



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

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

(11)



1-0035855

(51)⁷ A23L 5/00; A23G 9/48; A23G 1/54;
A23G 9/00

(13) B

(21) 1-2019-03728

(22) 16/10/2017

(86) PCT/JP2017/037410 16/10/2017

(87) WO 2018/110069 21/06/2018

(30) 2016-240367 12/12/2016 JP

(45) 25/05/2023 422

(43) 25/09/2019 378A

(73) OHAYO DAIRY PRODUCTS CO., LTD. (JP)

565, Koushita, Naka-ku, Okayama-shi Okayama 7038505, Japan

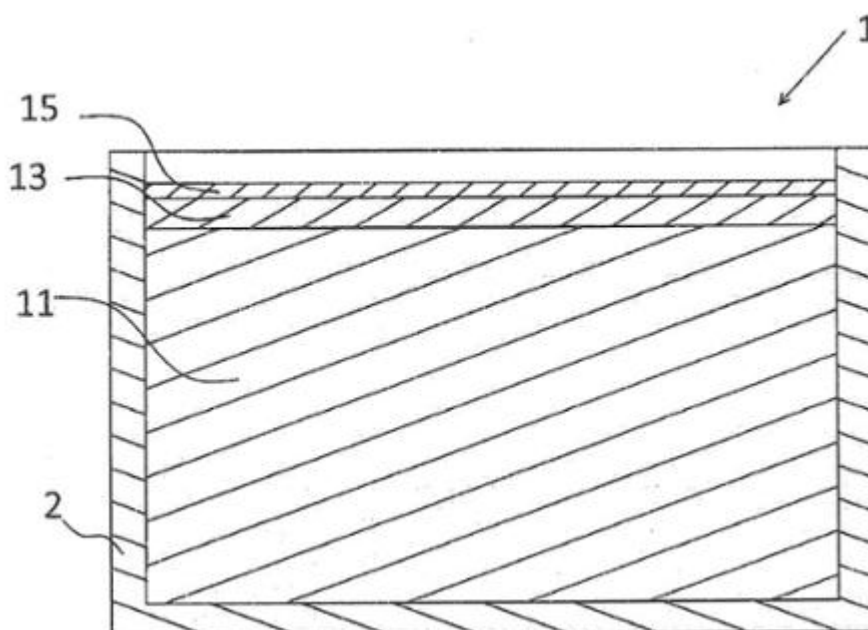
(72) IMAMIYA Ryo (JP).

(74) Công ty TNHH Quốc tế D & N (D&N INTERNATIONAL CO.,LTD.)

(54) ĐỒ ĂN NƯỚNG BỀ MẶT VÀ PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT ĐỒ ĂN NÀY

(57) Sáng chế đề cập đến đồ ăn có thể duy trì kết cấu giòn ngon của phần caramen trong một khoảng thời gian dài.

Đồ ăn nướng bề mặt được đặc trưng ở chỗ bao gồm đồ ăn thứ nhất, và đồ ăn thứ hai chứa chất béo và dầu, trong đó một phần hoặc toàn bộ bề mặt của đồ ăn thứ hai được phủ bằng sản phẩm đun nóng của đường. Hơn nữa, tốt hơn là đồ ăn thứ hai là ít nhất một loại hoặc hai loại hoặc nhiều loại đồ ăn được chọn từ nhóm đồ ăn gồm sôcôla và chất béo và dầu.



Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế đề cập đến đồ ăn nướng bề mặt và phương pháp sản xuất đồ ăn này.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Cho đến nay, đã biết có phương pháp trong đó đường được rắc trên bề mặt của các đồ ăn như bánh putđinh, kem cháy, putđinh sữa trứng, kem, bánh kẹo phương Tây khác và bánh kẹo nướng, và bánh mì, và được đun nóng để biến đường gắn vào bề mặt của các đồ ăn thành caramen để đạt được một kết cấu giòn và hương vị thơm độc đáo.

Hơn nữa, từ góc độ thuận tiện cho việc ăn uống và phân phối thức ăn, các đồ ăn được sản xuất được đóng gói theo nhiều cách khác nhau trước khi phân phối. Ví dụ, tài liệu sáng chế 1 bộc lộ phương pháp mà bề mặt của các đồ ăn chứa trong các hộp đựng được nướng liên tục trong khi các hộp đựng không bị biến dạng do nhiệt.

Danh sách tài liệu viện dẫn

Tài liệu sáng chế

Tài liệu sáng chế 1: Công bố đơn sáng chế Nhật Bản số 9-252737

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Vấn đề kỹ thuật

Tuy nhiên, caramen có thể hấp thụ hơi ẩm, và do đó dễ dàng bị dính vì độ ẩm của chính các đồ ăn và độ ẩm trong không khí, vì vậy không duy trì được kết cấu giòn ngon và hương vị thơm ngon ngay sau khi gia nhiệt.

Do đó, ngay cả khi các đồ ăn có bề mặt caramen được sản xuất, kết cấu giòn ngon của chúng bị mất khi các đồ ăn này được phân phối sau khi sản xuất, đây là điều bất lợi bởi vì khách hàng mua các đồ ăn không thể thưởng thức kết cấu ngon đó.

Giải pháp giải quyết vấn đề

Do vấn đề này, sáng chế được đề xuất với các dấu hiệu sau.

(1) Đồ ăn nướng bề mặt theo sáng chế được đặc trưng bởi việc bao gồm đồ ăn thứ nhất và một đồ ăn thứ hai có chứa chất béo và dầu, trong đó một phần hoặc toàn bộ bề mặt của đồ ăn thứ hai được phủ một lớp sản phẩm đun nóng của đường.

(2) Ở đồ ăn (1) được mô tả ở trên, đặc trưng ở chỗ ít nhất một phần bề mặt của đồ ăn thứ nhất được phủ bằng đồ ăn thứ hai.

(3) Đặc trưng ở chỗ đồ ăn thứ hai là ít nhất một loại hoặc hai loại hoặc nhiều loại đồ ăn được chọn từ nhóm đồ ăn bao gồm sôcôla và chất béo và dầu.

(4) Đặc trưng ở chỗ đồ ăn thứ nhất là ít nhất một loại hoặc hai loại hoặc nhiều loại đồ ăn được lựa chọn từ nhóm đồ ăn bao gồm bánh putđinh, kem cháy, putđinh sữa trứng, kem, bánh, bánh kẹo chưa nướng phương tây khác, "sữa đá" (kem với hàm lượng sữa khô 10% hoặc hơn và hàm lượng sữa béo 3% hoặc hơn), "kem lacto" (kem với hàm lượng sữa khô 3% hoặc hơn), nước hoa quả, bánh kẹo nướng khác, phô mai, sữa chua, mì sợi, thịt, và bánh mì.

(5) Đặc trưng ở chỗ đồ ăn thứ hai được đặt để phủ lên bề mặt của đồ ăn thứ nhất được đưa vào hộp đựng có lỗ hở, bề mặt này được định vị ở phía lỗ hở của hộp đựng

(6) Phương pháp sản xuất đồ ăn nướng bề mặt theo sáng chế là phương pháp sản xuất thức ăn nướng bề mặt bao gồm đồ ăn thứ nhất và đồ ăn thứ hai phủ ít nhất một phần bề mặt của đồ ăn thứ nhất và chứa chất béo và dầu, phương pháp được đặc trưng bởi việc bao gồm bước đun nóng đường gắn trên bề mặt của đồ ăn thứ hai để thu được sản phẩm đun nóng của đường.

(7) Đặc trưng ở chỗ sản phẩm đun nóng của đường trong phương pháp sản xuất đồ ăn nướng bề mặt theo sáng chế thu được bằng cách biến đường thành caramen bằng cách đun nóng.

Mô tả vắn tắt các hình vẽ

Fig.1 là hình chiếu mặt cắt ngang của đồ ăn theo sáng chế đựng trong hộp chứa.

Mô tả chi tiết sáng chế

Dưới đây, sáng chế sẽ được mô tả một cụ thể. Fig.1 là hình chiếu mặt cắt ngang của đồ ăn đựng trong hộp chứa. Đồ ăn 1 theo sáng chế được đề xuất được đựng trong hộp chứa 2 theo cách mà bề mặt đồ ăn thứ nhất 11 được phủ bằng đồ ăn thứ hai 13, và ở trạng thái trong đó một phần caramen 15 được cung cấp thêm trên bề mặt của đồ ăn thứ hai 13. Lưu ý rằng một phương án sẽ được mô tả dưới đây bao gồm sản phẩm đun nóng thu được bằng cách caramen hóa, và do đó sản phẩm đun nóng này được gọi là “phần caramen,” nhưng khi một sản phẩm đun nóng thu được không phải bằng cách caramen hóa được sử dụng, “phần caramen” có thể được thay thế bằng “sản phẩm đun nóng” như một nghĩa thay thế.

Đồ ăn thứ nhất 11 là một đồ ăn chính được đưa vào caramen hóa. Các ví dụ về chúng có thể bao gồm bánh kẹo chưa nướng phương Tây như bánh putđinh, kem cháy, putđinh sữa trứng, và bánh, kem, “sữa đá” (kem với hàm lượng sữa khô 10% hoặc hơn và hàm lượng sữa béo 3% hoặc hơn), “kem lacto” (kem với hàm lượng sữa khô 3% hoặc hơn), nước hoa quả, bánh kẹo nướng khác, phô mai, và sữa chua. Theo cách khác, đồ ăn thứ nhất 11 có thể là mì sợi, thịt, bánh mì, hoặc bánh quy.

Đồ ăn thứ hai 13 chứa chất béo và dầu. Các ví dụ thích hợp cụ thể về chúng có thể bao gồm sôcôla như sôcôla, “giả sôcôla” (giả sôcôla đề cập đến bột nhào chứa duy nhất bột nhào giả sôcôla với hàm lượng cacao không ít hơn 15% tổng khối lượng (hàm lượng bơ cacao không ít hơn 3% tổng khối lượng), hàm lượng chất béo không ít hơn 18% tổng khối lượng, và hàm lượng ẩm không nhiều hơn 3% tổng khối lượng (không bao gồm những loại thuộc danh mục bột nhào sôcôla) hoặc đề cập đến bột nhào chứa duy nhất bột nhào giả sôcôla với hàm lượng cacao không ít hơn 7% tổng khối lượng (hàm lượng bơ cacao không ít hơn 3% tổng khối lượng), hàm lượng chất béo không ít hơn 18% tổng khối lượng, hàm lượng sữa khô không ít hơn 12,5% tổng khối lượng (hàm lượng sữa béo

không ít hơn 2% tổng khối lượng), và hàm lượng ẩm không nhiều hơn 3% tổng khối lượng (không bao gồm những loại thuộc danh mục bột nhào sôcôla)), bánh kẹo sôcôla, "bánh kẹo giả sôcôla" (bánh kẹo giả sôcôla đề cập đến sản phẩm được chế biến bằng sôcôla với hàm lượng bột nhào giả sôcôla ít hơn 60% khối lượng), "Nama sôcôla" ("Nama sôcôla" đề cập đến bột nhào với hàm lượng bột nhào sôcôla không ít hơn 60% tổng khối lượng, kem với hàm lượng không ít hơn 10% tổng khối lượng, và hàm lượng ẩm không nhỏ hơn 10% tổng khối lượng), và các đồ ăn sử dụng sôcôla.

Đồ ăn thứ hai 13 ở đây được gọi là “đồ ăn chứa chất béo và dầu” có thể bao gồm chính chất béo và dầu như chất béo và dầu có nguồn gốc từ thực vật như cọ, dừa, đậu tương, ngô, hạt cải, hướng dương, hạt bông, cacao (bơ cacao), hạt mỡ, hoặc gạo, chất béo và dầu động vật như bơ, kem, hoặc mỡ lợn, chất béo và dầu được xử lý và tinh luyện có thể sử dụng, hoặc bơ thực vật. Để làm đồ ăn thứ hai 13, các sôcôla và các chất béo và dầu nêu trên có thể được sử dụng riêng rẽ hoặc kết hợp hai hoặc nhiều đồ ăn được chọn thích hợp từ đó.

Phần caramen 15, sẽ được mô tả sau đây, là một sản phẩm đun nóng của đường thu được bằng cách đun nóng đường rắc trên đồ ăn thứ hai 13. Ở đây, đường không bị giới hạn cụ thể, và các ví dụ về chúng có thể bao gồm: sucroza như đường tinh luyện (ví dụ, đường hạt, đường trắng mịn, đường kết tinh trắng, đường nâu mịn, đường kết tinh nâu sáng, đường bột, đường viên, và đường phèn) và đường không tinh luyện (ví dụ, đường đen, Wasanbon (đường Nhật bản được tinh luyện), đường cây thích, và đường nâu); và các sacarit như glucoza, fructoza, xyloza, and trehaloza. Các đường này có thể được sử dụng kết hợp khi thích hợp. Nhiệt độ bề mặt trong lúc gia nhiệt tốt hơn là từ 100°C đến 350°C, và tốt hơn nữa là từ 150°C đến 300°C. Lưu ý rằng các sản phẩm đun nóng mô tả ở trên có thể thu được bằng cách chỉ caramen hóa hoặc bằng cách caramen hóa và phản ứng Maillard xảy ra cùng lúc. Ngoài ra, sản phẩm đun nóng này có thể thu được chỉ bằng phản ứng Maillard mà không cần caramen hóa.

Quy trình sản xuất đồ ăn 1 sẽ được mô tả. Cụ thể khi đồ ăn 1 được chứa trong hộp đựng, đồ ăn thứ nhất 11 trước tiên được nạp vào hộp đựng định trước 2, và sau đó đồ ăn thứ hai 13 được đặt để phủ ít nhất một phần bề mặt của đồ ăn thứ nhất. Lúc này, đồ ăn thứ hai 13 ở trạng thái lỏng có thể được rót lên trên đồ ăn thứ nhất 11 được chứa trong hộp đựng 2, hoặc đồ ăn thứ hai 13 ở trạng thái rắn đúc có thể được đặt lên bề mặt của đồ ăn thứ nhất 11. Bề dày của đồ ăn thứ hai 13 tốt hơn là từ 0,8 mm đến 7,0 mm, và tốt hơn nữa là từ 1,0 mm đến 5,0 mm.

Sau khi đồ ăn thứ nhất 11 được nạp và sau đó đồ ăn thứ hai 13 được đặt để phủ lên đồ ăn thứ nhất 11 theo cách được mô tả như trên, đường được rắc trên bề mặt của đồ ăn thứ hai 13 và được đun nóng. Lượng đường tốt hơn là từ $0,02 \text{ g/cm}^2$ đến $0,20 \text{ g/cm}^2$, và tốt hơn nữa là từ $0,04 \text{ g/cm}^2$ đến $0,16 \text{ g/cm}^2$. Đường gắn vào bề mặt của đồ ăn thứ hai 13 được biến thành caramen bằng cách gia nhiệt và cố định để phần caramen 15 được tạo ra.

Phương tiện gia nhiệt không bị giới hạn cụ thể. Như thường được biết, đường có thể được tiếp xúc trực tiếp với ngọn lửa bằng bộ đốt hoặc tương tự. Theo cách khác, các bộ gia nhiệt khác nhau như bộ gia nhiệt halogen và bộ gia nhiệt gần hồng ngoại có thể được sử dụng thích hợp.

Phần caramen 15 thể hiện trên Fig.1 rõ ràng tách biệt khỏi đồ ăn thứ hai 13, nhưng có thể không rõ ràng tách biệt khỏi đồ ăn thứ hai 13 bởi vì một phần của đồ ăn thứ hai 13 thực tế bị nóng chảy do gia nhiệt để caramen hóa do đó đồ ăn thứ hai 13 nóng chảy do gia nhiệt và đường nóng chảy được trộn lẫn và sau đó cố định bằng cách làm nguội.

Trong trường hợp của đồ ăn thông thường với bề mặt caramen như bánh kẹo, phần caramen 15 thu được bằng cách gia nhiệt đường được rắc trực tiếp lên đồ ăn ở đây được gọi là đồ ăn thứ nhất 11. Phần caramen 15 của đồ ăn thông thường như vậy tiếp xúc trực tiếp với đồ ăn thứ nhất 11 và do đó dễ dàng hấp thụ hơi ẩm ban đầu chứa trong đồ ăn thứ nhất 11, vì vậy kết cấu giòn ngon của nó nhanh chóng bị mất.

Tuy nhiên, theo sáng chế, đồ ăn thứ hai 13 được đặt giữa đồ ăn thứ nhất 11 và

phần caramen 15, và do đó phần caramen 15 ít có khả năng hấp thụ hơi ẩm từ đồ ăn thứ nhất 11. Ngoài ra, dầu chứa trong đồ ăn thứ hai 13 còn ngăn không cho phần caramen 15 hấp thụ hơi ẩm. Kết quả là, kết cấu giòn ngon của bề mặt đồ ăn đạt được bằng cách caramen hóa có thể được duy trì trong một khoảng thời gian dài. Theo sáng chế, cách đồ ăn thứ hai 13 được đặt trên đồ ăn thứ nhất 11 không bị giới hạn cụ thể. Ví dụ, có thể là phương pháp trong đó đồ ăn thứ hai 13 chuẩn bị trước đó có thể được đặt trên đồ ăn thứ nhất 11 được chuẩn bị sau khi đồ ăn thứ hai 13 được chuẩn bị. Ngoài ra, khi đồ ăn thứ hai 13 được đặt trên đồ ăn thứ nhất 11 theo cách đó, kết cấu giòn của phần caramen 15 có thể đạt được.

Khi đồ ăn thứ nhất 11 là, ví dụ, đồ ăn có điểm nóng chảy thấp, như nước hoa quả, nhiệt được tạo ra bằng cách gia nhiệt để caramen hóa không được thực hiện trực tiếp lên đồ ăn thứ nhất 11 bởi vì sự xen giữa của lớp đồ ăn thứ hai 13, và do đó đồ ăn thứ nhất 11 khó bị nóng chảy. Điều này góp phần vào việc kiểm soát chất lượng của đồ ăn thứ nhất 11.

Ví dụ thực hiện sáng chế

Ví dụ 1

So sánh 1

Dưới đây, các đồ ăn chứa trong các hộp đựng được sản xuất theo cách sau đây và được bảo quản trong các điều kiện nhất định làm ví dụ.

Đồ ăn của ví dụ 1

Đồ ăn thứ nhất: kem

Đồ ăn thứ hai: đồ ăn sử dụng sôcôla

Môi trường bảo quản: tủ đông (-20°C hoặc thấp hơn (thiết lập ở -24°C))

Đồ ăn của ví dụ so sánh 1

Đồ ăn thứ nhất: kem

Đồ ăn thứ hai: không có

Môi trường bảo quản: tủ đông (-20°C hoặc thấp hơn (thiết lập ở -24°C))

Kem dùng làm đồ ăn thứ nhất trong ví dụ 1 và kem dùng làm đồ ăn thứ nhất trong ví dụ so sánh 1 là giống nhau, và môi trường bảo quản trong ví dụ 1 và môi trường bảo quản trong ví dụ so sánh 1 là giống nhau.

Kem dùng làm đồ ăn thứ nhất 11 trong ví dụ 1 và ví dụ so sánh 1 có hàm lượng sữa khô 15,0% hoặc hơn (hàm lượng sữa béo: 8,0% hoặc hơn). Đồ ăn sử dụng sôcôla trong ví dụ 1 có hàm lượng chất béo và dầu thực vật 55,5% và hàm lượng bơ cacao 2,2%, và còn chứa sữa bột nguyên kem, bột kem, đường, lactoza, v.v.. một cách thích hợp.

Đồ ăn của ví dụ 1 được sản xuất bằng cách nạp kem vào hộp đựng, rót đồ ăn sử dụng sôcôla lên trên bề mặt của kem để bề mặt của kem được phủ toàn bộ bằng đồ ăn sử dụng sôcôla có bề dày khoảng 1 mm, rắc đường hạt lên đồ ăn sử dụng sôcôla, và nung đường hạt bằng bộ đốt để caramen hóa.

Mặt khác, đồ ăn của ví dụ so sánh 1 được sản xuất theo cách tương tự như kem thông thường chứa trong hộp đựng bằng cách nạp kem vào hộp đựng, rắc đường hạt trực tiếp lên bề mặt của kem, và nung đường hạt bằng bộ đốt để caramen hóa.

Kết quả so sánh được thể hiện trong bảng 1 sau đây. Bảng 1 thể hiện kết quả của đánh giá cảm quan được thực hiện bằng cách nếm thử bởi tổng cộng bảy người để đánh giá kết cấu giòn của phần caramen bề mặt được duy trì như thế nào theo thời gian theo ba tiêu chí sau: 3. Kết cấu giòn được duy trì tốt.", "2. Kết cấu giòn được duy trì ở mức độ nào đó.", and "1. Kết cấu giòn bị mất."

Bảng 1

Thời gian trôi qua sau khi nung	Mẫu	
	Đồ ăn của ví dụ so sánh 1	Đồ ăn của ví dụ 1

	Kết quả	Ghi chú	Kết quả	Chi chú
Sau 2 giờ	2	Kết cấu giòn được duy trì.	3	Kết cấu giòn được duy trì.
Sau 6 giờ	2	Kết cấu giòn được duy trì.	3	Kết cấu giòn được duy trì.
Sau 1 ngày	2	Kết cấu giòn được duy trì.	3	Kết cấu giòn được duy trì.
Sau 2 ngày	2	Kết cấu giòn được duy trì.	3	Kết cấu giòn được duy trì.
Sau 1 tuần	1	Kết cấu giòn đạt được bằng cách caramen hóa bị mất. Chỉ giữ được kết cấu hạt của đường còn lại không bị nóng chảy trong lúc nướng.	3	Kết cấu giòn được duy trì.
Sau 2 tuần	1	Kết cấu giòn đạt được bằng cách caramen hóa bị mất. Chỉ giữ được kết cấu hạt của đường còn lại không bị nóng chảy trong lúc nướng.	3	Kết cấu giòn được duy trì.
Sau khoảng 3 tuần (Sau 23 ngày)	-		3	Kết cấu giòn được duy trì.
Sau khoảng 2 tháng (Sau 70 ngày)	-		2	Phần caramen bề mặt hơi dính nhưng kết cấu giòn của nó được duy trì.
Sau khoảng 3 tháng (Sau 90 ngày)	-		2	Phần caramen bề mặt hơi dính nhưng kết cấu giòn của nó được duy

				trì.
--	--	--	--	------

Như được thể hiện trong bảng 1, trường hợp đồ ăn của ví dụ 1, kết cấu giòn của phần caramen bề mặt được duy trì tốt ngay cả sau khoảng thời gian khoảng ba tuần, và được duy trì ở mức độ nhất định sau khoảng thời gian khoảng ba tháng. Ngoài ra, phần caramen bề mặt của đồ ăn của ví dụ 1 rất giòn ngay cả sau khi thực hiện việc caramen hóa bằng cách nướng (ví dụ, sau 2 giờ từ khi nướng). Do đó, đồ ăn của ví dụ 1 có thể cho kết cấu giòn hơn khi so sánh với đồ ăn của ví dụ so sánh 1 sử dụng phương pháp thông thường trong đó đường được rắc trực tiếp lên mặt của kem và nướng để caramen hóa.

Ví dụ 2

So sánh 2

Dưới đây, so sánh 2 sẽ được mô tả.

Đồ ăn của ví dụ 2

Đồ ăn thứ nhất: putđinh

Đồ ăn thứ hai: đồ ăn sử dụng sôcôla

Môi trường bảo quản: Tủ lạnh (10°C hoặc thấp hơn)

Đồ ăn của ví dụ so sánh 2

Đồ ăn thứ nhất: putđinh

Đồ ăn thứ hai: không có

Môi trường bảo quản: Tủ lạnh (10°C hoặc thấp hơn)

Lưu ý rằng putđinh dùng làm đồ ăn thứ nhất trong ví dụ 2 và putđinh dùng làm đồ ăn thứ nhất trong ví dụ so sánh 2 là giống nhau, và môi trường bảo quản trong ví dụ 2 và môi trường bảo quản trong ví dụ so sánh 2 là giống nhau.

Putđinh dùng làm đồ ăn thứ nhất trong ví dụ 2 và ví dụ so sánh 2 không giới hạn về các thành phần, cấu tạo, và phương pháp sản xuất của nó và là loại putđinh đã được biết đến. Ngoài ra, cấu tạo của đồ ăn sử dụng sôcôla dùng làm ví dụ 2 là giống như đồ ăn sử dụng sôcôla dùng làm ví dụ 1 được mô tả ở trên.

Đồ ăn của ví dụ 2 được sản xuất theo cách sau. Một hỗn hợp putđinh lỏng thu được theo cách được mô tả ở trên được nạp vào hộp đựng. Sau khi hỗn hợp putđinh lỏng này ổn định, đồ ăn sử dụng sôcôla được rót lên putđinh để có bề dày khoảng 1 mm. Sau đó, đường hạt được rắc trên sôcôla và nướng bằng bộ gia nhiệt halogen để caramen hóa.

Mặt khác, đồ ăn của ví dụ so sánh 2 được sản xuất theo cách sau. Một hỗn hợp putđinh lỏng thu được theo cách được mô tả ở trên được nạp vào hộp đựng. Sau khi hỗn hợp putđinh lỏng này ổn định, đường hạt được rắc trên mặt của putđinh và nướng bằng bộ gia nhiệt halogen để caramen hóa.

Kết quả của so sánh 2, phần caramen của ví dụ so sánh 2 mất gần như hoàn toàn kết cấu giòn của nó trong khoảng nửa ngày (khoảng 12 giờ), và sau đó gần như chuyển thành trạng thái lỏng sau thời gian một ngày và do đó mất hoàn toàn kết cấu giòn của nó.

Đồ ăn của ví dụ 2 không được đưa vào thử nghiệm dài hạn thực hiện trong so sánh 1, nhưng duy trì được kết cấu giòn của nó ngay cả khi sau thời gian ít nhất 3 ngày từ lúc caramen hóa.

Sáng chế không bị giới hạn ở các ví dụ nêu trên. Mặc dù các đồ ăn chứa trong hộp đựng được mô tả ở trên, sáng chế này không bị giới hạn ở các đồ ăn chứa trong hộp đựng như vậy. Ví dụ, bề mặt (phần hoặc toàn bộ bề mặt) của đồ ăn thứ nhất 11 được tạo thành hình dạng định trước mà không sử dụng hộp đựng 2 có thể được phủ bằng đồ ăn thứ hai 13. Sau đó, đường được gắn vào bề mặt của đồ ăn thứ hai 13 và sau đó được caramen hóa. Tức là, sáng chế cũng có thể được áp dụng cho các đồ ăn không chứa trong các hộp đựng 2, như kem que.

Ngoài ra, đồ ăn thứ nhất 11 hoặc đồ ăn thứ hai 13 có thể được trộn lẫn với các hạt, nếu cần thiết. Hơn nữa, đồ ăn theo sáng chế có thể được bọc bởi phần có thể ăn được bên ngoài hoặc có thể được kẹp giữa các phần ăn được bên ngoài. Các ví dụ của phần ăn được bên ngoài này có thể gồm bánh quế monaka, ốc quế, bánh quế, và bánh qui. Đồ ăn theo sáng chế có thể giúp ngăn không cho bánh quế monaka hoặc ốc quế này hấp thụ hơi ẩm, và do đó kết cấu giòn của bánh quế monaka hoặc ốc quế có thể được duy trì.

Như mô tả trên, bề dày của lớp đồ ăn thứ hai 13 có thể được xác định thích hợp từ góc độ về lượng và các đặc tính của đồ ăn thứ nhất 11. Tuy nhiên ảnh hưởng của đồ ăn thứ hai 13 lên hương vị và kết cấu của đồ ăn thứ nhất 11 là thành phần chính có thể được làm giảm bằng cách giảm bề dày của đồ ăn thứ hai 13.

Ngoài ra, như mô tả trên, đồ ăn thứ hai 13 bị nóng chảy và trộn lẫn với bề mặt đường do quá trình gia nhiệt. Bởi vậy, tùy thuộc vào loại đồ ăn thứ hai 13, hương vị ban đầu và độc đáo có thể được thêm vào nữa ngoài kết cấu và hương vị ngon của bản thân caramen.

Danh mục các ký hiệu tham chiếu

- 1 đồ ăn
- 2 hộp đựng
- 11 đồ ăn thứ nhất
- 13 đồ ăn thứ hai
- 15 phần caramen

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Đồ ăn nướng bề mặt bao gồm đồ ăn thứ nhất, và đồ ăn thứ hai chứa chất béo và dầu, trong đó một phần hoặc toàn bộ bề mặt của đồ ăn thứ hai được phủ bằng sản phẩm đun nóng của đường, trong đó:

đồ ăn thứ nhất là ít nhất một loại hoặc hai loại hoặc nhiều loại đồ ăn được chọn từ nhóm đồ ăn gồm có bánh putđinh, kem cháy, putđinh sữa trứng, kem, bánh ngọt, "sữa đá" (kem với hàm lượng sữa khô 10% hoặc hơn và hàm lượng sữa béo 3% hoặc hơn), "kem lacto" (kem với hàm lượng sữa khô 3% hoặc hơn), nước hoa quả, phô mai, sữa chua, mì sợi, và thịt,

đồ ăn thứ hai và sản phẩm đun nóng của đường là ở dạng các lớp,

lớp đồ ăn thứ hai được đặt để phủ lên bề mặt của đồ ăn thứ nhất, và

lớp sản phẩm đun nóng của đường phủ lên một phần hoặc toàn bộ bề mặt của lớp đồ ăn thứ hai đối diện với đồ ăn thứ nhất.

2. Đồ ăn nướng bề mặt theo điểm 1, trong đó ít nhất một phần bề mặt đồ ăn thứ nhất được phủ bằng đồ ăn thứ hai.

3. Đồ ăn nướng bề mặt theo điểm 1 hoặc 2, trong đó đồ ăn thứ hai là ít nhất một loại hoặc hai loại hoặc nhiều loại đồ ăn được chọn từ nhóm đồ ăn gồm có sôcôla và các chất béo và dầu.

4. Đồ ăn nướng bề mặt theo bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 3, trong đó:

đồ ăn thứ nhất được nạp vào trong hộp đựng có lỗ hở,

lớp đồ ăn thứ hai được đặt để phủ lên bề mặt của đồ ăn thứ nhất được nạp vào trong hộp đựng, bề mặt của đồ ăn thứ nhất được định vị ở phía lỗ hở của hộp đựng, và

lớp sản phẩm đun nóng của đường phủ lên một phần hoặc toàn bộ bề mặt của lớp đồ ăn thứ hai, bề mặt của đồ ăn thứ hai được định vị ở phía lỗ hở của hộp đựng.

5. Phương pháp sản xuất đồ ăn nướng bề mặt bao gồm đồ ăn thứ nhất và đồ ăn thứ hai mà phủ ít nhất một phần bề mặt của đồ ăn thứ nhất và chứa chất béo và dầu, trong đó đồ ăn thứ nhất là ít nhất một loại hoặc hai loại hoặc nhiều loại đồ ăn được chọn từ nhóm đồ ăn gồm có bánh putđinh, kem cháy, putđinh sữa trứng, kem, bánh ngọt, "sữa đá" (kem với hàm lượng sữa khô 10% hoặc hơn và hàm lượng sữa béo 3% hoặc hơn), "kem lacto" (kem với hàm lượng sữa khô 3% hoặc hơn), nước hoa quả, phô mai, sữa chua, mì sợi, và thịt, phương pháp này bao gồm bước đun nóng đường gắn trên bề mặt của đồ ăn thứ hai để thu được sản phẩm đun nóng của đường, trong đó:

đồ ăn thứ hai và sản phẩm đun nóng của đường là ở dạng các lớp,

lớp đồ ăn thứ hai được đặt để phủ lên bề mặt của đồ ăn thứ nhất, và

lớp sản phẩm đun nóng của đường phủ lên một phần hoặc toàn bộ bề mặt của lớp đồ ăn thứ hai đối diện với đồ ăn thứ nhất.

6. Phương pháp sản xuất đồ ăn nướng bề mặt theo điểm 5, trong đó sản phẩm đun nóng của đường thu được bằng cách caramen hóa đường bằng cách đun nóng.

[FIG. 1]

