



(12) **BẢN MÔ TẢ GIẢI PHÁP HỮU ÍCH THUỘC BẰNG ĐỘC QUYỀN
GIẢI PHÁP HỮU ÍCH**

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

(11)



2-0004005

(51) **A23C 9/156**
2022.01

(13) **Y**

(21) 2-2022-00598

(22) 29/12/2022

(45) 25/03/2025 444

(43) 27/03/2023 420A

(71) **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH ỒNG HÚT CỎ SẬY THÂN
THIỆN MÔI TRƯỜNG MANA.ST (VN)**

Xóm 2, thôn Đồng Bụt, xã Ngọc Liệp, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội, Việt Nam

(72) **HOÀNG XUÂN ĐỨC (VN).**

(74) **Công ty TNHH T&T INVENMARK Sở hữu trí tuệ Quốc tế (T&T INVENMARK
CO., LTD.)**

(54) **QUY TRÌNH SẢN XUẤT TRÀ SỮA SẬY CHỨA THẠCH SẬY TỪ CÁC BỘ
PHẦN CỦA CÂY SẬY (PHRAGMITES AUSTRALIS CAV.) VÀ TRÀ SỮA SẬY
CHỨA THẠCH SẬY THU ĐƯỢC TỪ QUY TRÌNH NÀY**

(21) 2-2022-00598

(57) Giải pháp hữu ích đề cập đến quy trình sản xuất trà sữa sậy chứa thạch sậy từ các bộ phận của cây sậy (*Phragmites australis Cav*). Ngoài ra, giải pháp hữu ích còn đề cập đến trà sữa sậy chứa thạch sậy được sản xuất bằng quy trình này.

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Giải pháp hữu ích thuộc lĩnh vực công nghiệp thực phẩm, cụ thể là đề cập đến quy trình sản xuất trà sữa từ cây sậy (*Phragmites australis Cav*). Ngoài ra, giải pháp hữu ích còn đề cập đến trà sữa sậy được sản xuất bằng quy trình này.

Tình trạng kỹ thuật của giải pháp hữu ích

Hiện nay, trong ngành công nghiệp sản xuất đồ uống trà sữa, hương liệu đa số được lấy từ các loại trà truyền thống như hồng trà, trà đen, trà mạn và các loại trà phổ biến khác. Không chỉ có thế, vị ngọt của trà sữa cũng chủ yếu được khai thác từ các loại đường mía, đường hóa học và các loại đường công nghiệp khác có gốc sucroza.

Hạn chế của phương pháp làm trà sữa truyền thống là gần như không giữ được các dược tính của trà, cũng như sử dụng vị ngọt của đường sucroza nên dẫn đến nhiều căn bệnh mãn tính như bệnh đái tháo đường, các bệnh liên quan đến tim mạch và đến gan cũng như đến cân nặng, cùng các vấn đề tiêu cực khác liên quan đến sức khỏe con người.

Bản chất kỹ thuật của giải pháp hữu ích

Mục đích của giải pháp hữu ích là khắc phục những nhược điểm nêu trên và làm gia tăng hương vị của trà sữa, bằng cách sử dụng các bộ phận của cây sậy (*Phragmites australis Cav*), cụ thể là tận dụng triệt để vị ngọt của thân sậy, dược tính trong rễ sậy và hương thơm của lá sậy kết hợp với sữa làm thành trà sữa sậy.

Để đạt được mục đích nêu trên, giải pháp hữu ích đề cập đến quy trình sản xuất trà sữa sậy chứa thạch sậy từ tinh chất được chiết xuất từ cây sậy.

Theo khía cạnh khác, giải pháp hữu ích còn đề cập đến sữa sậy chứa thạch sậy được sản xuất bằng quy trình này, trong đó trà sữa sậy chứa tinh chất được chiết xuất từ các thành phần: rễ sậy, thân sậy, lá sậy, sữa và các thành phần phụ trợ như táo đỏ, kỳ tử, thực và la hán quả và thạch sậy làm từ lá sậy.

Mô tả chi tiết giải pháp hữu ích

Để đạt được mục đích nêu trên, giải pháp hữu ích này đề cập đến quy trình sản xuất trà sữa sậy chứa thạch sậy, trong đó quy trình này bao gồm các công đoạn:

a) chuẩn bị nguyên liệu sậy từ các bộ phận của cây sậy theo tỷ lệ % khối lượng như sau: rễ sậy với lượng nằm trong khoảng từ 10% đến 30% khối lượng, thân sậy với lượng nằm trong khoảng từ 5% đến 20% khối lượng, lá sậy với lượng nằm trong khoảng từ 20% đến 30% khối lượng, sữa với lượng từ 5% đến 10% khối lượng, các thành phần phụ trợ với lượng từ 2% đến 10% khối lượng, và các thành phần nước, lá nếp, bột rau câu được bổ sung để vừa đủ 100% khối lượng;

b) rửa sạch rễ sậy, ngâm với nước muối có nồng độ không quá 70% trong khoảng thời gian phù hợp tùy theo độ tươi của rễ được khai thác và sau đó sấy khô hoặc sấy lạnh ở nhiệt độ không quá 100°C với thời gian phù hợp với nhiệt độ thời tiết từng mùa,

đun rễ sậy đã được sấy khô hoặc sấy lạnh nêu trên với nước sôi trên 100°C trong thời gian vừa đủ để thu được nước chiết và hương vị ngọt thanh,

c) rửa sạch lá sậy và thân sậy, và hoặc sấy khô hoặc sấy lạnh ở nhiệt độ không quá 100°C để thu được hỗn hợp lá và thân sậy,

dùng nước chiết thu được ở bước b) để hãm ủ hỗn hợp lá và thân sậy này ở nhiệt độ môi trường trong thời gian không quá 3 giờ đồng hồ, có bổ sung thêm các thành phần phụ trợ như kỳ tử, táo đỏ, thực và la hán quả vào trong quá trình hãm ủ này,

d) thu gom hỗn hợp nước chiết đã hãm ủ ở bước c), bổ sung thêm nước đun sôi và sữa được chọn từ nhóm gồm sữa khai thác từ bò hoặc dê hoặc sữa bắp ngô ở dạng sữa đặc, sữa tươi hoặc sữa bột, khuấy đều để thu được trà sữa sậy, và

e) lá sậy tươi được xay nhuyễn với lá nếp tươi để vắt lấy nước, tiếp theo, nước này được đem đi đun sôi rồi hoà chung với bột rau câu trước khi được để nguội, sau khi hỗn hợp này nguội tạo thành thạch sậy và được thái nhỏ cho vào trà sữa sậy.

Theo khía cạnh khác, giải pháp hữu ích này còn đề cập đến trà sữa sậy chứa thạch sậy được sản xuất bằng quy trình được trình bày trong giải pháp hữu ích này. Trà sữa sậy này chứa thảo dược và nước chiết sậy được chiết xuất từ các thành phần sau: rễ sậy với lượng nằm trong khoảng từ 10% đến 30%, thân sậy với lượng nằm trong khoảng từ 5% đến 20%, lá sậy với lượng nằm trong khoảng từ 20% đến 30%, sữa khai thác từ bò hay dê hay bắp ngô (hoặc ở dạng sữa đặc hoặc ở dạng sữa tươi hoặc ở dạng sữa bột) với lượng nằm trong khoảng từ 5% đến 10% và các thành phần phụ trợ như táo đỏ, kỷ tử, thực, la hán quả với lượng nằm trong khoảng từ 2% đến 10%. Thạch sậy thu được từ lá sậy và lá nếp được thái nhỏ và cho vào trà sữa sậy.

Hiệu quả đạt được của giải pháp hữu ích

Trong Nam Y, rễ sậy (còn được gọi là Lô căn) là một bài thuốc có tác dụng bồi bổ cơ thể, sinh tân dịch, giải khát, cũng như bảo vệ tân dịch khỏi bị tổn thương do nhiệt tà. Không chỉ có thế, rễ sậy còn có rất nhiều dược tính cao, hỗ trợ điều trị các bệnh như: trị viêm dạ dày cấp, miệng khô, ho, phổi, viêm phế quản, long đờm, nôn mửa, táo bón, đau họng và bảo vệ các bệnh mới khỏi tà nhiệt.

Ngoài ra, do áp dụng kỹ thuật hãm ủ theo giải pháp hữu ích, người ta thu được loại trà sữa sậy tốt cho sức khỏe, có vị ngọt chủ yếu từ thân sậy, hương trà từ lá sậy và dược tính từ rễ sậy.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Quy trình sản xuất trà sữa sậy chứa thạch sậy từ các bộ phận của cây sậy (*Phragmites australis Cav*), trong đó quy trình này bao gồm các công đoạn:

a) chuẩn bị nguyên liệu sậy từ các bộ phận của cây sậy theo tỷ lệ % khối lượng như sau: rễ sậy với lượng nằm trong khoảng từ 10% đến 30% khối lượng, thân sậy với lượng nằm trong khoảng từ 5% đến 20% khối lượng, lá sậy với lượng nằm trong khoảng từ 20% đến 30% khối lượng, sữa với lượng từ 5% đến 10% khối lượng, các thành phần phụ trợ với lượng từ 2% đến 10% khối lượng, và các thành phần nước, lá nếp, bột rau câu được bổ sung để vừa đủ 100% khối lượng;

b) rửa sạch rễ sậy, ngâm với nước muối có nồng độ không quá 70% trong khoảng thời gian phù hợp tùy theo độ tươi của rễ được khai thác và sau đó sấy khô hoặc sấy lạnh ở nhiệt độ không quá 100°C với thời gian phù hợp với nhiệt độ thời tiết từng mùa,

đun rễ sậy đã được sấy khô hoặc sấy lạnh nêu trên với nước sôi trên 100°C trong thời gian vừa đủ để thu được nước chiết và hương vị ngọt thanh,

c) rửa sạch lá sậy và thân sậy, và hoặc sấy khô hoặc sấy lạnh ở nhiệt độ không quá 100°C để thu được hỗn hợp lá và thân sậy,

dùng nước chiết thu được ở bước b) để hãm ủ hỗn hợp lá và thân sậy này ở nhiệt độ môi trường trong thời gian không quá 3 giờ đồng hồ, có bổ sung thêm các thành phần phụ trợ như kỳ tử, táo đỏ, thực và la hán quả vào trong quá trình hãm ủ này,

d) thu gom hỗn hợp nước chiết đã hãm ủ ở bước c), bổ sung thêm nước đun sôi và sữa được chọn từ nhóm gồm sữa khai thác từ bò hoặc dê hoặc sữa bắp ngô ở dạng sữa đặc, sữa tươi hoặc sữa bột, khuấy đều để thu được trà sữa sậy, và

e) lá sậy tươi được xay nhuyễn với lá nếp tươi để vắt lấy nước, tiếp theo, nước này được đem đi đun sôi rồi hoà chung với bột rau câu trước khi được để nguội, sau

khi hỗn hợp này nguội tạo thành thạch sậy và thạch sậy được thái nhỏ cho vào trà sữa sậy thu được trà sữa sậy chứa thạch sậy.

2. Trà sữa sậy chứa thạch sậy được sản xuất bằng quy trình theo điểm 1, trong đó trà sữa sậy chứa nước chiết sậy được chiết xuất từ các thành phần rễ sậy, thân sậy và lá sậy, và thạch sậy thu được từ lá sậy.