



(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)



1-0037454

(51)¹⁹ A23L 23/00

(13) B

(21) 1-2020-00051

(22) 03/08/2018

(86) PCT/JP2018/029148 03/08/2018

(87) WO 2019/027026 A1 07/02/2019

(30) 2017-150347 03/08/2017 JP

(45) 27/11/2023 428

(43) 25/06/2020 387ASC

(73) Nisshin Seifun Welna Inc. (JP)

25, Kanda-Nishiki-cho 1-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 101-8441 Japan

(72) NAKAI, Tomoe (JP); MIYA, Youichirou (JP).

(74) Công ty TNHH một thành viên Sở hữu trí tuệ VCCI (VCCI-IP CO.,LTD)

(54) NƯỚC SỐT THỊT ĐÔNG LẠNH

(57) Sáng chế đề cập đến nước sốt thịt đông lạnh bao gồm sản phẩm đông lạnh của hỗn hợp nước sốt thịt và gia vị có nguồn gốc từ thực vật. Gia vị có nguồn gốc từ thực vật bao gồm một hoặc nhiều gia vị có nguồn gốc từ thực vật được chọn từ nhóm gồm có quế và thì là. Lượng của mỗi loại gia vị có nguồn gốc từ thực vật trong hỗn hợp tốt hơn là từ 0,001 đến 0,1 phần khối lượng tương ứng với 100 phần khối lượng của nước sốt thịt. Hỗn hợp tốt hơn là chứa cả quế và thì là. Trong trường hợp này, tỷ lệ khối lượng được biểu diễn ở dạng quế : thì là tốt hơn là từ 10:1 đến 1:10.

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế đề cập đến nước sốt thịt đông lạnh mà được làm đông lạnh và có thể được bảo quản trong khoảng thời gian dài.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Nước sốt thịt là nước sốt cà chua cơ bản mà chứa thịt xay, các loại rau thơm như là hành tây, và cà chua dùng làm các thành phần, và còn được gọi là "sốt Bolognese", hoặc tương tự. Nước sốt thịt thường được làm bằng cách chiên thịt xay và băm nhỏ các loại rau thơm, thêm cà chua vào đó, và đun nhỏ lửa hỗn hợp. Do nước sốt thịt có hương vị kết hợp của hương vị thơm ngon đậm đà của thịt và vị tươi của cà chua, được sử dụng rộng rãi như nước sốt mì spaghetti hoặc tương tự.

Liên quan đến kỹ thuật để cải thiện nước sốt thịt, ví dụ, tài liệu sáng chế 1 bộc lộ nước sốt thịt kiểu Nhật mà được làm bằng cách thêm nước sốt đậu nành được tăng dần với nước luộc thịt Nhật Bản với nước sốt thịt.

Để giải quyết vấn đề trong đó thành phần thô mà có hoạt tính phosphat như ngải giấm hoặc thì là được thêm vào nguyên liệu thực phẩm của hệ thống nước trong dầu như nước sốt thịt, hương vị thơm ngon của nước sốt thành phẩm bị giảm, tài liệu sáng chế 2 bộc lộ phương pháp trong đó thành phần thô được thêm vào sau khi nguyên liệu thực phẩm đã được làm nóng đến nhiệt độ cụ thể hoặc hơn, và hỗn hợp được bảo quản trong khoảng thời gian cần thiết để hoạt tính phosphat ngừng hoạt động.

Tài liệu sáng chế 3 bộc lộ chế phẩm chứa gia vị có nguồn gốc từ thực vật nghiền mịn trong đó gia vị có nguồn gốc từ thực vật nghiền mịn nằm đều trong chất lỏng chứa nước được sử dụng với nguyên liệu có chứa gia vị có nguồn gốc từ thực vật thô dùng cho việc nêm gia vị. Thì là và quế được bộc lộ là các ví dụ về gia vị có nguồn gốc từ thực vật, và nước sốt thịt, và nước sốt thịt được bộc lộ là các ví dụ về gia vị.

Danh mục tài liệu trích dẫn

Tài liệu sáng chế

Tài liệu sáng chế 1: JP S63-313569A

Tài liệu sáng chế 2: JP 2008-154554A

Tài liệu sáng chế 3: JP 2008-301707A

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Hương vị thơm ngon đậm đà của thịt đến từ thịt xay là yếu tố mà xác định vị của nước sốt thịt, do đó nước sốt thịt thường tránh được độ béo ngậy gây ra bởi mỡ trong thịt xay. Cụ thể, độ béo ngậy của nước sốt thịt đông lạnh có xu hướng tăng lên khi được đun nóng đến trạng thái có thể ăn được do mỡ/dầu là tách biệt trong nước sốt. Để giải quyết vấn đề này, phương pháp có thể được hiểu rằng loại thịt xay được sử dụng trong nước sốt thịt được đổi từ bò, mà thường được sử dụng, đến gà, mà chứa ít mỡ. Tuy nhiên, với phương pháp này, hương vị thơm ngon đậm đà của thịt cần thiết đối với nước sốt thịt bị giảm, và do đó nước sốt thịt có vị quá nhạt.

Mục đích của sáng chế là nhằm đề xuất nước sốt thịt đông lạnh mà không béo ngậy ở trạng thái có thể ăn được, và có hương vị thơm ngon đậm đà của thịt và hương vị hoàn toàn đủ đậm đà.

Sáng chế đề cập đến nước sốt thịt đông lạnh bao gồm sản phẩm đông lạnh của hỗn hợp của nước sốt thịt và gia vị có nguồn gốc từ thực vật, trong đó gia vị có nguồn gốc từ thực vật bao gồm một hoặc nhiều gia vị có nguồn gốc từ thực vật được chọn từ nhóm chứa quế và thì là.

Mô tả chi tiết sáng chế

Nước sốt thịt đông lạnh theo sáng chế bao gồm sản phẩm đông lạnh thu được bằng cách làm đông lạnh hỗn hợp của nước sốt thịt (nước sốt cơ bản) và gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể như được liệt kê bên dưới, hoặc nói cách khác, làm đông lạnh "nước sốt thịt trộn gia vị có nguồn gốc từ thực vật". Nước sốt thịt đông lạnh theo sáng chế chỉ bao gồm các sản phẩm đông lạnh. Ngoài ra, nước sốt cơ bản, hoặc nói cách khác, nước sốt thịt mà không chứa bất kỳ gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể nào trong các gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể được liệt kê dưới đây cụ thể là nước sốt cà chua cơ bản mà chứa thịt xay, các loại rau thơm như là hành tây, và cà chua dùng làm các thành phần, và kết cấu cơ bản giống với kết cấu của nước sốt thịt thường được biết đến.

Nước sốt thịt đông lạnh theo sáng chế khác biệt ở chỗ có chứa một hoặc nhiều gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể được chọn từ quế và thì là. Kết quả

là quế và/hoặc thì là được chứa trong nước sốt thịt đông lạnh, nước sốt thịt trộn gia vị có nguồn gốc từ thực vật thu được bằng cách rã đông nước sốt thịt đông lạnh đến trạng thái có thể ăn được là ít béo ngậy hơn so với nước sốt thịt thông thường nhưng có hương vị thơm ngon đậm đà của thịt và hương vị hoàn toàn đủ đậm đà. Thông thường, quế được sử dụng rộng rãi trong bánh kẹo như là các loại bánh táo và các loại bánh cuộn hương quế, các loại đồ uống như là cà phê cappuccino và trà đen, các loại nước sốt cà ri, và tương tự. Thì là là gia vị có nguồn gốc từ thực vật chính khi làm cà ri Ấn Độ. Không được biết theo cách thông thường rằng các loại gia vị có nguồn gốc từ thực vật như được mô tả ở trên thường được sử dụng rộng rãi trong bánh kẹo, món cà ri, và tương tự có các tác động giảm độ béo ngậy của sản phẩm sau khi thu được bằng cách rã đông nước sốt thịt đông lạnh và làm nổi bật hương vị thơm ngon đậm đà của thịt và tăng hương vị hoàn toàn đậm đà.

Theo sáng chế, vỏ khô của cây quế có thể được sử dụng làm quế, và các hạt thì là có thể được sử dụng làm thì là. Tuy nhiên, với quan điểm để điều chỉnh lượng quế và thì là trong nước sốt thịt và cân bằng hương vị trong nước sốt thịt, và tương tự, tốt hơn là sử dụng vỏ khô nghiền mịn của cây quế và các hạt thì là nghiền mịn, hoặc nói cách khác, tốt hơn là sử dụng bột quế và bột thì là.

Lượng gia vị có nguồn gốc từ thực vật trong số các gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể (quế và thì là) trong hỗn hợp (nước sốt thịt trộn gia vị có nguồn gốc từ thực vật) tốt hơn là từ 0,001 đến 0,1 phần khối lượng, tốt hơn nữa là từ 0,005 đến 0,08 phần khối lượng, và thậm chí tốt hơn nữa là từ 0,008 đến 0,05 phần khối lượng tương ứng với 100 phần khối lượng của nước sốt thịt (nước sốt cơ bản). Ví dụ, trong trường hợp trong đó quế và thì là cả hai được chứa trong hỗn hợp với các gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể, tốt hơn là thiết đặt lượng quế và lượng thì là nằm trong phạm vi được mô tả ở trên. Nếu lượng gia vị có nguồn gốc từ thực vật trong số các gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể là quá nhỏ trong hỗn hợp, ít quan trọng trong việc sử dụng các loại gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể. Ngược lại, nếu lượng là quá lớn, gia vị có nguồn gốc từ thực vật có hương vị mạnh và vì vậy nước sốt thịt trộn gia vị có nguồn gốc từ thực vật thu được bằng cách rã đông nước sốt thịt đông lạnh sẽ có vị giống cà ri hoặc món ăn dân tộc, và hương vị hoàn toàn đậm đà của nước sốt thịt là không thể nhận ra.

Cụ thể, khi quế và thì là cả hai đều chứa trong hỗn hợp (nước sốt thịt trộn

gia vị có nguồn gốc từ thực vật), các tác động riêng lẻ của nó được kết hợp để tạo tác động tổng hợp, và nước sốt thịt trộn gia vị có nguồn gốc từ thực vật thu được bằng cách rã đông nước sốt thịt đông lạnh có hương vị hoàn toàn đậm đà được cân bằng tốt. Do đó, tốt hơn là sử dụng quế và thì là cùng nhau. Trong trường hợp trong đó quế và thì là được sử dụng cùng nhau, tỷ lệ khối lượng (quế : thì là) của quế và thì là nằm trong hỗn hợp tốt hơn là từ 10:1 đến 1:10, và tốt hơn nữa là từ 2:1 đến 1:2.

Nước sốt thịt, hoặc nói cách khác, nước sốt cơ bản được trộn với gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể (quế và/hoặc thì là) được mô tả ở trên cụ thể chứa thịt xay, các loại rau thơm, cà chua và nước.

Không có giới hạn cụ thể về loại thịt xay. Ví dụ, thịt chẳng hạn như bò, lợn, cừu, thịt lợn rừng, gà, hoặc vịt có thể được sử dụng làm thành phần thô. Thịt xay chỉ bao gồm một loại thịt có thể được sử dụng. Ngoài ra, thịt xay bao gồm sự kết hợp của hai hoặc nhiều loại thịt, chẳng hạn như bò và lợn, có thể được sử dụng. Với quan điểm truyền hương vị thơm ngon đậm đà của thịt vào nước sốt thịt, thịt bò xay tốt hơn là chứa trong nước sốt thịt. Khi nước sốt thịt chứa thịt bò xay, nước sốt có thể trở lên béo ngậy, nhưng theo sáng chế, vấn đề này được giải quyết bằng cách sử dụng quế và/hoặc thì là cùng nhau.

Cũng không có giới hạn cụ thể về loại rau thơm. Các ví dụ bao gồm hành tây, cần tây, gừng, tỏi và tương tự. Những nguyên liệu này có thể được sử dụng một mình hoặc kết hợp hai hoặc nhiều hơn.

Không có giới hạn cụ thể về lượng của mỗi thành phần trong nước sốt thịt (nước sốt cơ bản) theo sáng chế miễn là lượng được điều chỉnh phù hợp theo ứng dụng của nước sốt thịt hoặc tương tự. Tuy nhiên, tốt hơn là thiết đặt lượng của mỗi thành phần như sau.

Lượng thịt xay tốt hơn nữa là từ 5 đến 40% khối lượng, và tốt hơn nữa là 6 đến 30% khối lượng tương ứng với tổng khối lượng của nước sốt thịt theo sáng chế từ quan điểm về sự cân bằng giữa hương vị thơm ngon của thịt và hương vị hoàn toàn đậm đà và độ béo ngậy của nước sốt.

Lượng rau thơm tốt hơn là 3 đến 40% khối lượng, và tốt hơn nữa là 5 đến 30% khối lượng tương ứng với tổng khối lượng của nước sốt thịt theo sáng chế.

Lượng cà chua tốt hơn là 5 đến 40% khối lượng, và tốt hơn nữa là 10 đến 30% khối lượng tương ứng với tổng khối lượng của nước sốt thịt theo sáng chế.

Nước sốt thịt (nước sốt cơ bản) theo sáng chế có thể còn chứa, ngoài ra, các thành phần được mô tả ở trên, các loại thành phần khác nhau mà thường được sử dụng để tạo nước sốt thịt. Các ví dụ về các loại thành phần khác nhau bao gồm nước dùng, vang đỏ, các loại rau thơm, các loại rau quả khác với các loại cà chua, các loại bột chẳng hạn như bột mì, các loại tinh bột, các loại sacarit, trứng, các loại gia vị, các loại gia vị có nguồn gốc từ thực vật khác với quế và thì là, các loại phẩm màu, và các chất nhũ hóa. Những nguyên liệu này có thể được sử dụng một mình hoặc kết hợp hai hoặc nhiều hơn.

Nước sốt thịt đông lạnh theo sáng chế có thể được tạo bằng cách trộn nước sốt thịt (nước sốt cơ bản) theo sáng chế với gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể (quế và/hoặc thì là), và làm đông lạnh hỗn hợp thành phẩm "nước sốt thịt trộn gia vị có nguồn gốc từ thực vật". Không có giới hạn cụ thể về thời gian mà nước sốt thịt và các gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể được trộn. Gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể có thể được thêm vào và được trộn với nước sốt thịt trong quá trình tạo nước sốt thịt hoặc có thể được thêm vào và được trộn với nước sốt thịt mà đã được tạo riêng biệt.

Ngoài ra, không có giới hạn cụ thể về phương pháp làm đông lạnh nước sốt thịt trộn gia vị có nguồn gốc từ thực vật. Phương pháp làm đông lạnh nước sốt thịt trộn gia vị có nguồn gốc từ thực vật có thể là làm đông lạnh nhanh trong đó nước sốt được làm đông lạnh trong khoảng thời gian ngắn, hoặc làm đông lạnh chậm trong đó nước sốt được làm đông lạnh một cách từ từ trong khoảng thời gian dài tương ứng. Nước sốt thịt trộn gia vị có nguồn gốc từ thực vật có thể được đóng kín trong vật chứa túi đựng, có thể, hoặc tương tự trước khi nước sốt bị làm đông lạnh.

Nước sốt thịt trộn gia vị có nguồn gốc từ thực vật có thể được tạo sử dụng, ví dụ, trình tự sau đây. Trước tiên, thịt bò xay chiên vàng được kết hợp với rau thơm băm nhỏ và được chiên vàng như là hành tây. Nước và vang đỏ được thêm vào, và sau đó hỗn hợp được đun nhỏ lửa. Cà chua (chẳng hạn, cà chua đóng hộp) được thêm vào và sau đó được trộn trong khi nghiền cà chua, và gia vị chẳng hạn như muối được thêm vào để vị đạt được nước sốt thịt mà là nước sốt cơ bản. Tiếp theo, gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể (quế và/hoặc thì là) được thêm vào nước sốt cơ bản, và sau đó nước sốt được nấu với nhiệt thấp trong khoảng một giờ trong khi vớt bọt. Theo cách này, nước sốt thịt trộn gia vị có nguồn gốc từ

thực vật như được mô tả ở trên là đạt được.

Ngoài ra, nước sốt thịt trộn gia vị có nguồn gốc từ thực vật có thể cũng được tạo bằng cách sử dụng nước sốt thịt có sẵn trên thị trường. Cụ thể, chẳng hạn, nước sốt thịt có sẵn trên thị trường được đặt trong chảo, và gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể (quế và/hoặc thì là) được thêm, và sau đó nước sốt được nấu với nhiệt thấp trong thời gian khoảng 30 phút trong khi thêm nước phù hợp với lượng tương ứng với lượng nước bị bay hơi bởi nhiệt. Theo cách này, nước sốt thịt trộn gia vị có nguồn gốc từ thực vật như được mô tả ở trên là đạt được.

Nước sốt thịt đông lạnh theo sáng chế có thể được bảo quản đông lạnh trong khoảng thời gian dài. Để ăn nước sốt thịt đông lạnh theo sáng chế, nước sốt thịt đông lạnh có thể được rã đông bằng phương pháp thông thường sử dụng thiết bị nấu ăn chẳng hạn như lò vi sóng. Nước sốt thịt trộn gia vị có nguồn gốc từ thực vật thu được bằng cách rã đông nước sốt thịt đông lạnh có thể ăn được sau khi rã đông. Ngoài ra, nước sốt thịt trộn gia vị có nguồn gốc từ thực vật có thể ăn được trải trên các món ăn khác. Các ví dụ về các món ăn khác bao gồm bít tết Hamburg, mì spaghetti, món mì lasagna, món gratin, và tương tự.

Ví dụ thực hiện sáng chế

Ngay sau đây, sáng chế sẽ được mô tả chi tiết hơn nhờ các ví dụ. Tuy nhiên, sáng chế không bị giới hạn ở các ví dụ được đưa ra dưới đây.

Các ví dụ từ 1 đến 26 và các ví dụ so sánh từ 1 đến 6

Mỗi nước sốt thịt được tạo bằng cách thêm các loại gia vị có nguồn gốc từ thực vật khác nhau phù hợp với nước sốt cơ bản, cụ thể, nước sốt thịt có sẵn trên thị trường (có sẵn từ Nisshin Foods Inc.) chứa thịt bò xay, (các) rau thơm, cà chua, và nước với tỷ lệ như được thể hiện trên các bảng từ 1 đến 3 được đưa ra bên dưới, và nấu nước sốt với nhiệt thấp trong thời gian 30 phút. Sau đó, nước sốt thịt đông lạnh được tạo bằng cách rã đông 50 g nước sốt thịt đã tạo trong túi polyetylen.

Ví dụ thử nghiệm

Mỗi trong số các nước sốt thịt đông lạnh được tạo theo các ví dụ và các ví dụ so sánh được gia nhiệt và được rã đông trong lò vi sóng ở công suất 500 W đến khi nước sốt đạt 85°C. Nước sốt thịt đã rã đông được ăn bởi 10 giám khảo (người đã có kinh nghiệm đánh giá vị nước sốt thịt trong 5 năm hoặc nhiều hơn) để đánh giá vị của nước sốt thịt dựa trên thang điểm sau. Các kết quả đánh giá được thể

hiện trong các bảng từ 1 đến 3 dưới đây là điểm trung bình của 10 giám khảo.

Thang điểm đối với vị của nước sốt

5 điểm: Rất tốt. Nước sốt có hương vị hoàn toàn đậm đà, đủ đặc sánh và không hề béo ngậy.

4 điểm: Tốt. Nước sốt có hương vị hoàn toàn đậm đà, đặc sánh và hầu như không béo ngậy.

3 điểm: Hương vị hoàn toàn đậm đà, đặc sánh cảm nhận được, nhưng nước sốt có chút béo ngậy.

2 điểm: Kém. Hương vị hoàn toàn đậm đà thiếu đi một chút, và nước sốt béo ngậy.

1 điểm: Rất kém. Hương vị hoàn toàn đậm đà gần như không cảm nhận được, và nước sốt rất béo ngậy.

[Bảng 1]

		Ví dụ					Ví dụ so sánh					
		1	2	3	4		1	2	3	4	5	6
Nguyên liệu tạo thành nước sốt thịt đông lạnh (% khối lượng)	Nước sốt thịt (nước sốt cơ bản)	100	100	100	100		100	100	100	100	100	100
	Gia vị có nguồn gốc từ thực vật	Quế	0,02	-	0,02	0,02		-	-	-	-	-
		Thì là	-	0,02	-	0,02		-	-	-	-	-
		Tiêu đen	-	-	-	-		-	0,02	-	-	0,02
		Kinh giới cay (Oregano)	-	-	0,02	-		-	-	0,02	-	0,02
	Hương thảo - Mê diệt (Rosemary)	-	-	-	-		-	-	0,02	0,05	0,02	
Đánh giá	Vị của nước sốt (với 5 điểm là cao nhất)	4,2	4,1	4,3	4,6		2,1	2,1	2,2	2,1	1,9	1,7

Như có thể được thấy từ bảng 1, vì một hoặc nhiều gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể được chọn từ quế và thì là được chứa, các ví dụ thể hiện các kết quả tuyệt vời xét về vị của nước sốt so với các ví dụ so sánh trong đó các gia vị có nguồn gốc từ thực vật cụ thể không được chứa. Có thể được thấy, từ các kết quả của các ví dụ so sánh từ 2 đến 6, rằng hiệu quả giảm độ béo ngậy và hiệu quả tăng hương vị hoàn toàn đậm đà là không đạt được dễ dàng bằng cách thêm loại gia vị có nguồn gốc từ thực vật bất kỳ, và những hiệu quả này chỉ đạt được bằng cách sử dụng quế và thì là trong nước sốt thịt đông lạnh.

Ngoài ra, từ thực tế rằng ví dụ 4 thể hiện kết quả đánh giá cao một cách cụ thể, có thể thấy được rằng tính hiệu quả cụ thể khi chứa cả quế và thì là trong nước sốt thịt đông lạnh.

[Bảng 2]

				Ví dụ											
				5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
				Nước sốt thịt (nước sốt cơ bản)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Nguyên liệu tạo thành nước sốt thịt đông lạnh (% khối lượng)	Nước sốt thịt (nước sốt cơ bản)	Gia vị	Quế	0,001	0,005	0,008	0,01	0,05	0,08	0,1	0,2	-	-	-	-
		Có nguồn gốc từ thực vật	Thì là	-	-	-	-	-	-	-	-	0,001	0,005	0,008	0,08
		Vị của nước sốt (với 5 điểm là cao nhất)		3,2	3,4	3,9	4,1	3,9	3,7	3,5	3,0	3,1	3,3	3,8	3,6
Đánh giá															

Như được thể hiện trong bảng 2, ngoài các ví dụ từ 5 đến 12 trong đó quế được chứa, các ví dụ từ 7 đến 9 đã thể hiện các kết quả đánh giá cao một cách cụ thể, từ đó có thể thấy được rằng lượng quế trong nước sốt thịt đông lạnh tốt hơn là khoảng 0,008 đến 0,05 phần khối lượng tương ứng với 100 phần khối lượng của nước sốt thịt. Ngoài ra, tương tự áp dụng với lượng thì là từ các kết quả của các ví dụ từ 13 đến 16 trong đó thì là được chứa.

[Bảng 3]

		Ví dụ									
		17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
Nguyên liệu tạo thành nước sốt thịt đông lạnh (% khối lượng)	Nước sốt thịt (nước sốt cơ bản)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	Gia vị có nguồn gốc từ thực vật	0,096	0,08	0,1	0,02	0,008	0,03	0,1	0,01	0,008	0,008
	Thì là	0,008	0,008	0,05	0,01	0,008	0,03	0,1	0,02	0,08	0,096
Quế : Thì là		12:1	10:1	2:1	2:1	1:1	1:1	1:1	1:2	1:10	1:12
Đánh giá	Vị của nước sốt (với 5 điểm là cao nhất)	3,6	3,8	4,0	4,2	4:1	4,6	4,2	4,2	3,8	3,6

Bảng 3 thể hiện các ví dụ trong đó quế và thì là cả hai được chứa. Tỷ lệ khối lượng của quế và thì là (quế : thì là) tốt hơn là khoảng từ 10:1 đến 1:10 (các ví dụ từ 18 đến 25), và tốt hơn nữa là khoảng từ 2:1 đến 1:2 (các ví dụ từ 19 đến 24).

Khả năng ứng dụng trong công nghiệp

Nước sốt thịt đông lạnh theo sáng chế không béo ngậy ở trạng thái có thể ăn được, và có hương vị thơm ngon đậm đà của thịt và hương vị hoàn toàn đủ đậm đà. Ngoài ra, nước sốt thịt đông lạnh theo sáng chế có thể được sản xuất tương đối dễ dàng, và có thể được bảo quản đông lạnh trong khoảng thời gian dài.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Nước sốt thịt đông lạnh bao gồm sản phẩm đông lạnh của hỗn hợp nước sốt thịt và gia vị có nguồn gốc từ thực vật,

trong đó hỗn hợp này bao gồm cả quế và thì là, và

tỷ lệ khối lượng của quế và thì là được chứa trong hỗn hợp này nằm trong khoảng từ 2:1 đến 1:1, tỷ lệ khối lượng được biểu hiện ở dạng quế : thì là.

2. Nước sốt thịt đông lạnh theo điểm 1,

trong đó lượng của mỗi gia vị có nguồn gốc từ thực vật trong hỗn hợp nằm trong khoảng từ 0,001 đến 0,1 phần khối lượng tương ứng với 100 phần khối lượng nước sốt thịt.

3. Nước sốt thịt đông lạnh theo điểm 1 hoặc điểm 2,

trong đó nước sốt thịt này chứa thịt xay, rau thơm, cà chua, và nước,

hàm lượng thịt xay nằm trong khoảng từ 5 đến 40% khối lượng,

hàm lượng rau thơm nằm trong khoảng từ 3 đến 40% khối lượng, và

hàm lượng cà chua nằm trong khoảng từ 5 đến 40% khối lượng.

4. Nước sốt thịt đông lạnh theo điểm 3, trong đó thịt xay chứa thịt bò xay.