



(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)



1-0030423

(51)<sup>7</sup> A23F 3/16; A23F 3/30

(13) B

(21) 1-2016-03374

(22) 10/02/2015

(86) PCT/KR2015/001355 10/02/2015

(87) WO 2015/122679 20/08/2015

(30) 10-2014-0015716 11/02/2014 KR

(45) 25/12/2021 405

(43) 25/11/2016 344A

(73) 1. JANGSUCHAE CO., LTD. (KR)

116-43, Bangchungni-gil, Sani-myeon, Haenam-gun, Jeollanam-do 536-852,  
Republic of Korea

2. SHIN, YOUNG TAEK (KR)

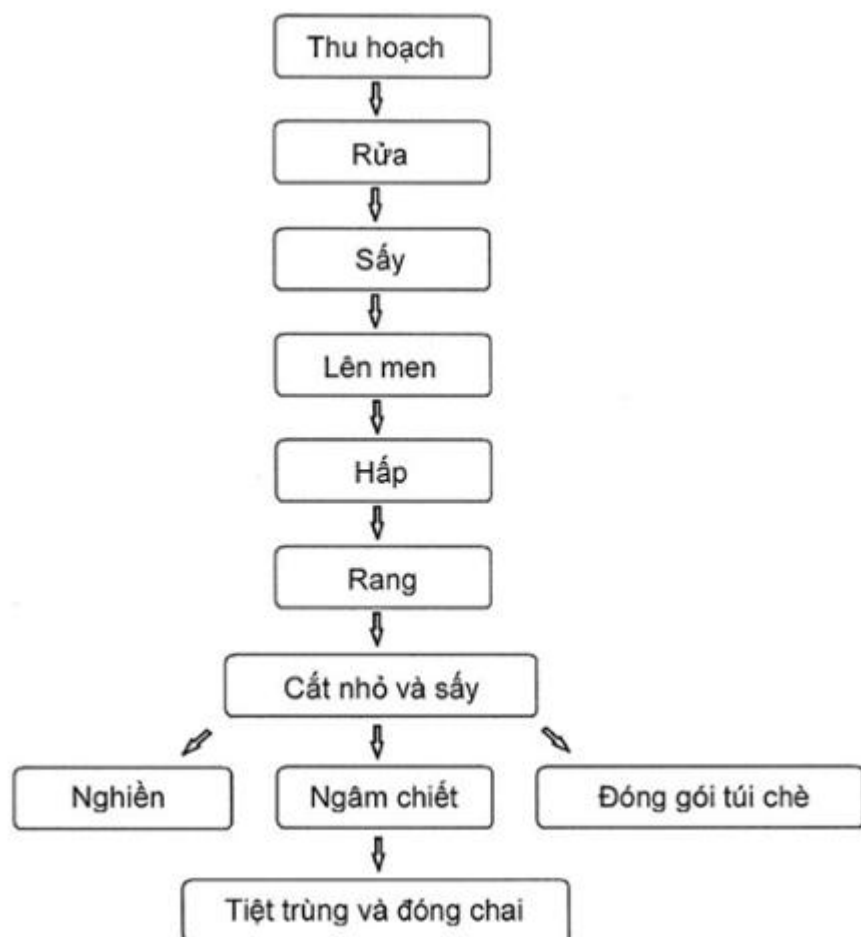
1004ho 31A-dong, 253, Cheonjung-ro, Gangdong-gu, Seoul 134-766, Republic of  
Korea

(72) SHIN, Young Taek (KR).

(74) Công ty Luật TNHH WINCO (WINCO LAW FIRM)

(54) PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT TRÀ TỪ MÀM LẠC VÀ TRÀ TỪ MÀM LẠC THU  
ĐƯỢC BẰNG PHƯƠNG PHÁP NÀY

(57) Sáng chế đề cập đến trà từ mầm lạc và phương pháp chế biến trà này để tạo ra trà có vị ngon và hàm lượng resveratrol cao, có nhiều lợi ích cho sức khỏe. Theo đó, phương pháp sản xuất trà từ mầm lạc theo sáng chế bao gồm các bước: thu hoạch và rửa mầm lạc; sấy mầm lạc đã rửa; làm héo và lên men mầm lạc đã sấy trong thời gian từ 5 đến 6 tháng; hấp mầm lạc đã lên men; rang mầm lạc đã hấp; cắt nhỏ và sấy mầm lạc đã rang.



### **Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập**

Sáng chế đề cập đến trà từ mầm lạc, và cụ thể hơn là đề cập đến trà từ mầm lạc được sản xuất bằng cách thu hoạch, rửa, sấy, lên men, hấp, rang, cắt nhỏ và sấy mầm lạc, và phương pháp sản xuất trà này.

### **Tình trạng kỹ thuật của sáng chế**

Các mầm rau, là loại rau non sinh trưởng trong thời gian khoảng một tuần sau khi nảy mầm từ hạt, trở nên rất phổ biến do mối quan tâm gần đây về thực phẩm hữu cơ có lợi cho sức khỏe, và các thành phần dinh dưỡng của chúng là đã biết mặc dù với lượng nhỏ và chúng dễ bị hư hại. Do các cây trồng ở giai đoạn nảy mầm sản sinh mạnh các chất cần thiết để tiếp tục sinh trưởng, các mầm rau này thường chứa tất cả các loại chất dinh dưỡng đậm đặc và cần thiết để duy trì sự sống của chúng. Do đó, hàm lượng các vitamin và chất khoáng của chúng cao hơn gấp 3 đến 4 lần so với dạng rau sinh trưởng đầy đủ của chúng. Ngoài ra, các chất dinh dưỡng không được tìm thấy trong hạt có thể được tạo ra trong mầm. Ví dụ, mặc dù hạt đậu không chứa vitamin C, mầm hạt đậu thường chứa vitamin C với lượng nằm trong khoảng từ 25 đến 35mg%.

Cụ thể, mầm lạc giàu axit có tác dụng làm giảm nồng độ cholesterol trong máu, lexitin là chất ban đầu của chất dẫn truyền thần kinh axetylcholin, có tác dụng cải thiện trí nhớ, vitamin E có tác dụng ngăn ngừa sự lão hóa và bệnh vữa xơ động mạch bằng cách ức chế sự oxy hóa các axit béo trong cơ thể người, và niacin tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình chuyển hóa rượu, và còn chứa các vitamin B1 và B2. Do mầm lạc chứa hàm lượng chất béo chỉ bằng 1/10 hàm lượng chất béo trong hạt lạc, và chứa nhiều chất xơ, nó là thực phẩm lý tưởng cho những người bị mất cân bằng dinh dưỡng ở mức độ nặng hiện nay.

Ngoài ra, do mầm lạc sản sinh resveratrol (3, 5, 4-trans-trihydroxy stilben) để

bảo vệ chúng khỏi tác động bên ngoài khi mầm lạc phát triển, lượng resveratrol tăng lên đáng kể so với hạt lạc. Do đó, mầm lạc có hiệu quả chống oxy hóa hữu hiệu, cụ thể là thành phần resveratrol, gấp 90 lần so với hạt lạc, và hàm lượng resveratrol của nó cao gấp 23 đến 24 lần so với rượu vang đỏ (trung bình là 0,6ug/g) là đã biết để có hàm lượng resveratrol tối đa.

Ví dụ, resveratrol là một loại polyphenol, chất chống oxy hóa phát hiện được ở thực vật, và có hiệu quả chống lại bệnh ung thư và quá trình oxy hóa, làm giảm mức độ tổn thương cho động mạch vành và ngăn ngừa tình trạng máu đông cục nguy hiểm gây cơn đau tim và đột quỵ.

Công bố đơn yêu cầu cấp patent Hàn Quốc số 10-2007-0016660, ngày 8 tháng 2 năm 2007.

Công bố đơn yêu cầu cấp patent Hàn Quốc số 10-2012-0003253, ngày tháng 1 năm 2012.

### **Bản chất kỹ thuật của sáng chế**

Sáng chế đề xuất phương pháp sản xuất trà từ mầm lạc phổ biến làm thực phẩm có lợi cho sức khỏe mà phụ nữ và nam giới ở tất cả các độ tuổi đều ưa thích. Trà từ mầm lạc được sản xuất bằng cách tiến hành các bước hấp và rang mầm lạc để có các lợi ích cho sức khỏe dưới dạng trà có lợi cho sức khỏe với hương vị dễ chịu, được tìm ra sau khi tác giả sáng chế nghiên cứu phương pháp này theo nhiều cách.

Theo đó, sáng chế đề xuất phương pháp sản xuất trà từ mầm lạc có lợi cho sức khỏe, có vị ngon và hàm lượng resveratrol cao, để góp phần nâng cao sức khỏe của con người và tăng thu nhập cho người nông dân trồng mầm lạc.

Để đạt được các mục đích nêu trên, sáng chế đề xuất phương pháp sản xuất trà từ mầm lạc bao gồm các bước: thu hoạch và rửa mầm lạc; sấy mầm lạc đã rửa; làm héo và lên men mầm lạc đã sấy trong thời gian từ 5 đến 6 tháng; hấp mầm lạc đã lên men; rang mầm lạc đã hấp; cắt nhỏ và sấy mầm lạc đã rang.

Trong phương pháp sản xuất trà từ mầm lạc theo sáng chế, tốt hơn nếu bước lên

men mầm lạc được tiến hành bằng cách cho mầm lạc vào túi vải không dệt trong thời gian từ 5 đến 6 tháng trong chỗ tối để làm làm héo và lên men chúng.

Ngoài ra, trong phương pháp sản xuất trà từ mầm lạc theo sáng chế, tốt hơn nếu bước hấp mầm lạc được tiến hành bằng cách lặp lại quá trình hấp mầm lạc ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 90 đến 100°C trong thời gian từ 3 đến 5 giờ và sau đó làm nguội chúng ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 35 đến 45°C trong thời gian từ 3 đến 5 giờ, 2 đến 5 lần.

Ngoài ra, trong phương pháp sản xuất trà từ mầm lạc theo sáng chế, tốt hơn nếu bước rang mầm lạc được tiến hành bằng cách rang mầm lạc trong thời gian từ 8 đến 10 phút trong chảo trong khi điều chỉnh nhiệt độ của chảo giảm từ 300°C đến 200°C để không làm cháy mầm lạc.

Ngoài ra, trong phương pháp sản xuất trà từ mầm lạc theo sáng chế, phương pháp này còn bao gồm bước ngâm chiết trà từ mầm lạc trong thời gian từ 90 đến 120 phút bằng cách rót nước ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 60 đến 65°C vào trà từ mầm lạc theo tỷ lệ 1000ml nước tương ứng với từ 3 đến 6g trà từ mầm lạc sau bước cắt nhỏ và sấy để ngâm chiết.

Ngoài ra, trong phương pháp sản xuất trà từ mầm lạc theo sáng chế, phương pháp này còn bao gồm bước nghiền mầm lạc đã cắt nhỏ và sấy sau bước cắt nhỏ và sấy để thu được bột trà từ mầm lạc.

Ngoài ra, trong phương pháp sản xuất trà từ mầm lạc theo sáng chế, phương pháp này còn bao gồm bước sản xuất túi trà chứa lượng định trước tương ứng của trà từ mầm lạc, sau bước cắt nhỏ và sấy.

Ngoài ra, trong phương pháp sản xuất trà từ mầm lạc theo sáng chế, phương pháp này còn bao gồm nước rót nước tinh khiết vào mầm lạc đã cắt nhỏ và sấy sau bước cắt nhỏ và sấy theo tỷ lệ lượng nước tinh khiết gấp từ 5 đến 20 lần trọng lượng của mầm lạc, tiến hành chiết bằng nước nóng ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 95 đến 120°C trong thời gian từ 6 đến 8 giờ, và sau đó cô chất chiết trong chân không ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 90 đến 95°C trong thời gian từ 48 đến 60 phút để đạt được

thang Brix nằm trong khoảng từ 60 đến 70.

Ngoài ra, để thực hiện mục đích của sáng chế, trà từ mầm lạc theo khía cạnh khác của sáng chế được sản xuất theo các phương pháp đã mô tả trên đây.

### **Mô tả vắn tắt hình vẽ**

Fig.1 là sơ đồ thể hiện phương pháp sản xuất trà từ mầm lạc theo sáng chế.

### **Mô tả chi tiết sáng chế**

Phương pháp sản xuất trà từ mầm lạc theo sáng chế được bộc lộ chi tiết cùng với hình vẽ kèm theo và trình tự các bước.

#### **(1) Thu hoạch mầm lạc**

Đây là quá trình thu hoạch mầm lạc dùng làm nguyên liệu. Mầm lạc được trồng thủy sinh trong buồng tối, và được thu hoạch cùng với rễ của nó trong khoảng thời gian từ 5 đến 9 ngày kể từ ngày nảy mầm. Lạc có sự gia tăng đáng kể hàm lượng resveratrol để bảo vệ chính chúng khỏi tác động bên ngoài trong khi mọc mầm. Khoảng thời gian từ ngày thứ 5 đến ngày thứ 9 của quá trình sinh trưởng là thời điểm lý tưởng để thu hoạch mầm lạc làm nguyên liệu của trà từ mầm lạc do hàm lượng resveratrol của nó cao, và vị cũng như hương vị của nó ngon nhất.

#### **(2) Rửa mầm lạc**

Đây là quá trình rửa mầm lạc thu hoạch được cùng với rễ bằng dòng nước chảy để loại bỏ vỏ lạc và các chất không mong muốn.

#### **(3) Sấy mầm lạc**

Đây là quá trình sấy mầm lạc đã rửa để đạt hàm lượng ẩm nằm trong khoảng từ 7 đến 15%. Mặc dù phương pháp sấy mầm lạc có thể bao gồm, nhưng không chỉ giới hạn ở, sấy bằng nhiệt, sấy bằng không khí nóng, sấy trong chân không, sấy khô ở nhiệt độ thấp, sấy khô ở nhiệt độ thấp trong chân không, sấy bằng siêu âm, và sấy bằng hồng ngoại xa, phương pháp sấy bằng không khí nóng được sử dụng trong sáng chế này khi tính đến hiệu quả và chi phí sấy.

#### (4) Lên men mầm lạc

Cho mầm lạc đã sấy vào túi vải không dệt để tạo ra sự tự sinh nhiệt của chúng, cho túi này vào chỗ tối trong thời gian từ 5 đến 6 tháng để làm héo và lên men chúng. Trong trường hợp này, sự lên men mầm lạc không phải để chỉ quá trình lên men thông thường bởi các vi sinh vật mà là quá trình oxy hóa thành màu vàng nhờ các enzym oxy hóa (polypenol oxidaza, peroxidaza, v.v.) có trong mầm lạc. Nhờ quá trình lên men này, mầm lạc có vị, hương vị và màu sắc đặc biệt của nó.

#### (5) Hấp mầm lạc

Đây là quá trình hấp mầm lạc đã lên men. Thử nghiệm cảm quan và kinh nghiệm lâu năm của tác giả sáng chế cho thấy rằng trà từ mầm lạc có vị và hương vị ngon nhất nhờ quá trình làm nguội ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 35 đến 45°C trong thời gian từ 3 đến 5 giờ, 2 đến 5 lần, sau khi hấp mầm lạc ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 90 đến 100°C trong thời gian từ 3 đến 5 giờ.

#### (6) Rang mầm lạc

Đây là quá trình rang mầm lạc đã hấp. Quá trình này nhằm làm ngừng tác dụng của các enzym oxy hóa để ngăn ngừa quá trình oxy hóa, và nếu nhiệt độ xử lý quá cao sẽ làm cháy mầm lạc, và nếu nhiệt độ xử lý quá thấp sẽ làm cho các enzym oxy hóa vẫn còn sống và mầm lạc lên men. Do đó, cần lưu ý điều chỉnh nhiệt độ.

Rang mầm lạc là quá trình quan trọng nhất để quyết định chất lượng của trà từ mầm lạc. Thử nghiệm cảm quan và kinh nghiệm lâu năm đối với trà từ mầm lạc của tác giả sáng chế cho thấy chất lượng trà từ mầm lạc có vị ngon và mùi thơm, không có mùi lá tươi và mùi lạ được chế biến bằng cách rang mầm lạc trong chảo ở nhiệt độ được giảm từ 300°C đến 200°C trong thời gian từ 8 đến 10 phút trong khi điều chỉnh nhiệt độ để không làm cháy mầm lạc.

#### (7) Cắt nhỏ và sấy mầm lạc

Đây là quá trình cắt nhỏ mầm lạc đã rang thành các đoạn có độ dài cần thiết và sấy chúng. Hàm lượng ẩm lý tưởng nằm trong khoảng từ 7 đến 15%.

#### (8) Tạo ra đồ uống từ mầm lạc

## (a) Pha chế đồ uống từ mầm lạc

Đây là quá trình rót nước nóng vào mầm lạc đã rang, cắt nhỏ và sấy để ngâm chiết các thành phần hữu hiệu sau khi rang, cắt nhỏ và sau đó sấy mầm lạc. Tỷ lệ lý tưởng là cho 3 đến 6g mầm lạc dạng rắn tiếp xúc với 1000ml nước ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 60 đến 65°C trong thời gian từ 90 đến 120 phút để ngâm chiết các thành phần hữu hiệu.

## (b) Tệt trùng và đóng chai đồ uống từ mầm lạc

Đây là quá trình tệt trùng và đóng chai đồ uống từ mầm lạc với các thành phần hữu hiệu của mầm lạc ngâm chiết được trong đồ chứa, ví dụ, bình hoặc chai nhựa để chứa đồ uống này. Tốt hơn, nếu đồ uống từ mầm lạc đóng chai được bảo quản lạnh ở nhiệt độ 4°C.

## (9) Tạo ra bột trà từ mầm lạc

Đây là quá trình nghiền mầm lạc đã rang, cắt nhỏ và sấy để thu được bột trà từ mầm lạc. Bước đầu tiên là rót nước lạnh hoặc nước ấm vào bột trà từ mầm lạc để tạo ra đồ uống có vị và hương vị đặc biệt, hoặc có thể bổ sung bột này vào đồ ăn nhẹ hoặc món ăn phụ khác làm thành phần. Nếu trà từ mầm lạc là đồ uống, lượng bột trà từ mầm lạc lý tưởng tùy thuộc vào sở thích của mỗi người. Để tạo ra trà từ mầm lạc, thử nghiệm cảm quan và kinh nghiệm lâu năm của tác giả sáng chế cho thấy rằng tỷ lệ lý tưởng là rót 500ml nước vào từ 1 đến 5g bột trà từ mầm lạc và sau đó khuấy đều hỗn hợp để có vị ngon nhất.

## (10) Sản xuất túi trà từ mầm lạc

Đây là quá trình đóng gói mầm lạc đã rang, cắt nhỏ và sấy vào túi trà với lượng định trước của nó. Lượng được ưu tiên của mầm lạc trong túi trà nằm trong khoảng từ 1,5 đến 3g. Tốt hơn, nếu túi trà được làm bằng vải bông hoặc vải không dệt có các lỗ để ngăn không cho các chất rắn chứa trong túi này rơi ra ngoài trong khi vãn cho phép các chất chứa trong đó được hòa tan dễ dàng trong nước và ngâm vào nước.

Để pha chế trà từ mầm lạc bằng túi trà từ mầm lạc sản xuất được, cần rót lượng nước sôi lý tưởng vào túi trà để ngâm chiết các thành phần hữu hiệu và vị của trà từ



mầm lác, và lấy túi trà ra khỏi nước theo phương pháp tương tự để sử dụng các túi trà thông thường khác có bán trên thị trường. Thử nghiệm cảm quan và kinh nghiệm lâu năm đối với trà từ mầm lác của tác giả sáng chế cho thấy rằng sẽ thu được vị và hương vị ngon nhất bằng cách rót nước sôi ở nhiệt độ cao hơn 90°C vào túi trà từ mầm lác để ngâm chiết các thành phần hữu hiệu và vị của trà từ mầm lác trong thời gian từ 3 đến 10 phút. Tuy nhiên, do tiêu chuẩn vị ngon của trà phụ thuộc vào sở thích của mỗi người, nhiệt độ của nước và thời gian ngâm chiết có thể được xác định tùy thuộc vào sở thích của mỗi người.

#### (11) Tạo ra trà từ mầm lác dạng cô đặc

Đây là quá trình chiết các thành phần hữu hiệu từ mầm lác đã rang, cắt nhỏ và sấy bằng nước nóng và cô các thành phần hữu hiệu chiết được. Cho mầm lác vào nước tinh khiết với lượng gấp từ 5 đến 20 lần so với trọng lượng của mầm lác, và chiết bằng nước nóng ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 95 đến 120°C trong thời gian từ 6 đến 8 giờ. Sau đó, cô dịch trà chiết được bằng nước nóng trong chân không ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 90 đến 95°C trong thời gian từ 48 đến 60 giờ để làm cho trà từ mầm lác cô được trong chân không đạt thang Brix nằm trong khoảng từ 60 đến 70, và hàm lượng resveratrol cao.

Có thể cho thêm hoặc không cho thêm nước lạnh hoặc nước nóng vào dịch cô thu được để uống.

Sau đây, sáng chế sẽ được mô tả chi tiết thêm qua các ví dụ và thử nghiệm làm ví dụ. Tuy nhiên, cần hiểu rằng các ví dụ được mô tả dưới đây minh họa sáng chế chi tiết hơn cho người có hiểu biết trung bình trong lĩnh vực này mà không làm giới hạn phạm vi của sáng chế. Tức là cần hiểu rằng người có hiểu biết trung bình trong lĩnh vực này có thể dễ dàng cải biến hoặc thay đổi phần mô tả, và các phương án cải biến và thay đổi này có thể vẫn nằm trong phạm vi của phần mô tả này.

#### **Ví dụ thực hiện sáng chế**

Ví dụ 1: Tạo ra trà từ mầm lác

Lạc thu hoạch được ở Hàn Quốc được trồng thủy sinh trong buồng tối trong một tuần, và sau đó thu hoạch mầm lạc cùng với rễ của nó và rửa sạch. Sấy mầm lạc đã rửa ở nhiệt độ 60°C trong thời gian 35 giờ bằng thiết bị sấy dùng không khí nóng và tiếp đó cho vào túi vải không dệt để làm héo và lên men chúng trong 6 tháng trong chỗ tối. Hấp mầm lạc đã lên men ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 90 đến 100°C trong 4 giờ và sau đó làm nguội ở nhiệt độ 40°C trong 4 giờ. Lặp lại quá trình hấp và làm nguội 3 lần. Rang mầm lạc đã hấp trong chảo ở nhiệt độ không làm cháy chúng trong khi giảm dần nhiệt độ từ 300°C xuống 200°C trong 10 phút, cắt thành các đoạn có chiều dài từ 0,5 đến 1cm và sấy để thu được trà từ mầm lạc.

#### Ví dụ 2: Tạo ra đồ uống từ mầm lạc

Tạo ra đồ uống từ mầm lạc bằng cách rót nước ở nhiệt độ 60°C vào trà từ mầm lạc theo tỷ lệ 1000ml nước tương ứng với 5g trà từ mầm lạc thu được trong ví dụ 1 để ngâm chiết trà từ mầm lạc trong 90 phút và thu được đồ uống từ mầm lạc.

#### Ví dụ 3: Tạo ra bột trà từ mầm lạc

Nghiên trà từ mầm lạc thu được trong ví dụ 1 để tạo ra bột trà từ mầm lạc. Tạo ra đồ uống từ mầm lạc bằng cách rót 500ml nước vào 2g bột trà từ mầm lạc thu được như đã mô tả trên đây và khuấy đều hỗn hợp này.

#### Ví dụ 4: Tạo ra túi trà từ mầm lạc

Cho trà từ mầm lạc thu được trong ví dụ 1 vào túi trà và đóng gói để mỗi túi chứa tương ứng 2g trà. Sử dụng túi trà từ mầm lạc sản xuất được như đã mô tả trên đây để ngâm chiết trà từ mầm lạc với thành phần hữu hiệu và vị của nó trong 5 phút bằng cách rót 80ml nước sôi vào túi trà này, và sau đó lấy túi trà ra khỏi nước.

#### Thử nghiệm ví dụ: thử nghiệm cảm quan

Tiến hành thử nghiệm cảm quan đối với trà từ mầm lạc thu được trong các ví dụ

từ 2 đến 4. Tiến hành thử nghiệm cảm quan bằng nhóm thử nghiệm gồm 100 thành viên được chọn ngẫu nhiên, và Bảng 1 thể hiện kết quả của thử nghiệm cảm quan.

Bảng 1

Kết quả thử nghiệm cảm quan đối với trà từ mầm lạc (tính theo số người)

| Thử nghiệm        |                     | Vị  |     |     | Hương vị |     |     | Vẻ bề ngoài |     |     | Mức độ ưa thích chung |     |     |
|-------------------|---------------------|-----|-----|-----|----------|-----|-----|-------------|-----|-----|-----------------------|-----|-----|
| Ví dụ             |                     | II  | III | IV  | II       | III | IV  | II          | III | IV  | II                    | III | IV  |
| Đánh giá cảm quan | Rất thích           | 8   | 5   | 7   | 5        | 5   | 5   | 5           | 4   | 5   | 8                     | 8   | 8   |
|                   | Thích               | 75  | 70  | 77  | 65       | 62  | 65  | 65          | 62  | 65  | 75                    | 71  | 76  |
|                   | Quan điểm trung lập | 13  | 20  | 12  | 25       | 28  | 25  | 26          | 29  | 26  | 13                    | 16  | 12  |
|                   | Không thích         | 4   | 5   | 4   | 5        | 5   | 5   | 4           | 5   | 4   | 4                     | 5   | 4   |
|                   | Rất không thích     | 0   | 0   | 0   | 0        | 0   | 0   | 0           | 0   | 0   | 0                     | 0   | 0   |
| Tổng              | 100                 | 100 | 100 | 100 | 100      | 100 | 100 | 100         | 100 | 100 | 100                   | 100 | 100 |

Như quan sát được từ kết quả của thử nghiệm cảm quan, đồ uống được sản xuất bằng trà từ mầm lạc theo sáng chế (ví dụ 2), đồ uống sản xuất được bằng bột trà từ mầm lạc (ví dụ 3) và đồ uống sản xuất được bằng cách ngâm chiết túi trà từ mầm lạc (ví dụ 4) khá được ưa thích. Mặc dù nhiều người thường không sẵn lòng dùng thử thực phẩm có vị lạ, kết quả của thử nghiệm cảm quan đối với trà từ mầm lạc cho thấy đồ uống được sản xuất bằng trà từ mầm lạc theo sáng chế khá được ưa thích trong khi các thành viên của nhóm thử nghiệm cảm quan nếm thử đồ uống từ mầm lạc này lần đầu tiên trong cuộc đời họ.

Cụ thể, các thành viên của nhóm thử nghiệm cảm quan rất quan tâm đến cuộc sống khỏe mạnh khá ưa thích trà từ mầm lạc, và nhiều thành viên trong nhóm thử nghiệm có sở thích nêu trên giữ quan điểm trung lập về vị và hương vị ngay cả khi họ nói rằng sẵn lòng uống trà từ mầm lạc do nó có nhiều lợi ích cho sức khỏe.

**Hiệu quả đạt được của sáng chế**

Như đã mô tả trên đây, do trà từ mầm lạc theo sáng chế dựa trên mầm lạc giàu các thành phần dinh dưỡng và chất xơ, trà này góp phần nâng cao sức khỏe của người bị mất cân bằng dinh dưỡng.

Ngoài ra, do rễ mầm lạc thường bị bỏ đi dưới dạng phế liệu thực phẩm cũng được sử dụng để chế biến trà từ mầm lạc theo sáng chế, các thành phần có lợi, kể cả resveratrol, có nhiều trong rễ được sử dụng và lượng phế thải thực phẩm được giảm đi.

Trà từ mầm lạc theo sáng chế góp phần làm tăng thu nhập cho người nông dân trồng mầm lạc bằng cách thúc đẩy việc tiêu thụ mầm lạc.

**YÊU CẦU BẢO HỘ****1. Phương pháp sản xuất trà từ mầm lạc bao gồm các bước:**

thu hoạch và rửa mầm lạc;

sấy mầm lạc đã rửa;

làm héo và lên men mầm lạc đã sấy trong thời gian từ 5 đến 6 tháng;

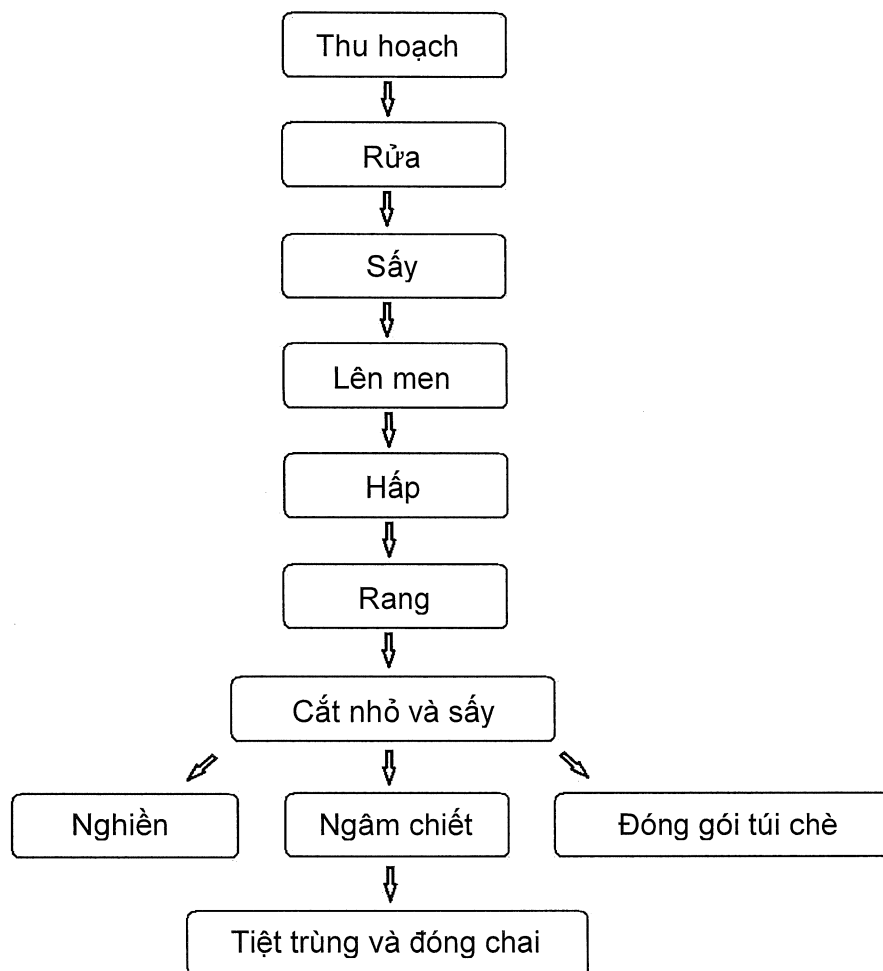
hấp mầm lạc đã lên men;

rang mầm lạc đã hấp; và

cắt nhỏ và sấy mầm lạc đã rang.

**2. Phương pháp theo điểm 1, trong đó bước lên men mầm lạc được tiến hành bằng cách cho mầm lạc vào túi vải không dệt trong thời gian từ 5 đến 6 tháng trong chỗ tối để làm héo và lên men chúng.****3. Phương pháp theo điểm 1, trong đó bước hấp mầm lạc được tiến hành bằng cách lặp lại quá trình hấp mầm lạc ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 90 đến 100°C trong thời gian từ 3 đến 5 giờ và sau đó làm nguội chúng ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 35 đến 45°C trong thời gian từ 3 đến 5 giờ, 2 đến 5 lần.****4. Phương pháp theo điểm 1, trong đó bước rang mầm lạc được tiến hành bằng cách rang mầm lạc trong thời gian từ 8 đến 10 phút trong chảo trong khi điều chỉnh nhiệt độ của chảo giảm từ 300°C đến 200°C để không làm cháy mầm lạc.****5. Phương pháp theo điểm 1, trong đó phương pháp này còn bao gồm bước ngâm chiết trà từ mầm lạc trong thời gian từ 90 đến 120 phút bằng cách rót nước ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 60 đến 65°C vào trà từ mầm lạc đã cắt nhỏ và sấy theo tỷ lệ 1000ml nước tương ứng với 3 đến 6g trà từ mầm lạc sau bước cắt nhỏ và sấy để ngâm chiết.**

6. Phương pháp theo điểm 1, trong đó phương pháp này còn bao gồm bước nghiền mầm lạp đã cắt nhỏ và sấy sau bước cắt nhỏ và sấy để thu được bột trà từ mầm lạp.
7. Phương pháp theo điểm 1, trong đó phương pháp này còn bao gồm bước sản xuất túi trà chứa lượng định trước tương ứng của trà từ mầm lạp, sau bước cắt nhỏ và sấy.
8. Phương pháp theo điểm 1, trong đó phương pháp này còn bao gồm bước rót nước tinh khiết vào mầm lạp sau bước cắt nhỏ và sấy với tỷ lệ lượng nước tinh khiết gấp từ 5 đến 20 lần trọng lượng của mầm lạp, tiến hành chiết bằng nước nóng ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 95 đến 120°C trong khoảng thời gian từ 6 đến 8 giờ, và sau đó cô chất chiết trong chân không ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 90 đến 95°C trong khoảng thời gian từ 48 đến 60 giờ để đạt được thang Brix nằm trong khoảng từ 60 đến 70.
9. Trà từ mầm lạp thu được bằng phương pháp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 8.

**Fig.1**