250°C cho phần mà ở phía của tấm ngũ cốc và 220°C cho phần mà ở phía của tấm táo tía và sau đó tấm hai lớp được cho đi qua lò trong một phút. Ngoài ra, băng tải kép được sản xuất đặc biệt được sử dụng để ngăn ngừa sự thay đổi về hình dạng khi tấm hai lớp được cho đi qua lò. Sau đó, đồ ăn nhẹ đã được chế biến từ táo tía được làm lạnh ở nhiệt độ trong phòng để hoàn thành đồ ăn nhẹ từ táo tía.

Ví dụ 2: Chế biến đồ ăn nhẹ từ táo tía (2)

Đồ ăn nhẹ từ táo tía được sản xuất theo cùng cách như trong ví dụ 1, chỉ khác là tấm hai lớp được nướng bằng cách cho nó đi trong 40 giây qua hơi nước quá nhiệt mà được thiết lập có nhiệt độ bên trong khoảng 180°C và nhiệt độ của hơi nước quá nhiệt khoảng 350°C.

Ví dụ 3: Chế biến đồ ăn nhẹ từ táo tía (3)

Đồ ăn nhẹ từ táo tía được sản xuất theo cùng cách như trong ví dụ 1, chỉ khác là 15 % khối lượng nước muối được sử dụng làm dung dịch liên kết.

Ví dụ 4: Chế biến đồ ăn nhẹ từ táo tía (4)

Đồ ăn nhẹ từ táo tía được sản xuất theo cùng cách như trong ví dụ 1, chỉ khác là nước uống thông thường bao gồm 5% khối lượng nước chanh được cô được sử dụng làm dung dịch liên kết.

Ví dụ 5: Chế biến đồ ăn nhẹ từ táo tía (5)

Đồ ăn nhẹ từ táo tía được sản xuất theo cùng cách như trong ví dụ 1, chỉ khác được trộn dầu trong đó dầu hạt cải và dầu hạt vừng được trộn với tỷ lệ 5:5 được sử dụng thay cho dầu ngô.

Ví dụ 6: Chế biến đồ ăn nhẹ từ táo tía (6)

Đồ ăn nhẹ từ táo tía được sản xuất theo cùng cách như trong ví dụ 1, chỉ khác là dầu hướng dương oleic cao được sử dụng thay cho dầu ngô làm dung dịch liên kết và chất triết từ thảo mộc và chất triết từ chè được trộn (0,2% dầu hướng dương).

Ví dụ 7: Chế biến đồ ăn nhẹ từ táo tía (7)

Đồ ăn nhẹ từ táo tía được sản xuất theo cùng cách như trong ví dụ 1, chỉ khác là các tấm táo tía được gắn vào mặt trên và mặt dưới của tấm ngũ cốc để tạo thành đồ ăn nhẹ từ táo tía có dạng bánh xăng đuych.

Ví dụ 8: Chế biến đồ ăn nhẹ từ táo tía (8)

Đồ ăn nhẹ từ táo tía được sản xuất theo cùng cách như trong ví dụ 1, chỉ khác là các tấm ngũ cốc được gắn vào mặt trên và mặt dưới của tấm táo tía để tạo thành đồ ăn nhẹ từ táo tía có dạng bánh xăng đuych.

Cần hiểu rằng các phương án làm ví dụ được mô tả ở đây cần được coi là mang tính chất mô tả minh họa và không nhằm giới hạn sáng chế. Phần mô tả các dấu hiệu hoặc các khía cạnh của sáng chế trong mỗi phương án cần được hiểu là có thể sử dụng được cho các dấu hiệu hoặc các khía cạnh tương tự khác trong các phương án khác.

Mặc dù, một hoặc nhiều phương án của sáng chế được mô tả có dựa vào các hình vẽ, nhwnh người có hiểu biết trung bình trong lĩnh vực kỹ thuật này có thể hiểu rằng các thay đổi về hình thức và chi tiết có thể được tạo ra mà không

vượt ra khỏi phạm vi của sáng chế như được xác định bởi yêu cầu bảo hộ sau đây.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Đồ ăn nhẹ từ táo tía bao gồm:

tám hai lớp bao gồm tám ngũ cốc và tám táo tía, và

dầu được bôi lên tám hai lớp,

trong đó tám táo tía được gắn với tám ngũ cốc bằng dung dịch liên kết được chọn từ nhóm bao gồm nước, nước muối và dung dịch đường,

trong đó đồ ăn nhẹ từ táo tía này được chuẩn bị bằng cách nướng tám hai lớp và dầu cùng nhau.

2. Đồ ăn nhẹ từ táo tía theo điểm 1, trong đó tám ngũ cốc bao gồm bột gạo với lượng nằm trong khoảng từ 1 phần khối lượng tới 100 phần khối lượng dựa trên 100 phần khối lượng tinh bột.

3. Đồ ăn nhẹ từ táo tía theo điểm 1, trong đó tám ngũ cốc bao gồm khoảng 2% khối lượng nguyên liệu thô được chọn từ tôm, hạt vừng, hạt vừng đen, bột táo tía, cá trống, mực ống, và tổ hợp của chúng.

4. Đồ ăn nhẹ từ táo tía theo điểm 1, trong đó gia vị còn được rắc lên trên tám hai lớp.

5. Đồ ăn nhẹ từ táo tía theo điểm 1, trong đó dung dịch đường là dung dịch của đường được chọn từ nhóm bao gồm đường, maltitol, polyglysitol, oligosacarit, mật ong, và tổ hợp của chúng.

6. Đồ ăn nhẹ từ táo tía theo điểm 1, trong đó dung dịch liên kết có thể còn bao gồm gia vị.

7. Đồ ăn nhẹ từ táo tía theo điểm 6, trong đó gia vị được chọn từ nhóm bao gồm dung dịch chanh cô, dung dịch gừng cô, dung dịch mận cô, bột chè xanh, sirô quế, và tổ hợp của chúng.

8. Đồ ăn nhẹ từ táo tía theo điểm 1 trong đó dầu được chọn từ nhóm bao gồm dầu ngô, dầu đậu tương, dầu hạt cải, dầu hạt nho, dầu hướng dương, dầu vừng, dầu hạt tía tô, hoặc tổ hợp của chúng.

9. Đồ ăn nhẹ từ táo tía theo điểm 1, trong đó dầu còn bao gồm ít nhất một dầu được chọn từ nhóm bao gồm vani, quế, bơ và tổ hợp của chúng.

10. Đồ ăn nhẹ từ tảo tía theo điểm 1, trong đó dầu còn bao gồm chất chống oxy hóa.

11. Đồ ăn nhẹ từ tảo tía theo điểm 10, trong đó chất chống oxy hóa được chọn từ nhóm bao gồm chất chiết từ thảo mộc, catechin của chè, tocopherol, chất chiết từ bưởi, và tổ hợp của chúng.

12. Đồ ăn nhẹ từ tảo tía theo điểm 4, trong đó gia vị được chọn từ nhóm bao gồm đường, muối, hạt tiêu, nghệ, mù tạt, chè xanh, bulgogi (Thịt bò nướng kiểu Hàn Quốc), kimchi, tteok-bok-ki (bánh gạo khuấy-chiên), chanh, và tổ hợp của chúng.

13. Phương pháp chế biến đồ ăn nhẹ từ tảo tía theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 12, trong đó phương pháp này bao gồm các bước:

bôi dung dịch liên kết lên tấm ngũ cốc;

lát tấm tảo tía lên tấm ngũ cốc đã được bôi dung dịch liên kết;

ép tấm ngũ cốc và tấm tảo tía để liên kết chúng với nhau và tạo thành tấm hai lớp;

bôi dầu lên tấm hai lớp;

nướng tấm hai lớp đã được bôi dầu trong lò; và

rắc gia vị lên tấm hai lớp.

14. Phương pháp theo điểm 13, trong đó phương pháp này bao gồm bước sử dụng máy cán hoặc máy ép khi ép tấm ngũ cốc và tấm tảo tía để liên kết chúng với nhau và tạo thành tấm hai lớp.

15. Phương pháp theo điểm 14, trong đó bề mặt của máy cán hoặc máy ép có hình dạng cụ thể hoặc các đường cong được chạm trên đó để tạo ra hình dạng cụ thể hoặc các đường cong trên bề mặt của tấm hai lớp.

16. Phương pháp theo điểm 15, trong đó phương pháp này còn bao gồm bước cắt tấm tảo tía đã được rắc gia vị trước khi nướng nó trong lò.

17. Phương pháp theo điểm 16, trong đó bước cắt được thực hiện bằng cách cắt bằng máy cán, cắt rung siêu âm, hoặc cắt bằng laze.

18. Phương pháp theo điểm 13, trong đó bước nướng được tiến hành trong lò ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 200°C tới 270°C, hoặc trong lò hơi quá nhiệt ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 150°C tới 380°C.

19. Phương pháp chế biến đồ ăn nhẹ từ táo tía, phương pháp này bao gồm các bước:

bôi dung dịch liên kết lên tấm ngũ cốc, trong đó dung dịch liên kết được chọn từ nhóm bao gồm nước, nước muối và dung dịch đường;

lát tấm táo tía lên tấm ngũ cốc đã được bôi dung dịch liên kết;

ép tấm ngũ cốc và tấm táo tía để liên kết chúng với nhau và tạo thành tấm hai lớp;

bôi dầu lên tấm hai lớp;

rắc gia vị lên tấm hai lớp đã được bôi dầu; và

nướng tấm hai lớp trong lò.

20. Phương pháp theo điểm 19, trong đó phương pháp này bao gồm bước sử dụng máy cán hoặc máy ép khi ép tấm ngũ cốc và tấm táo tía để liên kết chúng với nhau và tạo thành tấm hai lớp.

21. Phương pháp theo điểm 20, trong đó bề mặt của máy cán hoặc máy ép có hình dạng cụ thể hoặc các đường cong được chạm trên đó để tạo ra hình dạng cụ thể hoặc các đường cong trên bề mặt của tấm hai lớp.

22. Phương pháp theo điểm 21, trong đó phương pháp này còn bao gồm bước cắt tấm táo tía đã được rắc gia vị trước khi nướng nó trong lò.

23. Phương pháp theo điểm 22, trong đó bước cắt được thực hiện bằng cách cắt bằng máy cán, cắt rung siêu âm, hoặc cắt bằng laze.

24. Phương pháp theo điểm 19, trong đó tấm ngũ cốc bao gồm bột gạo với lượng nằm trong khoảng từ 1 phần khối lượng tới 100 phần khối lượng dựa trên 100 phần khối lượng tinh bột.

25. Phương pháp theo điểm 19, trong đó tấm ngũ cốc bao gồm nguyên liệu thô được chọn từ tôm, hạt vừng, hạt vừng đen, bột táo tía, cá trống, mực ống, và tổ hợp của chúng.

26. Phương pháp theo điểm 19, trong đó trong đó dung dịch đường là dung dịch của đường được chọn từ nhóm bao gồm đường, maltitol, polyglysitol, oligosacarit, mật ong, và tổ hợp của chúng.
27. Phương pháp theo điểm 19, trong đó dung dịch liên kết có thể còn bao gồm gia vị.
28. Phương pháp theo điểm 27, trong đó gia vị được chọn từ nhóm bao gồm dung dịch chanh cô, dung dịch gừng cô, dung dịch mận cô, bột chè xanh, sirô quế, và tổ hợp của chúng.
29. Phương pháp theo điểm 19, trong đó dầu được chọn từ nhóm bao gồm dầu ngô, dầu đậu tương, dầu hạt cải, dầu hạt nho, dầu hướng dương, dầu vừng, dầu hạt tía tô, hoặc tổ hợp của chúng.
30. Phương pháp theo điểm 29, trong đó dầu còn bao gồm ít nhất một dầu được chọn từ nhóm bao gồm vani, quế, bơ, và tổ hợp của chúng.
31. Phương pháp theo điểm 29, trong đó dầu còn bao gồm chất chống oxy hóa.
32. Phương pháp theo điểm 31, trong đó chất chống oxy hóa được chọn từ nhóm bao gồm chất chiết từ thảo mộc, catechin của chè, tocopherol, chất chiết từ bưởi, và tổ hợp của chúng.
33. Phương pháp theo điểm 19, trong đó gia vị được chọn từ nhóm bao gồm đường, muối, hạt tiêu, nghệ, mù tạt, chè xanh, bulgogi (Thịt bò nướng kiểu Hàn Quốc), kimchi, tteok-bok-ki (bánh gạo khuấy-chiên), chanh, và tổ hợp của chúng.
34. Phương pháp theo điểm 19, trong đó bước nướng được tiến hành trong lò ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 200°C tới 270°C, hoặc trong lò hơi quá nhiệt ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 150°C tới 380°C.

FIG. 1

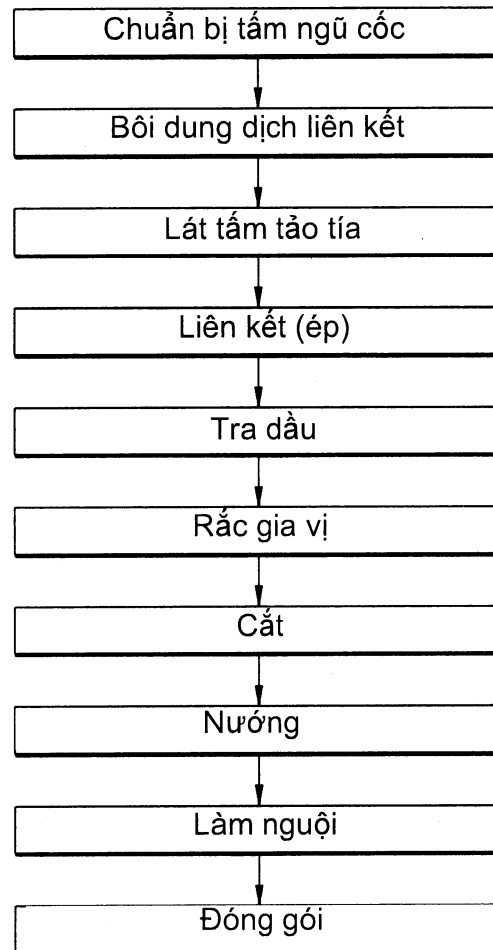


FIG. 2

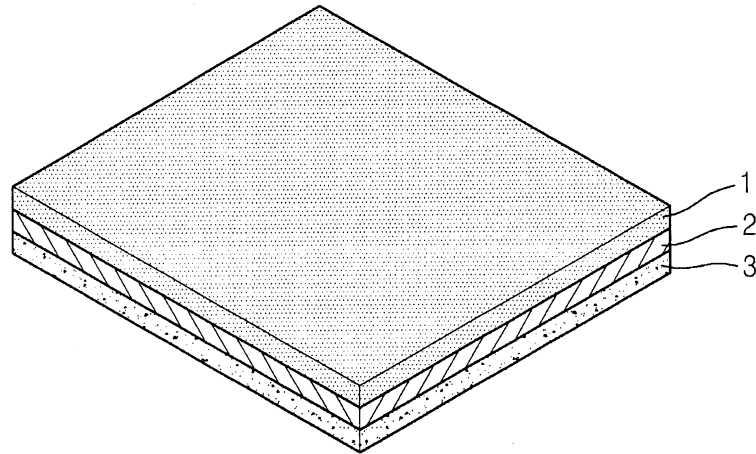


FIG. 3

