



(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)



1-0050986

(51)^{2016.01} A23L 27/00; A23L 23/00

(13) B

(21) 1-2023-08801

(22) 05/08/2022

(86) PCT/JP2022/030038 05/08/2022

(87) WO 2023/013754 A1 09/02/2023

(30) 2021-130249 06/08/2021 JP

(45) 25/09/2025 450

(43) 25/03/2024 432

(73) Nisshin Seifun Welna Inc. (JP)

25, Kanda-Nishiki-cho 1-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 1018441 Japan

(72) HIRAI, Natsumi (JP); SUGANO, Akihiko (JP); FUJII, Tomoyuki (JP).

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

(54) CHẤT LÔNG GIA VỊ DÙNG ĐỂ HẦM VÀ PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT CHẤT LÔNG NÀY VÀ PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT MÓN HẦM

(21) 1-2023-08801

(57) Sáng chế đề cập đến chất lỏng gia vị hàm chứa: 5 đến 15% khối lượng của chất lỏng có cồn lên men trái cây; và 1 đến 10% khối lượng của tinh bột ngô nếp. Phương pháp sản xuất chất lỏng gia vị hàm theo sáng chế bao gồm: bước tiệt trùng là bao kín chất lỏng gia vị theo sáng chế trong đồ chứa và gia nhiệt đồ chứa này sao cho nhiệt độ của chất lỏng gia vị lớn hơn hoặc bằng 100°C. Phương pháp sản xuất món hầm theo sáng chế bao gồm: bước bổ sung và trộn chất lỏng gia vị hàm theo sáng chế với thực phẩm gốc mà bao gồm nguyên liệu rắn; và bước gia nhiệt hỗn hợp này. Sáng chế đề cập đến chất lỏng gia vị hàm, mà với chất lỏng này có thể dễ dàng sản xuất món hầm mà mang lại cấu trúc và hương vị nguyên liệu rắn tuyệt vời.

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

[0001]

Sáng chế đề cập đến chất lỏng gia vị được sử dụng để sản xuất món hầm.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

[0002]

Hầm đề cập đến phương pháp nấu ăn trong đó nguyên liệu rắn mà bao gồm thịt và rau được gia nhiệt ở mức nhiệt thấp cùng với lượng nước dùng tương đối lớn mà chứa gia vị trong khoảng thời gian dài. Bằng cách hầm, nguyên liệu rắn được nấu và làm mềm vừa đủ, và thành phần *umami* (vị mặn dễ chịu) từ nguyên liệu rắn và gia vị được chứa trong nước dùng được kết hợp với nhau. Đồ ăn hầm thu được, hoặc nói cách khác, món hầm có hương vị độc đáo mà không có đồ ăn chín nào, chẳng hạn như đồ ăn nướng hoặc chiên, có.

[0003]

Thông thường, món hầm được nấu bằng cách từ từ ninh nhừ nguyên liệu rắn trong lượng nước dùng lớn theo thời gian, điều này mang lại hương vị đậm đà và béo ngậy và vị thơm ngon. Tuy nhiên, trong những năm gần đây, với sự phát triển theo hướng cá tính hóa và đa dạng hóa thói quen ăn uống, con người có xu hướng ngại sử dụng phương pháp nấu ăn như vậy mà tốn thời gian và công sức. Để giải quyết vấn đề này, mục đích giảm công sức cần để hầm và rút ngắn thời gian cần để hầm, các chất lỏng gia vị được trộn lẫn dùng để hầm đã được phát triển và sẵn có về mặt thương mại. Tuy nhiên, hầu hết các chất lỏng gia vị hầm mà sẵn có về mặt thương mại đều có vị nồng, chẳng hạn như vị lược, ngay cả trước khi sử dụng. Ngoài ra, khi chất lỏng gia vị hầm thông thường như vậy được sử dụng để nấu món hầm, nguyên liệu rắn có khả năng sẽ bị khô, và tùy thuộc vào loại nguyên liệu rắn được sử dụng, nguyên liệu rắn này có thể tạo ra mùi khó chịu.

[0004]

Các tài liệu sáng chế 1 đến 3 bộc lộ các kỹ thuật dùng để cải thiện các chất lỏng gia vị hầm.

Tài liệu sáng chế 1 bộc lộ chất lỏng gia vị hầm, mà với chất lỏng này có thể tạo ra cấu trúc được làm mới và vị như thể được ninh nhừ cho món ăn chín

thu được mà không cần nấu trong khoảng thời gian dài, trong đó chất lỏng gia vị hầm chứa các lượng dầu, muối, và chất nhũ tương cụ thể, và còn có độ pH, Brix, và độ nhớt tĩnh mà được điều chỉnh nằm trong các khoảng cụ thể.

Tài liệu sáng chế 2 bộc lộ bộ chất lỏng gia vị món hầm, mà với bộ này có thể thu được món hầm có hương vị và cấu trúc ưa thích bằng cách nấu sơ qua trong khoảng thời gian ngắn, trong đó bộ chất lỏng gia vị món hầm này bao gồm hai chất lỏng gia vị riêng biệt: chất lỏng gia vị mà được sử dụng ở nửa trước khi hầm; và chất lỏng gia vị mà được sử dụng ở nửa sau khi hầm, và chất lỏng gia vị trước chứa sacarit và phần chiết *umami*, và chất lỏng gia vị sau chứa muối, gia vị được lên men, và chất cô đặc.

Tài liệu sáng chế 3 bộc lộ chất lỏng gia vị dùng để nhúng và nấu nguyên liệu thực phẩm, mà với nguyên liệu này có thể tạo ra vị *umami* và mùi vị cho nguyên liệu thực phẩm được nấu bằng cách sử dụng phương pháp nấu ăn trong đó nguyên liệu thực phẩm chẳng hạn như thịt sống được thái lát mỏng được nấu bằng cách được nhúng trong súp được gia nhiệt, và sau đó được đảo lại một vài lần trong súp được gia nhiệt, chẳng hạn như *shabu shabu*, mà là loại món lẩu Nhật Bản, trong đó chất lỏng gia vị chứa các lượng cụ thể của ít nhất một trong số sản phẩm thủy phân protein và phần chiết từ nấm men, và dầu/chất béo bao gồm dầu có hương vị. Tài liệu sáng chế 3 bộc lộ rằng chất lỏng gia vị cũng có thể được sử dụng dưới dạng chất lỏng gia vị hầm dùng cho món hầm được sản xuất bằng cách liên tục nấu nguyên liệu thực phẩm ở trạng thái ngâm.

Danh mục các tài liệu trích dẫn

Tài liệu sáng chế

[0005]

Tài liệu sáng chế 1: US 2018/125108A1

Tài liệu sáng chế 2: JP 2017-123787A

Tài liệu sáng chế 3: JP 2020-78361A

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

[0006]

Các kỹ thuật được bộc lộ trong các tài liệu sáng chế 1 đến 3 khiến việc hầm trở nên dễ dàng. Tuy nhiên, vẫn cần cải thiện về cấu trúc và hương vị của các nguyên liệu rắn trong các món hầm.

[0007]

Mục đích của sáng chế là đề xuất kỹ thuật mà với kỹ thuật này có thể dễ dàng sản xuất món hầm mà mang lại cấu trúc và hương vị nguyên liệu rắn tuyệt vời được sử dụng trong món hầm.

[0008]

Sáng chế đề cập đến chất lỏng gia vị hầm chứa : 5 đến 15% khối lượng của chất lỏng có cồn lên men trái cây; và 1 đến 10% khối lượng của tinh bột ngô nếp.

[0009]

Ngoài ra, sáng chế đề cập đến phương pháp sản xuất chất lỏng gia vị hầm, phương pháp này bao gồm: bước sản xuất chất lỏng gia vị mà chứa 5 đến 15% khối lượng của chất lỏng có cồn lên men trái cây và 1 đến 10% khối lượng của tinh bột ngô nếp; và bước tiệt trùng là bao kín chất lỏng gia vị trong đồ chứa và gia nhiệt đồ chứa này sao cho nhiệt độ của chất lỏng gia vị lớn hơn hoặc bằng 100°C.

[0010]

Ngoài ra, sáng chế đề cập đến phương pháp sản xuất món hầm, phương pháp này bao gồm: bước bổ sung và trộn chất lỏng gia vị hầm theo sáng chế được mô tả ở trên với thực phẩm gốc mà bao gồm nguyên liệu rắn; và bước gia nhiệt hỗn hợp này.

Mô tả chi tiết sáng chế

[0011]

Chất lỏng gia vị hầm theo sáng chế (sau đây, còn được gọi là “chất lỏng gia vị theo sáng chế”) thông thường là chế phẩm ở dạng chất lỏng, bán rắn, hoặc bột nhão mà lỏng ở nhiệt độ và áp suất thông thường.

Chất lỏng gia vị theo sáng chế chứa chất lỏng có cồn lên men trái cây và tinh bột ngô nếp dưới dạng các thành phần chủ yếu.

[0012]

Theo sáng chế, thuật ngữ “chất lỏng có cồn lên men trái cây” đề cập đến chất lỏng thu được bằng cách khiến các vi sinh vật mà thực hiện lên men rượu tác dụng lên trái cây được sử dụng dưới dạng nguyên liệu thô.

Không có giới hạn cụ thể nào về loại trái cây được sử dụng dưới dạng nguyên liệu thô của chất lỏng có cồn lên men trái cây. Các ví dụ bao gồm nho, táo, dâu tây, và tương tự. Chúng có thể được sử dụng riêng rẽ hoặc kết hợp hai hoặc nhiều loại trong số chúng. Ngoài ra, trái cây được sử dụng dưới dạng nguyên liệu thô của chất lỏng có cồn lên men trái cây có thể chứa cả hai hoặc một trong số bột quả và nước ép quả. Dưới dạng nguyên liệu thô của chất lỏng có cồn lên men trái cây, có thể sử dụng, ví dụ, toàn bộ trái cây tươi mà chưa qua chế biến chẳng hạn như cắt, trái cây đã cắt mà được cắt thành kích thước thích hợp, hoặc nước ép quả được vắt từ trái cây. Đối với các vi sinh vật mà có thể được sử dụng để sản xuất chất lỏng có cồn lên men trái cây, các nấm men hoặc tương tự có thể được sử dụng.

Theo sáng chế, đối với chất lỏng có cồn lên men trái cây, rượu trái cây chẳng hạn như rượu nho, rượu táo, hoặc rượu dâu tây có thể được sử dụng. Cần lưu ý rằng một vài chất lỏng có cồn lên men trái cây sẵn có về mặt thương mại được sản xuất thông qua quá trình cô đặc được thực hiện bằng cách chưng cất các chất lỏng lên men. Theo sáng chế, cũng có thể sử dụng chất lỏng có cồn lên men trái cây sẵn có về mặt thương mại như vậy. Tuy nhiên, khi chưng cất được thực hiện, có thể giảm hương vị bắt nguồn từ nguyên liệu thô hoặc sản phẩm phụ lên men. Từ quan điểm này, tốt hơn nữa là sử dụng chất lỏng có cồn lên men trái cây thu được mà không cần chưng cất chất lỏng lên men, dưới dạng chất lỏng có cồn lên men trái cây được sử dụng theo sáng chế.

[0013]

Chất lỏng có cồn lên men trái cây tốt hơn là có nồng độ cồn từ 7 đến 15% (với cồn theo thể tích từ 7 đến 15 độ). Khi nồng độ cồn của chất lỏng có cồn lên men trái cây được chứa trong chất lỏng gia vị nằm trong khoảng cụ thể được mô tả ở trên, có thể thể hiện một cách chắc chắn hơn hiệu quả sử dụng (tác dụng giảm độ khô và mùi của nguyên liệu rắn), được chất lỏng lên men tạo ra, trong khi vẫn giảm vị không mong muốn do chất lỏng lên men tạo ra.

[0014]

Trong chất lỏng gia vị theo sáng chế, lượng chất lỏng có cồn lên men trái cây là 5 đến 15% khối lượng, tốt hơn là 6 đến 13% khối lượng, và tốt hơn nữa là 7 đến 11% khối lượng so với tổng khối lượng của chất lỏng gia vị. Khi lượng chất lỏng có cồn lên men trái cây trong chất lỏng gia vị nhỏ hơn giới hạn dưới của khoảng cụ thể được đề cập ở trên, không có nhiều ý nghĩa khi sử dụng chất lỏng

có cồn lên men trái cây. Khi lượng chất lỏng có cồn lên men trái cây trong chất lỏng gia vị lớn hơn giới hạn trên của khoảng cụ thể được đề cập ở trên, vị không mong muốn do chất lỏng lên men tạo ra có thể là rất rõ rệt.

[0015]

Tinh bột ngô nếp được sử dụng theo sáng chế có thể là tinh bột ngô nếp chưa biến tính mà chưa qua chế biến làm biến tính, hoặc tinh bột ngô nếp biến tính mà đã qua chế biến làm biến tính. Các ví dụ về chế biến làm biến tính bao gồm xử lý oxy hóa, xử lý este hóa, xử lý ete hóa, và xử lý liên kết ngang. Theo sáng chế, cũng có thể sử dụng tinh bột ngô nếp biến tính mà đã qua hai hoặc nhiều các công đoạn chế biến làm biến tính. Các ví dụ cụ thể về tinh bột ngô nếp biến tính bao gồm tinh bột ngô nếp liên kết ngang với phosphat, tinh bột ngô nếp liên kết ngang với phosphat được axetyl hóa, và tinh bột ngô nếp liên kết ngang với phosphat được hydroxypropylat hóa.

Theo phát hiện của các tác giả sáng chế, đặc biệt tốt hơn là sử dụng tinh bột ngô nếp chưa biến tính do, khi chất lỏng gia vị mà chứa tinh bột ngô nếp chưa biến tính được sử dụng, món hầm chứa nguyên liệu rắn thu được nhiều khả năng mang lại đầy đủ vị của nguyên liệu rắn, so với khi chất lỏng gia vị mà chứa tinh bột ngô nếp biến tính được sử dụng.

[0016]

Trong chất lỏng gia vị theo sáng chế, lượng tinh bột ngô nếp là 1 đến 10% khối lượng, tốt hơn là 1,5 đến 9% khối lượng, và tốt hơn nữa là 2 đến 8% khối lượng so với tổng khối lượng của chất lỏng gia vị. Khi lượng tinh bột ngô nếp trong chất lỏng gia vị nhỏ hơn giới hạn dưới của khoảng cụ thể được đề cập ở trên, không có nhiều ý nghĩa khi sử dụng tinh bột ngô nếp. Khi lượng tinh bột ngô nếp trong chất lỏng gia vị lớn hơn giới hạn trên của khoảng cụ thể được đề cập ở trên, độ nhớt của chất lỏng gia vị gia tăng, kết quả là, món hầm có khả năng bị cháy, và qua đó nguyên liệu rắn có thể không được nấu kỹ.

[0017]

Lượng etanol được chứa trong chất lỏng gia vị theo sáng chế tốt hơn là 0,4 đến 1% khối lượng, và tốt hơn nữa là 0,5 đến 0,9% khối lượng. Khi lượng etanol được chứa trong chất lỏng gia vị nằm trong khoảng được mô tả ở trên, khả năng bảo quản của chất lỏng gia vị theo sáng chế được cải thiện, và có thể ngăn các

hiệu quả sử dụng xác định trước theo sáng chế mà có thể được tạo ra khi chất lỏng gia vị được lưu trữ trong khoảng thời gian dài giảm.

Lượng etanol được chứa trong chất lỏng gia vị có thể được đo theo phương pháp thông thường bằng cách sử dụng máy đo nồng độ cồn etyl sẵn có về mặt thương mại (ví dụ, Máy đo nồng độ cồn etyl bỏ túi PAL-34S sẵn có từ Atago Co., Ltd.).

Lượng etanol được chứa trong chất lỏng gia vị có thể được điều chỉnh bằng cách điều chỉnh loại chất lỏng có cồn lên men trái cây được chứa trong chất lỏng gia vị, lượng chất lỏng có cồn lên men trái cây được chứa trong chất lỏng gia vị, sự bay hơi cồn do gia nhiệt khi sản xuất chất lỏng gia vị, và tương tự khi thích hợp.

[0018]

Chất lỏng gia vị theo sáng chế có thể chứa, ngoài các thành phần chủ yếu (chất lỏng có cồn lên men trái cây và tinh bột ngô nếp) ra, một hoặc nhiều các thành phần tùy chọn. Đối với các thành phần tùy chọn này, các thành phần bất kỳ mà có thể được sử dụng để sản xuất món hầm đều có thể được sử dụng mà không có bất kỳ giới hạn cụ thể nào. Các ví dụ bao gồm: các nguyên liệu thô chẳng hạn như nước, nước súp xương hầm, nước cốt thịt bê, sữa, muối, đường, trứng, bơ, kem, dầu/chất béo, các nguyên liệu thực phẩm (thịt, rau đậu, ngũ cốc, và tương tự) ở dạng bột nhão hoặc bột nghiền nhuyễn, bột ngũ cốc và tinh bột biến tính khác với tinh bột ngô nếp, sacarit, xì dầu, giấm, nước cốt, và nước dùng đặc; và các chất phụ gia chẳng hạn như các chất axit hóa, các chất nhũ tương, các chất cô đặc, các chất làm ổn định, và các chất tạo màu. Tổng lượng các thành phần tùy chọn trong chất lỏng gia vị theo sáng chế có thể được thiết đặt ở mức thích hợp theo loại món hầm mà chất lỏng gia vị theo sáng chế được cho vào, và tương tự.

[0019]

Chất lỏng gia vị theo sáng chế mà chứa các thành phần tùy chọn có thể được gọi bằng tên bắt nguồn từ các thành phần tùy chọn được chứa trong chất lỏng gia vị. Ví dụ, ở trường hợp trong đó chất lỏng gia vị theo sáng chế chứa các thành phần chủ yếu của xốt trắng (xốt nền trắng) chẳng hạn như sữa bò và bơ dưới dạng các thành phần tùy chọn, chất lỏng gia vị có thể được gọi bằng tên “xốt trắng”. Tương tự như vậy, chất lỏng gia vị theo sáng chế cũng có thể được gọi

bằng bất kỳ tên nào trong số các tên sau đây chẳng hạn như, ví dụ, xốt kem, xốt carbonara, xốt dầu, xốt cà chua, xốt bơ, xốt gốc xì dầu, hoặc nước dùng.

[0020]

Không có giới hạn cụ thể nào về độ nhót và hàm lượng đường của chất lỏng gia vị theo sáng chế. Độ nhót và hàm lượng đường của chất lỏng gia vị có thể được thiết đặt ở mức thích hợp theo loại món hầm mà chất lỏng gia vị được cho vào, và tương tự. Cụ thể, từ quan điểm cải thiện thêm vị của nguyên liệu rắn được chứa trong món hầm chứa nguyên liệu rắn, cũng như ngăn nguyên liệu rắn không bị cháy một cách chắc chắn hơn, độ nhót và hàm lượng đường của chất lỏng gia vị tốt hơn là được thiết đặt nằm trong các khoảng sau đây.

Độ nhót của chất lỏng gia vị theo sáng chế khi nhiệt độ của chất lỏng gia vị ở 60°C tốt hơn là 100 đến 10000 mPa•s, và tốt hơn nữa là 150 đến 8000 mPa•s. Độ nhót của chất lỏng gia vị là giá trị thu được thông qua phép đo được thực hiện trên chất lỏng gia vị, mà là đích đo, ở tốc độ quay 3 đến 13 vòng trên phút khi nhiệt độ của chất lỏng gia vị ở 60°C, bằng cách sử dụng máy đo độ nhót loại B.

Hàm lượng đường của chất lỏng gia vị theo sáng chế tốt hơn là 5 đến 14, và tốt hơn nữa là 7 đến 12. Hàm lượng đường của chất lỏng gia vị có thể được đo theo phương pháp thông thường bằng cách sử dụng đường kế sẵn có về mặt thương mại (ví dụ, đường kế bỏ túi PAL-BX/RI sẵn có từ Atago Co., Ltd.).

Độ nhót và hàm lượng đường của chất lỏng gia vị có thể được điều chỉnh bằng cách điều chỉnh loại và lượng chất lỏng có cồn lên men trái cây được chứa trong chất lỏng gia vị, loại và lượng tinh bột ngô nếp được chứa trong chất lỏng gia vị, loại và lượng chất cô đặc và loại và lượng sacarit được chứa trong chất lỏng gia vị khác với chất lỏng có cồn lên men trái cây và tinh bột ngô nếp, và loại và lượng nguyên liệu thô khác được chứa trong chất lỏng gia vị khác với loại và lượng được liệt kê ở trên, và tương tự ở mức thích hợp.

[0021]

Ví dụ về phương pháp sản xuất chất lỏng gia vị theo sáng chế bao gồm: bước (bước sản xuất chất lỏng gia vị) là sản xuất chất lỏng gia vị được mô tả ở trên, cụ thể là, chất lỏng gia vị mà chứa ít nhất 5 đến 15% khối lượng của chất lỏng có cồn lên men trái cây và 1 đến 10% khối lượng của tinh bột ngô nếp; và bước tiệt trùng.

Cần lưu ý rằng bước tiệt trùng là tùy chọn và không nhất thiết phải có đối

với phương pháp sản xuất chất lỏng gia vị theo sáng chế.

[0022]

Bước sản xuất chất lỏng gia vị được thực hiện bằng cách trộn các loại thành phần khác nhau được sử dụng để sản xuất chất lỏng gia vị, bao gồm chất lỏng có cồn lên men trái cây và tinh bột ngô nếp (các thành phần chủ yếu). Nếu cần, sản phẩm trung gian thu được khi sản xuất chất lỏng gia vị theo sáng chế, hoặc chất lỏng gia vị thu được mà thu được thông qua phương pháp sản xuất theo sáng chế có thể được cho qua các công đoạn chẳng hạn như gia nhiệt và khuấy sao cho các thành phần chủ yếu được lan đều khắp chất lỏng gia vị.

[0023]

Bước tiệt trùng là bước gồm bao kín chất lỏng gia vị được sản xuất trong bước sản xuất chất lỏng gia vị trong đồ chứa và gia nhiệt đồ chứa này sao cho nhiệt độ của chất lỏng gia vị lớn hơn hoặc bằng 100°C. Bằng cách thực hiện bước tiệt trùng, khả năng bảo quản của chất lỏng gia vị theo sáng chế được cải thiện, và có thể ngăn các hiệu quả sử dụng xác định trước theo sáng chế mà có thể được tạo ra khi chất lỏng gia vị được lưu trữ trong khoảng thời gian dài giảm. Cụ thể, khi lượng etanol được chứa trong chất lỏng gia vị được cho qua bước tiệt trùng nằm trong khoảng cụ thể được mô tả ở trên, khả năng bảo quản của chất lỏng gia vị có thể còn được cải thiện đồng vận với hiệu quả sử dụng được tạo ra bởi bước tiệt trùng.

Điều kiện gia nhiệt (bao gồm gia nhiệt nhiệt độ và thời gian gia nhiệt) được sử dụng trong bước tiệt trùng có thể được điều chỉnh ở mức thích hợp theo chế phẩm của chất lỏng gia vị và tương tự. Ví dụ ưu tiên về điều kiện gia nhiệt là điều kiện trong đó nhiệt độ của chất lỏng gia vị được duy trì ở lớn hơn hoặc bằng 100°C trong khoảng 30 phút đến 3 giờ. Ví dụ ưu tiên khác về điều kiện gia nhiệt là điều kiện trong đó nhiệt độ của chất lỏng gia vị được duy trì ở lớn hơn hoặc bằng 110°C trong khoảng 5 phút đến 1 giờ.

Không có giới hạn cụ thể nào về phương pháp bảo quản chất lỏng gia vị được sản xuất thông qua bước tiệt trùng. Phương pháp bảo quản chất lỏng gia vị có thể được lựa chọn khi cần từ trong số bảo quản lạnh, bảo quản đông lạnh, bảo quản ở nhiệt độ phòng, và tương tự.

[0024]

Chất lỏng gia vị theo sáng chế vốn có thể ăn được. Tuy nhiên, khi chất lỏng gia vị được sử dụng để sản xuất món hầm bằng cách nấu nguyên liệu rắn cùng với nước dùng để tạo ra một phần món hầm, các hiệu quả có lợi xác định trước theo sáng chế được thể hiện một cách đầy đủ. Bằng cách gia nhiệt chất lỏng gia vị theo sáng chế cùng với nguyên liệu rắn, nguyên liệu rắn được nấu để tăng thêm vị *umami*. Tại cùng thời điểm, chất lỏng gia vị theo sáng chế ngấm một phần vào nguyên liệu rắn, và do đó có thể tạo ra sự hài hòa về hương vị.

Theo sáng chế, thuật ngữ “hầm” đề cập đến phương pháp nấu ăn trong đó nguyên liệu rắn được gia nhiệt cùng với nước dùng mà chứa gia vị. Thông thường khi hầm, nguyên liệu rắn liên tục được nấu trong khi tiếp xúc với nước dùng. Các ví dụ cụ thể về món hầm mà chất lỏng gia vị theo sáng chế được cho vào bao gồm súp chứa nguyên liệu rắn, món hầm, món cơm Ý, món bánh mì vụn bỏ lò, món *nabe* (món lẩu Nhật Bản với các nguyên liệu khác nhau), món ninh, *sukiyaki* (món lẩu kiểu Nhật Bản với nhiều lát bò mỏng và các loại nguyên liệu khác nhau được tẩm ướp với xì dầu và đường), và *nikujaga* (món hầm kiểu Nhật Bản). Trước khi nấu nguyên liệu rắn trong nước dùng, nguyên liệu rắn này có thể được cho qua một hoặc nhiều công đoạn điều chế chẳng hạn như nêm gia vị và sơ chế.

[0025]

Chất lỏng gia vị theo sáng chế có thể được sử dụng ở bất kỳ thời gian nào khi hầm. Đối với ví dụ về hầm bằng cách sử dụng chất lỏng gia vị theo sáng chế, có thể sử dụng phương pháp trong đó nước dùng mà chứa chất lỏng gia vị theo sáng chế được đặt trong thùng nấu chẳng hạn như nồi nấu, nguyên liệu rắn được bổ sung vào nước dùng trong khi gia nhiệt nước dùng này, và sau đó nguyên liệu rắn và nước dùng liên tục được nấu với nhau. Đối với ví dụ khác về hầm bằng cách sử dụng chất lỏng gia vị theo sáng chế, có thể sử dụng phương pháp trong đó nguyên liệu rắn được nấu trước bằng cách, ví dụ, xào qua nguyên liệu rắn, và nước dùng mà chứa chất lỏng gia vị theo sáng chế được bổ sung vào nguyên liệu rắn đã được xào, và sau đó nguyên liệu rắn và nước dùng liên tục được nấu với nhau.

Ngoài ra, chất lỏng gia vị theo sáng chế cũng có thể được sử dụng khi sơ chế nguyên liệu rắn, mà được thực hiện trước khi hầm. Cụ thể là, ví dụ, phương pháp sau đây có thể được sử dụng. Hỗn hợp giữa nguyên liệu rắn và chất lỏng gia vị theo sáng chế được nấu (sơ chế). Sau đó, chỉ nguyên liệu rắn mà đã được nấu được lấy ra và được bảo quản, và được bổ sung vào một phần của món hầm (ví

dụ, phần chất lỏng khác với nguyên liệu rắn) mà đã được nấu riêng. Sau đó, nguyên liệu rắn và phần chất lỏng được nấu với nhau nếu cần để thu được món hầm.

[0026]

Phương pháp sản xuất món hầm theo sáng chế bao gồm: bước bổ sung và trộn chất lỏng gia vị theo sáng chế được mô tả ở trên với thực phẩm gốc mà bao gồm nguyên liệu rắn; và bước gia nhiệt hỗn hợp này.

Cách diễn đạt “thực phẩm gốc mà bao gồm nguyên liệu rắn” bao gồm ít nhất một nguyên liệu rắn, và cũng có thể bao gồm tất cả các thành phần khác với chất lỏng gia vị theo sáng chế.

Bước gia nhiệt hỗn hợp có thể được thực hiện nhiều lần trong quy trình sản xuất món hầm chẳng hạn như sơ chế và nấu sau được thực hiện sau khi sơ chế, như được mô tả ở trên.

[0027]

Trong phương pháp sản xuất món hầm theo sáng chế, đối với nguyên liệu rắn, nguyên liệu rắn bất kỳ mà rắn ở nhiệt độ và áp suất thông thường đều có thể được sử dụng mà không có bất kỳ giới hạn cụ thể nào. Các ví dụ cụ thể về nguyên liệu rắn bao gồm: thịt chẳng hạn như thịt bò và thịt heo; hải sản chẳng hạn như cá tuyết và mực; rau chẳng hạn như cải bó xôi, rễ cây nguru bàng, và cà rốt; củ và rễ chẳng hạn như khoai tây và khoai lang; nấm chẳng hạn như nấm *shiitake* và nấm *shimeji*; đậu chẳng hạn như đậu đỏ và đậu xanh; ngũ cốc chẳng hạn như gạo và lúa mì; hạt chẳng hạn như hạnh nhân và óc chó; và trái cây chẳng hạn như nho và kiwi.

Hiệu quả sử dụng chính theo sáng chế là ngăn nguyên liệu rắn không bị khô và mùi từ nguyên liệu rắn do hầm nguyên liệu rắn này gây ra. Do đó, công dụng theo sáng chế được thể hiện một cách đầy đủ khi nguyên liệu rắn mà được cho là gây ra độ khô và mùi như được mô tả ở trên chẳng hạn như, ví dụ, thịt hoặc hải sản, được sử dụng dưới dạng nguyên liệu rắn.

[0028]

Hỗn hợp giữa thực phẩm gốc và chất lỏng gia vị theo sáng chế, hay nói cách khác là, đối tượng sẽ được gia nhiệt, tốt hơn là chứa 50 đến 300 phần theo khối lượng, và tốt hơn nữa là 120 đến 260 phần theo khối lượng của nguyên liệu

rắn trên 100 phần theo khối lượng của chất lỏng gia vị. Khi các lượng nguyên liệu rắn và chất lỏng gia vị nằm trong khoảng cụ thể được đề cập ở trên, các hiệu quả có lợi xác định trước theo sáng chế thể hiện một cách chắc chắn hơn.

Ví dụ thực hiện sáng chế

[0029]

Sau đây, sáng chế sẽ được mô tả chi tiết hơn. Tuy nhiên, cần hiểu rằng sáng chế không bị giới hạn ở các ví dụ được trình bày dưới đây.

[0030]

Các ví dụ 1 đến 19 và các ví dụ so sánh 1 đến 15: Sản xuất chất lỏng gia vị

Trong mỗi ví dụ hoặc ví dụ so sánh, xốt trắng được sản xuất dưới dạng chất lỏng gia vị. Cụ thể là, xốt trắng được sản xuất bằng cách bổ sung và trộn các nguyên liệu thô với xốt nền trắng được sản xuất theo cách sau đây ở tỷ lệ trộn được thể hiện trong các Bảng 1 đến 4 được trình bày dưới đây, gia nhiệt hỗn hợp này trong khi khuấy, và loại bỏ hỗn hợp này khỏi nhiệt khi hỗn hợp này sôi (bước sản xuất chất lỏng gia vị). Xốt trắng được sản xuất được bao kín trong túi đựng chịu nhiệt, và sau đó túi đựng này được gia nhiệt trong thiết bị nồi hấp để duy trì nhiệt độ của xốt trắng ở 120°C trong khoảng 20 phút (bước tiệt trùng). Xốt trắng mà đã trải qua bước tiệt trùng được bảo quản ở nhiệt độ phòng, với xốt trắng này được bao kín trong túi đựng.

Đối với mỗi trong số các xốt trắng được sản xuất trong các ví dụ 1 đến 4 và các ví dụ so sánh 1 đến 5, hàm lượng etanol, độ nhớt, và hàm lượng đường được đo bằng cách sử dụng các phương pháp được mô tả ở trên sau khi bảo quản ở nhiệt độ phòng trong khoảng một tuần sau khi sản xuất. Các kết quả được thể hiện trong Bảng 1 được trình bày dưới đây.

[0031]

Các nguyên liệu thô được sử dụng để sản xuất các xốt trắng và các xốt cà chua được mô tả sau được liệt kê chi tiết dưới đây. Các chất lỏng có cồn lên men trái cây A đến C là các chất lỏng có cồn lên men trái cây thu được mà không cần chưng cất các chất lỏng lên men. Chất lỏng có cồn lên men trái cây D là chất lỏng có cồn lên men trái cây thu được bằng cách chưng cất chất lỏng lên men.

- Chất lỏng có cồn lên men trái cây A: Rượu táo (có nồng độ cồn là 6,3%)
- Chất lỏng có cồn lên men trái cây B: Rượu táo (có nồng độ cồn là 7%)

- Chất lỏng có cồn lên men trái cây C: Rượu trắng (có nồng độ cồn là 12,5%)
- Chất lỏng có cồn lên men trái cây D: Rượu táo mạnh (có nồng độ cồn là 40%)
- Chất lỏng có cồn lên men ngũ cốc: *Sake*, hay nói cách khác là, rượu gạo Nhật Bản (có nồng độ cồn là 12,3%)
- Tinh bột ngô nếp biến tính: Tinh bột ngô nếp liên kết ngang với phosphat

[0032]

Phương pháp sản xuất xốt nền trắng

Xốt nền trắng được sản xuất theo cách sau đây. Hỗn hợp được điều chế bằng cách trộn 50 g bột mỳ mềm với 800 mL sữa bò, và khuấy hỗn hợp này. 80 g bơ được đặt vào nồi đã gia nhiệt để làm tan chảy bơ này. 720 g hỗn hợp được điều chế ở trên được bổ sung vào bơ đã tan chảy, và sau đó được gia nhiệt trong khoảng 10 phút trong khi khuấy để không làm hỗn hợp này sôi. Ngoài ra, 200 g kem tươi được bổ sung từng chút một, và được trộn trong khi điều chỉnh nhiều để không làm hỗn hợp này sôi. Khi toàn bộ hỗn hợp được trộn đều, hỗn hợp này được gia nhiệt thêm trong khoảng 20 phút, và sau đó nước tinh khiết được bổ sung vào hỗn hợp này với tổng lượng 1000 g.

[0033]

Ví dụ sản xuất món hầm 1: Sản xuất cá trắng trong xốt trắng

Cá trắng trong xốt trắng mà là loại món hầm được sản xuất bằng cách sử dụng mỗi trong số các xốt trắng (các chất lỏng gia vị) được sản xuất trong các ví dụ và các ví dụ so sánh và cá trắng (nguyên liệu rắn). Mỗi trong số các xốt trắng của các ví dụ và các ví dụ so sánh được sử dụng sau khi nó được bao kín trong túi đựng và sau đó được bảo quản ở nhiệt độ phòng trong khoảng một tuần ngay sau khi sản xuất.

Cụ thể là, cá trắng trong xốt trắng (món hầm) được sản xuất bằng cách đặt 500 g xốt trắng và 10 lát cá trắng lọc xương (100 g trên mỗi lát) vào nồi và gia nhiệt nồi này trong khoảng 15 phút sao cho nhiệt đầu tiên được thiết đặt ở mức cao, và, khi xốt trắng bắt đầu sôi, nhiệt được điều chỉnh để không làm xốt trắng sôi dữ dội. Trong ví dụ sản xuất món hầm này, hỗn hợp được gia nhiệt chứa 200 phần theo khối lượng của nguyên liệu rắn trên 100 phần theo khối lượng của chất lỏng gia vị.

[0034]

Thử nghiệm đánh giá món hầm 1

Nguyên liệu rắn (10 lát cá trắng lọc xương) được lấy ra khỏi cá trắng trong xốt trắng ngay sau khi sản xuất, và xốt dính trên bề mặt của nguyên liệu rắn được loại bỏ. Sau đó, 10 lát cá trắng lọc xương được đặt lên các đĩa, một lát trên mỗi đĩa. 10 lát cá trắng lọc xương được thưởng thức bởi 10 chuyên gia để đánh giá cấu trúc (độ khô) và hương vị (mùi) dựa trên các tiêu chí đánh giá sau đây. Các kết quả (giá trị điểm số trung bình số học từ 10 chuyên gia) được thể hiện trong các Bảng 1 đến 4 được trình bày dưới đây.

[0035]

Các tiêu chí đánh giá về cấu trúc của nguyên liệu rắn (Lát cá trắng)

- 5 điểm: Rất tốt. Nguyên liệu rắn rất mềm và hoàn toàn không bị khô.
- 4 điểm: Tốt. Nguyên liệu rắn mềm và hoàn toàn không bị khô.
- 3 điểm: Nguyên liệu rắn hơi khô.
- 2 điểm: Tệ. Nguyên liệu rắn khô và hơi ngót lại.
- 1 điểm: Rất tệ. Lát cá trắng rất khô, và ngót lại đáng kể.

Các tiêu chí đánh giá hương vị của nguyên liệu rắn (Lát cá trắng)

- 5 điểm: Rất tốt. Không thấy có hương vị tanh từ nguyên liệu rắn.
- 4 điểm: Tốt. Về cơ bản không thấy có hương vị tanh từ nguyên liệu rắn.
- 3 điểm: Thấy hơi có hương vị tanh từ nguyên liệu rắn.
- 2 điểm: Tệ. Thấy có Hương vị tanh từ nguyên liệu rắn.
- 1 điểm: Rất tệ. Thấy rõ rệt có hương vị tanh từ nguyên liệu rắn.

[0036]

[Bảng 1]

	Ví dụ					Ví dụ so sánh				
	1	2	3	4		1	2	3	4	5
Chế phẩm của chất lỏng gia vị*1 (% khối lượng)	Chất lỏng có còn lên men trái cây A	10	-	-		-	-	-	-	-
	Chất lỏng có còn lên men trái cây B	-	10	-		-	14	-	-	-
	Chất lỏng có còn lên men trái cây C	-	-	10	-	-	-	14	-	-
	Chất lỏng có còn lên men trái cây D	-	-	-	10	-	-	-	-	-
	Chất lỏng có còn lên men ngũ cốc	-	-	-	-	10	-	-	-	-
	Tinh bột ngô nếp chưa biến tính	4	4	4	4	4	-	-	10	-
	Xốt nền trắng	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại
Tổng	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Hàm lượng etanol trong chất lỏng gia vị (% khối lượng)	0,3	0,6	0,7		4,2	0,5	0,6	0,6	0	0
Độ nhớt của chất lỏng gia vị (mPa.s)	6200	6200	6300		6600	6300	5400	5400	6800	5100
Hàm lượng đường trong chất lỏng gia vị	7,8	7,8	7,8		7,8	7,8	7,8	7,8	7,8	7,8
Đánh giá món hàm*2	Cấu trúc của nguyên liệu rắn (với điểm 5 là cao nhất)									
	Hương vị của nguyên liệu rắn (với điểm 5 là cao nhất)									
	3,8	4,4	4,6		3,0	2,1	2,3	2,5	1,6	2,0
	3,7	4,4	4,7		3,5	2,5	2,4	2,4	1,9	2,0

* 1: Xốt trắng

* 2: Cá trắng trong xốt trắng

[0037]

Như được thể hiện trong Bảng 1, mỗi trong số các chất lỏng gia vị của các ví dụ mà được chứa 5 đến 15% khối lượng của chất lỏng có cồn lên men trái cây và 1 đến 10% khối lượng của tinh bột ngô nếp mang lại cấu trúc và hương vị nguyên liệu rắn tuyệt vời cho món hầm thu được, so với các chất lỏng gia vị của ví dụ so sánh mà không thỏa mãn các khoảng được mô tả ở trên.

Ngoài ra, như được thể hiện trong Bảng 1, các chất lỏng gia vị của các ví dụ được sản xuất bằng cách sử dụng các loại chất lỏng có cồn lên men trái cây khác nhau. Các chất lỏng gia vị của các ví dụ 2 và 3 được sản xuất bằng cách lần lượt sử dụng các chất lỏng có cồn lên men trái cây B và C, thể hiện các kết quả đánh giá cao, từ đó có thể thấy rằng nồng độ cồn của chất lỏng có cồn lên men trái cây là khoảng 7 đến 12,5% là đặc biệt tốt hơn.

[0038]

[Bảng 2]

		Ví dụ			Ví dụ so sánh						
		5	6	7	6	7	8	9	10	11	
Chế phẩm của chất lỏng gia vị*1 (%) khối lượng)	Chất lỏng có còn lên men trái cây B	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
	Tinh bột ngô nếp chưa biến tính	4	4	-	-	-	-	-	-	-	
	Tinh bột ngô nếp biến tính	-	-	4	-	-	-	-	-	-	
	Tinh bột ngô	4	-	-	4	10	-	-	-	-	
	Tinh bột sắn	-	4	4-	-	-	4	10	-	-	
	Tinh bột lúa mỳ	-	-	-	-	-	-	-	4	10	
	Xốt nền trắng	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	
	Tổng	100	100	100	100	100	100	100	100	100	

Chế phẩm của chất lỏng gia vị*1 (% khối lượng)

Đánh giá món hàm *2	Cấu trúc của nguyên liệu rắn (với điểm 5 là cao nhất)	4,5	4,5	4,4	2,4	2,6	2,2	2,3	2,5	2,5
	Hương vị của nguyên liệu rắn (với điểm 5 là cao nhất)	4,4	4,4	4,3	2,2	2,2	2,1	2,2	2,4	2,5

* 1: Xốt trắng
* 2: Cá trắng trong xốt trắng

[0039]

Như được thể hiện trong Bảng 2, mỗi trong số các chất lỏng gia vị của các ví dụ mà được chứa tinh bột ngô nếp mang lại cấu trúc và hương vị của nguyên liệu rắn tuyệt vời hơn cho món hầm thu được, so với các chất lỏng gia vị của ví dụ so sánh mà được chứa no tinh bột ngô nếp.

[0040]

[Bảng 3]

	Ví dụ so sánh	Ví dụ						Ví dụ so sánh
		8	9	10	11	12	13	
Chế phẩm của chất lỏng gia vị ^{*1} (%) (khối lượng)	Chất lỏng có cồn lên men trái cây B	4	6	7	11	13	15	17
	Tinh bột ngô nếp chưa biến tính	4	4	4	4	4	4	4
	Xốt nền trắng	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại
	Tổng	100	100	100	100	100	100	100
	Cấu trúc của nguyên liệu rắn (với điểm 5 là cao nhất)	2,5	3,4	3,9	4,2	4,4	3,5	2,5
Đánh giá món hàm ^{*2}	Hương vị của nguyên liệu rắn (với điểm 5 là cao nhất)	2,3	3,5	4,1	4,3	4,4	3,6	2,6

* 1: Xốt trắng
* 2: Cá trắng trong xốt trắng

[0041]

Từ so sánh giữa các ví dụ và các ví dụ so sánh được thể hiện trong Bảng 3, có thể thấy rằng là hiệu quả khi thiết đặt lượng chất lỏng có cồn lên men trái cây trong chất lỏng gia vị hầm ở 5 đến 15% khối lượng để cải thiện cấu trúc và hương vị của nguyên liệu rắn được chứa trong món hầm.

[0042]

[Bảng 4]

	Ví dụ so sánh	Ví dụ							Ví dụ so sánh
		14	15	16	17	18	19	15	
Chế phẩm của chất lỏng gia vị*1 (%) (khối lượng)	Chất lỏng có cồn lên men trái cây B	10	10	10	10	10	10	10	
	Tinh bột ngô nếp chưa biến tính	0,5	1,5	2	8	9	10	11	
	Xốt nền trắng	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	
	Tổng	100	100	100	100	100	100	100	
	Cấu trúc của nguyên liệu rắn (với điểm 5 là cao nhất)	2,3	3,7	4,2	4,4	4,2	3,9	2,9	
Đánh giá món hàm*2	Hương vị của nguyên liệu rắn (với điểm 5 là cao nhất)	2,6	4,1	4,3	4,4	4,1	3,6	2,5	

* 1: Xốt trắng
* 2: Cá trắng trong xốt trắng

[0043]

Từ so sánh giữa các ví dụ và các ví dụ so sánh được thể hiện trong Bảng 4, có thể thấy rằng là hiệu quả khi thiết đặt lượng tinh bột ngô nếp trong chất lỏng gia vị nằm ở 1 đến 10% khối lượng để cải thiện cấu trúc và hương vị của nguyên liệu rắn được chứa trong món hầm.

[0044]

Các ví dụ 20 đến 23 và các ví dụ so sánh 16 đến 20: Sản xuất chất lỏng gia vị

Trong mỗi ví dụ hoặc ví dụ so sánh, a xốt cà chua được sản xuất dưới dạng chất lỏng gia vị. Cụ thể là, xốt cà chua được sản xuất bằng cách bổ sung và trộn các nguyên liệu thô với xốt nền cà chua được sản xuất theo cách sau đây ở tỷ lệ trộn được thể hiện trong Bảng 5 được trình bày dưới đây, gia nhiệt hỗn hợp này trong khi khuấy, và loại bỏ hỗn hợp này khỏi nhiệt khi hỗn hợp này sôi (bước sản xuất chất lỏng gia vị). Xốt cà chua được sản xuất được bao kín trong túi đựng chịu nhiệt, và sau đó túi đựng này được gia nhiệt trong thiết bị nồi hấp để duy trì nhiệt độ của xốt cà chua ở 120°C trong khoảng 20 phút (bước tiệt trùng). Xốt cà chua mà đã trải qua bước tiệt trùng được bảo quản ở nhiệt độ phòng, với xốt cà chua này được bao kín trong túi đựng.

[0045]

Phương pháp sản xuất xốt nền cà chua

Xốt nền cà chua được sản xuất theo cách sau đây. 160 g hỗn hợp giữa tỏi băm và hành nạo được xào kỹ trong chảo với dầu ôliu để không làm cháy hỗn hợp này. Sau khi hỗn hợp này được xào, tỏi được lấy ra khỏi chảo. Sau đó, 250 mL nước cốt và 500 g bột nhão cà chua được bổ sung và được trộn trong khi điều chỉnh nhiệt để không làm hỗn hợp chất lỏng sôi. Khi toàn bộ hỗn hợp chất lỏng được trộn đều, hỗn hợp chất lỏng này được gia nhiệt thêm trong khoảng 20 phút, và sau đó nước tinh khiết được bổ sung vào hỗn hợp chất lỏng này với tổng lượng 1000 g.

[0046]

Ví dụ sản xuất món hầm 2: Sản xuất thịt gà trong xốt cà chua

Thịt gà trong xốt cà chua là loại món hầm được sản xuất bằng cách sử dụng mỗi trong số các xốt cà chua (các chất lỏng gia vị) được sản xuất trong các ví dụ và các ví dụ so sánh và thịt gà (nguyên liệu rắn). Mỗi trong số các xốt cà

chua của các ví dụ và các ví dụ so sánh được sử dụng sau khi nó được bao kín trong túi đựng và sau đó được bảo quản ở nhiệt độ phòng trong khoảng một tuần ngay sau khi sản xuất.

Cụ thể là, thịt gà trong xốt cà chua (món hầm) được sản xuất bằng cách đặt 500 g xốt cà chua và 10 lát ức gà (100 g trên mỗi lát, lát ức gà đã được áp chảo và được sơ chế trước) trong nồi và gia nhiệt nồi này trong khoảng 15 phút sao cho nhiệt đầu tiên được thiết đặt ở mức cao, và, khi xốt cà chua bắt đầu sôi, nhiệt được điều chỉnh để không làm xốt cà chua sôi dữ dội. Trong ví dụ sản xuất món hầm này, hỗn hợp được gia nhiệt chứa 200 phần theo khối lượng của nguyên liệu rắn trên 100 phần theo khối lượng của chất lỏng gia vị.

[0047]

Thử nghiệm đánh giá món hầm 2

Nguyên liệu rắn (10 lát ức gà) được lấy ra khỏi thịt gà trong xốt cà chua ngay sau khi sản xuất, và xốt dính trên bề mặt của nguyên liệu rắn được loại bỏ. Sau đó, 10 lát ức gà được đặt lên các đĩa, một lát trên mỗi đĩa. 10 lát ức gà được thưởng thức bởi 10 chuyên gia để đánh giá cấu trúc (độ khô) và hương vị (mùi) dựa trên các tiêu chí đánh giá sau đây. Các kết quả (giá trị điểm số trung bình số học từ 10 chuyên gia) được thể hiện trong Bảng 5 được trình bày dưới đây.

[0048]

Các tiêu chí đánh giá về cấu trúc của nguyên liệu rắn (Thịt gà)

- 5 điểm: Rất tốt. Nguyên liệu rắn rất mềm và rất thơm ngon.
- 4 điểm: Tốt. Nguyên liệu rắn mềm và thơm ngon.
- 3 điểm: Nguyên liệu rắn hơi khô.
- 2 điểm: Tệ. Nguyên liệu rắn khô và hơi ngót lại.
- 1 điểm: Rất tệ. Nguyên liệu rắn rất khô, và ngót lại đáng kể.

Các tiêu chí đánh giá hương vị của nguyên liệu rắn (Thịt gà)

- 5 điểm: Rất tốt. Không thấy có mùi từ nguyên liệu rắn.
- 4 điểm: Tốt. Về cơ bản không thấy có mùi từ nguyên liệu rắn.
- 3 điểm: Thấy hơi có mùi từ nguyên liệu rắn.
- 2 điểm: Tệ. Thấy có mùi từ nguyên liệu rắn.
- 1 điểm: Rất tệ. Thấy rõ rệt có mùi từ nguyên liệu rắn.

[0049]

[Bảng 5]

	Ví dụ				Ví dụ so sánh				
	20	21	22	23	16	17	18	19	20
Chế phẩm của chất lỏng gia vị ^{*1} (% khối lượng)	Chất lỏng có cồn lên men trái cây A	10	-	-	-	-	-	-	-
	Chất lỏng có cồn lên men trái cây B	-	10	-	-	14	10	10	-
	Chất lỏng có cồn lên men trái cây C	-	-	10	-	-	-	-	-
	Chất lỏng có cồn lên men trái cây D	-	-	-	10	-	-	-	-
	Chất lỏng có cồn lên men ngũ cốc	-	-	-	-	10	-	-	-
	Tinh bột ngô nếp chưa biến tính	4	4	4	4	-	4	-	-
	Tinh bột ngô	-	-	-	-	-	-	4	-
	Tinh bột sắn	-	-	-	-	-	-	-	-
	Tinh bột lúa mỳ	-	-	-	-	-	-	2	-
	Xốt nền cà chua	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại	Phần còn lại
	Tổng	100	100	100	100	100	100	100	100

Đánh giá món hầm*2	Cấu trúc của nguyên liệu rắn (với điểm 5 là cao nhất)	3,6	4,4	4,6	3,0	2,1	2,3	2,5	2,5	2,0
	Hương vị của nguyên liệu rắn (với điểm 5 là cao nhất)	3,7	4,6	4,8	3,5	2,6	2,2	2,4	2,5	2,0

* 1: Xốt cà chua
* 2: Thịt gà trong xốt cà chua

[0050]

Các chất lỏng gia vị của các ví dụ và các ví dụ so sánh được thể hiện trong Bảng 5 khác với các chất lỏng gia vị của các ví dụ và các ví dụ so sánh được thể hiện trong các Bảng 1 đến 4 được sản xuất bằng cách sử dụng xốt nền trắng dưới dạng tùy chọn thành phần, chủ yếu ở chỗ xốt nền cà chua được sử dụng dưới dạng tùy chọn thành phần. Các kết quả tương tự như các kết quả được thể hiện trong Bảng 1 cũng được quan sát trong Bảng 5.

Khả năng áp dụng công nghiệp

[0051]

Theo sáng chế, có thể tạo ra chất lỏng gia vị hầm, mà với chất lỏng này có thể dễ dàng sản xuất món hầm mà mang lại cấu trúc và hương vị nguyên liệu rắn tuyệt vời được sử dụng trong món hầm.

Trong món hầm được đề xuất bởi sáng chế, nguyên liệu rắn mềm và thơm ngon, và không bị khô. Ngoài ra, ngay cả khi nguyên liệu rắn, chẳng hạn như, ví dụ, thịt, mà có khả năng gây ra mùi khó chịu khi hầm được sử dụng, món hầm về cơ bản không có mùi từ nguyên liệu rắn, và mang lại cấu trúc và hương vị tuyệt vời.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Chất lỏng gia vị hàm bao gồm:

5 đến 15% khối lượng của chất lỏng có cồn lên men trái cây; và

1 đến 10% khối lượng của tinh bột ngô nếp.

2. Chất lỏng gia vị hàm theo điểm 1, bao gồm:

0,4 đến 1% khối lượng của etanol.

3. Phương pháp sản xuất chất lỏng gia vị hàm, phương pháp này bao gồm:

bước sản xuất chất lỏng gia vị mà chứa 5 đến 15% khối lượng của chất lỏng có cồn lên men trái cây và 1 đến 10% khối lượng của tinh bột ngô nếp; và

bước tiệt trùng là bao kín chất lỏng gia vị trong đồ chứa và gia nhiệt đồ chứa này sao cho nhiệt độ của chất lỏng gia vị lớn hơn hoặc bằng 100°C.

4. Phương pháp sản xuất món hàm, phương pháp này bao gồm:

bước bổ sung và trộn chất lỏng gia vị hàm theo điểm 1 hoặc 2 với thực phẩm gốc mà bao gồm nguyên liệu rắn; và

bước gia nhiệt hỗn hợp này.

5. Phương pháp sản xuất món hàm theo điểm 4,

trong đó hỗn hợp chứa 50 đến 300 phần theo khối lượng của nguyên liệu rắn trên 100 phần theo khối lượng của chất lỏng gia vị hàm.