



(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)



1-0051566

(51)^{2020.01} A23L 7/109; A23L 27/00; A23L 13/00; (13) B
A23L 23/00

(21) 1-2021-08227

(22) 05/08/2020

(86) PCT/JP2020/029948 05/08/2020

(87) WO2021/025046 A1 11/02/2021

(30) 2019-144019 05/08/2019 JP

(45) 25/09/2025 450

(43) 25/04/2022 409A

(73) Nisshin Seifun Welna Inc. (JP)

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

(72) HIROSE, Yo (JP); OIE, Mariko (JP); NABESHIMA, Takuma (JP).

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

(54) PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT NƯỚC XỐT CÓ CÁC HẠT THỊT XAY

(21) 1-2021-08227

(57) Sáng chế đề cập đến phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay, thịt xay xông khói được sử dụng làm thành phần nguyên liệu của các hạt thịt xay. Thịt xay xông khói tốt hơn là được ướp muối hoặc khử trùng bằng nhiệt. Thịt xay xông khói có thể là xúc xích xay, giăm bông hoặc thịt lợn muối xông khói xay. Thịt xay xông khói có thể được sản xuất bằng máy băm thịt. Máy băm thịt được tạo kết cấu để cắt thịt nguyên liệu bằng dao cắt và ép đùn thịt đã cắt qua các lỗ được tạo ra ở đĩa ép đùn được bố trí gần dao cắt và các lỗ tốt hơn là có đường kính từ 2 đến 10mm.

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế đề cập đến loại nước xốt có các hạt thịt xay mà chứa thịt xay ở dạng các hạt rất mịn, thay vì ở dạng khối.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Đã biết rằng nước xốt chứa thịt xay có thể được phân loại thành, ví dụ, nước xốt chứa thịt xay mà chứa thịt xay đã được tạo hình thành các khối (khối thịt xay) như các viên thịt và nước xốt chứa thịt xay mà chứa các hạt thịt xay rất mịn tách rời nhau. Với loại đầu tiên, nghĩa là nước xốt chứa các khối thịt xay, các khối thịt xay có mùi thơm vì bề mặt của khối thịt được nấu chín kỹ, và các khối thịt xay chứa nước thịt, do đó có thể tận hưởng được vị và kết cấu của món thịt đó với nước xốt. Ngược lại, với loại thứ hai, nghĩa là nước xốt chứa các hạt thịt xay, có thể thu được vị trong đó mùi thơm của các hạt thịt xay tách rời nhau đã nấu được kết hợp với nước xốt, và tận hưởng không chỉ kết cấu của các hạt thịt xay mịn đàn hồi, mà còn cả vị của nước xốt và thịt. Ví dụ điển hình về nước xốt có các hạt thịt xay bao gồm nước xốt thịt và nước xốt bolognese.

Một phương pháp điển hình để sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay bao gồm các bước: nấu bằng nhiệt như áp chảo thịt xay sống tùy ý cùng với các thành phần khác cho đến khi loại bỏ được một lượng ẩm nhất định để thu được các hạt thịt xay mịn; trộn các hạt thịt xay mịn này với các thành phần khác như nước xốt; và đun nóng hỗn hợp. Theo phương pháp sản xuất thông thường này, thịt xay được đun nóng trước khi các thành phần khác được đun nóng, và do đó thịt xay có xu hướng được đun nóng trong một thời gian dài. Vì lý do này, một vấn đề nảy sinh là thịt xay trở nên cứng và kết cấu đàn hồi của các hạt thịt xay mịn bị suy yếu. Một phương pháp sản xuất thông thường khác được biết đến bao gồm các bước: tạo ra nước xốt; thêm thịt xay sống vào nước xốt; và đun nóng nước xốt. Tuy nhiên, do thịt xay được đun nóng trong nước xốt, và vì vậy điều kiện đun nóng để đun nóng thịt xay tương đối ôn hòa. Kết quả là, thịt xay không chắc có mùi thơm và nước thịt bị chảy ra khỏi thịt, thường tạo ra nước xốt có các hạt thịt xay trong đó kết cấu của thịt xay bị mất đi.

Một phương pháp sản xuất nước xốt chứa thịt xay đã được đề xuất trong đó lò được sử dụng làm dụng cụ nấu để nấu thịt xay bằng nhiệt. Ví dụ, tài liệu sáng chế 1 bộc

lộ phương pháp sản xuất được dự định để sản xuất nước xốt chứa thịt xay có mùi thơm ngon của thịt ngay cả khi phương pháp này được áp dụng để nấu trong sản xuất hàng loạt, phương pháp sản xuất này bao gồm bước nấu thịt xay trong lò được sử dụng làm dụng cụ nấu để nấu thịt xay bằng nhiệt thay vì máy nhào hoặc máy áp chảo cho đến khi nhiệt độ của thịt xay đạt đến 70 đến 105°C. Tuy nhiên, theo phương pháp này, thịt xay được nấu bằng nhiệt đến nhiệt độ tương đối cao. Theo đó, một lượng lớn nước thịt chảy ra khỏi thịt xay, và do đó không thể thu được nước xốt có thịt xay có tính đàn hồi và chứa lượng lớn nước thịt.

Tài liệu sáng chế 2 bộc lộ phương pháp sản xuất nước xốt chứa thịt xay bằng cách sử dụng thịt xay có hàm lượng ẩm nằm trong khoảng từ 58 đến 70% khối lượng, trong đó thịt xay thu được bằng cách đun nóng thịt xay sống trong lò hấp. Tương tự, tài liệu sáng chế 3 bộc lộ phương pháp sản xuất nước xốt chứa thịt xay bao gồm các bước: đun nóng thịt xay sống trong lò để thu được thịt xay có hàm lượng ẩm nhỏ hơn hoặc bằng 74% khối lượng; và tiếp tục đun nóng thịt xay bằng cách sử dụng bếp nấu.

Danh sách các tài liệu trích dẫn

Tài liệu sáng chế

Tài liệu sáng chế 1: JP 2014-113076A

Tài liệu sáng chế 2: WO 2016/159221

Tài liệu sáng chế 3: WO 2016/159222

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Mục đích của sáng chế là đề xuất phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay, nhờ đó có thể cảm nhận đầy đủ vị thơm ngon của thịt và tận hưởng được kết cấu đàn hồi của thịt xay.

Sáng chế đề xuất phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay, trong đó thịt xay xông khói được sử dụng làm thành phần nguyên liệu của các hạt thịt xay.

Mô tả chi tiết sáng chế

Phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay theo sáng chế có đặc điểm là thịt xay xông khói được sử dụng làm thành phần nguyên liệu của các hạt thịt xay. Thịt xay xông khói thu được bằng cách xay thịt xông khói. Tác dụng có lợi định trước của sáng chế (có thể cảm nhận đầy đủ vị thơm ngon của thịt và tận hưởng kết cấu đàn hồi

của thịt xay) phần lớn bắt nguồn từ việc sử dụng thịt xay xông khói.

Thịt xông khói được tạo ra bằng cách xông khói thịt nguyên liệu. Không có giới hạn cụ thể đối với loại thịt nguyên liệu và loại thịt bất kỳ có thể được sử dụng làm thành phần nguyên liệu thông thường của thịt xay đều có thể được sử dụng mà không có giới hạn cụ thể bất kỳ. Ví dụ, có thể sử dụng thịt thu được từ động vật nuôi như thịt bò, thịt lợn, thịt cừu, thịt lợn rừng, thịt gà và thịt vịt. Quy trình xông khói thịt nguyên liệu thường được thực hiện bằng cách đặt thịt nguyên liệu vào một không gian được nạp đầy khói trong một khoảng thời gian định trước và quy trình xông khói có thể được thực hiện bằng cách sử dụng dụng cụ xông khói thông thường hoặc thiết bị xông khói thông thường. Không có giới hạn cụ thể về loại gỗ được sử dụng trong quá trình xông khói. Ví dụ về loại gỗ bao gồm anh đào, sồi, sồi Nhật, mại châu, táo, sồi trắng, dẻ gai, và loại gỗ tương tự. Gỗ có thể được chọn phù hợp tùy theo loại thịt nguyên liệu, loại nước xốt sử dụng thịt xay xông khói, và yếu tố tương tự. Ngoài ra, không có giới hạn cụ thể về các điều kiện cho quá trình xông khói (nhiệt độ của không gian được nạp đầy khói, thời gian chế biến và điều kiện tương tự) và các điều kiện cho quá trình xông khói có thể được điều chỉnh sao cho phù hợp tùy theo loại thịt nguyên liệu hoặc yếu tố tương tự.

Tốt hơn là thịt xay xông khói được ướp muối. Ướp muối là một phương pháp chế biến thịt đã biết, trong đó thịt được chế biến bằng cách sử dụng chất đóng rắn, và còn được gọi là "đóng rắn" hoặc thuật ngữ tương tự. Chất đóng rắn thường chứa ít nhất muối nấu ăn, và tùy ý là nitrat, nitrit, đường, gia vị, sản phẩm nêm, và thành phần tương tự. Thịt xay xông khói ướp muối ưu việt hơn so với thịt xông khói không ướp muối về khả năng bảo quản, vị, màu sắc, đặc tính giữ ẩm và đặc tính tương tự. Do đó, khi sử dụng thịt xay xông khói ướp muối, tác dụng có lợi định trước của sáng chế có nhiều khả năng được thể hiện hơn. Ướp muối có thể được thực hiện theo phương pháp thông thường. Ướp muối có thể được phân loại thành phương pháp khô (ướp muối khô, đóng rắn khô) và phương pháp ướt (ướp muối ướt, đóng rắn bằng nước muối). Phương pháp khô và phương pháp ướt có thể được lựa chọn tùy theo loại thịt được ướp muối, hoặc yếu tố tương tự. Ướp muối có thể được thực hiện trên tảng thịt (thịt nguyên liệu) trước khi được xay hoặc trên thịt xay. Trong trường hợp thứ nhất, ướp muối có thể được thực hiện trước quá trình xông khói hoặc sau quá trình xông khói.

Thịt xay xông khói tốt hơn là được khử trùng bằng nhiệt. Thịt xay xông khói có

thể được ướp muối và cũng được khử trùng bằng nhiệt. Như đã mô tả ở trên, thịt xay xông khói là thịt xay đã trải qua quá trình xông khói. Quá trình xông khói có tác dụng khử trùng định trước. Tuy nhiên, từ quan điểm loại bỏ mầm bệnh theo cách chắc chắn hơn, duy trì độ tươi ngon, cải thiện khả năng bảo quản, và tác dụng tương tự, thịt xay xông khói được sử dụng trong sáng chế tốt hơn là được khử trùng bằng nhiệt. Không có giới hạn cụ thể về điều kiện khử trùng bằng nhiệt (phương tiện đun nóng, nhiệt độ đun nóng, thời gian đun nóng, và điều kiện tương tự), và các điều kiện khử trùng bằng nhiệt có thể được lựa chọn phù hợp tùy theo loại thực phẩm (thịt) được chế biến. Ví dụ, đun nóng bằng hơi nước hoặc đun sôi có thể được sử dụng làm biện pháp đun nóng và quá trình khử trùng bằng nhiệt được thực hiện sao cho nhiệt độ của thực phẩm (thịt) được chế biến tốt hơn là giữ trong khoảng từ 70 đến 75°C, và tốt hơn nữa là nhiệt độ trong lõi thực phẩm (thịt) được chế biến được giữ ở 63°C trong 30 phút hoặc lâu hơn. Quá trình khử trùng bằng nhiệt có thể được thực hiện trên tảng thịt (thịt nguyên liệu) trước khi được xay hoặc trên thịt xay. Trong trường hợp đầu tiên, việc khử trùng bằng nhiệt có thể được thực hiện trước quá trình xông khói, sau quá trình xông khói hoặc đồng thời với quá trình xông khói.

Trong sáng chế, để làm thịt xông khói (tảng thịt trước khi xay), thịt chỉ trải qua quá trình xông khói có thể được sử dụng. Theo cách khác, có thể sử dụng thịt đã trải qua quá trình xông khói và các quá trình khác (ví dụ, tạo hình, cắt miếng, trộn, nhồi vào vỏ, làm khô, ướp muối, khử trùng bằng nhiệt, và quá trình tương tự). Ví dụ về trường hợp thịt xông khói sau bao gồm xúc xích, giăm bông và thịt lợn muối xông khói. Nghĩa là, thịt xay xông khói được sử dụng trong sáng chế có thể là xúc xích xay, giăm bông xay hoặc thịt lợn xông khói xay.

Xúc xích thường là loại thực phẩm thu được bằng cách nêm gia vị vào thịt xay khi cần và nhồi thịt xay vào vỏ. Xúc xích được sử dụng trong sáng chế không bị giới hạn ở xúc xích thông thường. Trong sáng chế, có thể sử dụng nhiều loại thực phẩm khác nhau (thịt xay được tạo thành hình trụ) đã trải qua quá trình xông khói và được gọi là xúc xích. Ví dụ, trong sáng chế, không có giới hạn cụ thể đối với loại thịt được sử dụng trong xúc xích và các loại thịt thu được từ động vật nuôi được liệt kê ở trên có thể được sử dụng một mình hoặc kết hợp hai hoặc nhiều loại. Ngoài ra, không có giới hạn về loại vỏ. Vỏ có thể là ruột tự nhiên như ruột cừu hoặc vỏ nhân tạo ăn được (vỏ làm bằng

colagen và được tạo hình ống). Hơn nữa, cũng có thể sử dụng loại xúc xích không da, nghĩa là không có vỏ. Ví dụ, trong sáng chế, để làm thịt xông khói, xúc xích viên, xúc xích Frankfurter, xúc xích xông khói và xúc xích khô có thể được sử dụng một mình hoặc kết hợp hai hoặc nhiều loại. Thịt xay xông khói được sử dụng trong sáng chế tốt hơn là loại xúc xích bất kỳ trong số các loại xúc xích nêu trên mà đã được ướp muối và/hoặc khử trùng bằng nhiệt, và xay. Mặt khác, xúc xích được sản xuất mà không trải qua quá trình xông khói như xúc xích trắng và xúc xích tươi được sản xuất mà không trải qua quá trình xông khói và quá trình đun nóng không được bao gồm trong thịt xông khói theo sáng chế.

Giăm bông thường là sản phẩm thịt xông khói được làm từ thành phần nguyên liệu là thịt lợn, và ít nhất là được xông khói. Giăm bông được sử dụng trong sáng chế không bị giới hạn ở giăm bông thông thường. Trong sáng chế, có thể sử dụng nhiều loại thực phẩm khác nhau mà đã trải qua quá trình xông khói gọi là giăm bông. Ví dụ, trong sáng chế, để làm thịt xông khói, giăm bông rút xương, giăm bông có xương, giăm bông thăn và giăm bông lát có thể được sử dụng một mình hoặc kết hợp hai hoặc nhiều loại. Thịt xay xông khói được sử dụng trong sáng chế tốt hơn là loại giăm bông bất kỳ trong số các loại giăm bông nêu trên mà đã được ướp muối và/hoặc khử trùng bằng nhiệt, và xay.

Thịt lợn muối xông khói thường là loại thực phẩm được sản xuất bằng cách tạo hình, đóng rắn và xông khói thịt lợn ba chỉ, và thịt lợn muối xông khói được ướp muối và xông khói. Thịt lợn muối xông khói được sử dụng trong sáng chế không bị giới hạn ở thịt lợn muối xông khói thông thường. Trong sáng chế, có thể sử dụng nhiều loại thực phẩm khác nhau mà đã trải qua quá trình xông khói và được gọi là thịt lợn muối xông khói.

Thịt xay xông khói được sử dụng trong sáng chế có thể được sản xuất theo cùng cách với phương pháp thông thường để sản xuất thịt xay, ngoại trừ thịt xông khói được sử dụng làm thịt nguyên liệu. Nghĩa là, thịt xay xông khói có thể được sản xuất theo phương pháp thông thường bằng cách sử dụng máy băm thịt đã biết mà được gọi là "máy cắt miếng thịt", "máy băm thịt", "máy xay", hoặc thuật ngữ tương tự.

Máy băm thịt thường được tạo kết cấu để cắt thịt nguyên liệu (thịt xông khói) bằng cách sử dụng dao cắt và ép đùn thịt đã cắt qua các lỗ (lỗ khuôn) được tạo ra ở đĩa

ép đùn được bố trí gần dao cắt. Thông thường, máy băm thịt cũng bao gồm, ngoài dao cắt và đĩa ép đùn, vít cấp liệu bao gồm các ren xoắn ốc, trong đó dao cắt có nhiều lưỡi được bố trí ở phía trước vít cấp liệu và đĩa ép đùn được bố trí sao cho tiếp xúc với dao cắt. Kích thước của lỗ là yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của thịt xay (thịt xay xông khói). Nói chung, đường kính của các lỗ càng nhỏ thì thịt xay thu được có vị càng đậm đà. Tuy nhiên, kết cấu như độ hạt và độ đàn hồi bị suy yếu. Ngược lại, đường kính của các lỗ càng lớn thì kết cấu của thịt xay thu được càng chắc. Tuy nhiên, vị bị giảm sút. Từ quan điểm thu được thịt xay xông khói có sự cân bằng tốt giữa vị và kết cấu, các lỗ có đường kính tốt hơn là nằm trong khoảng từ 2 đến 10mm, tốt hơn nữa là nằm trong khoảng từ 3,4 đến 7,4mm, và thậm chí tốt hơn nữa là nằm trong khoảng từ 4,8 đến 6,8mm.

Trong phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay theo sáng chế, không có giới hạn cụ thể về tỷ lệ của thịt xay xông khói trong thành phần nguyên liệu của các hạt thịt xay (sau đây còn được gọi là "thành phần nguyên liệu của thịt xay"). Tuy nhiên, từ quan điểm thể hiện tác dụng có lợi định trước của sáng chế một cách chắc chắn hơn, tỷ lệ thịt xay xông khói trong thành phần nguyên liệu của thịt xay tốt hơn là lớn hơn hoặc bằng 50% khối lượng, tốt hơn nữa là lớn hơn hoặc bằng 60% khối lượng, và thậm chí tốt hơn nữa là lớn hơn hoặc bằng 70% khối lượng. Tỷ lệ này có thể là 100% khối lượng, hoặc nói cách khác, thành phần nguyên liệu của thịt xay có thể chỉ gồm thịt xay xông khói. Tuy nhiên, từ quan điểm chi phí sản xuất, thường sử dụng thịt xay xông khói và thành phần nguyên liệu của thịt xay khác với thịt xay xông khói. Để làm thành phần nguyên liệu của thịt xay khác với thịt xay xông khói, có thể sử dụng thịt xay sống thông thường hoặc loại tương tự.

Trong phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay theo sáng chế, không có giới hạn cụ thể về lượng thành phần nguyên liệu của thịt xay bao gồm cả thịt xay xông khói, và lượng thành phần nguyên liệu của thịt xay này có thể được điều chỉnh phù hợp theo loại nước xốt có các hạt thịt xay mà là sản phẩm dự kiến, vị và kết cấu cần đối với nước xốt, và yếu tố tương tự. Theo một phương án được ưu tiên của nước xốt có các hạt thịt xay, lượng thành phần nguyên liệu của thịt xay tốt hơn là nằm trong khoảng từ 5 đến 60% khối lượng, và tốt hơn nữa là nằm trong khoảng từ 10 đến 30% khối lượng trong tổng khối lượng của nước xốt trên cơ sở trọng lượng ướt. Lượng thành phần

nguyên liệu của thịt xay bao gồm cả thịt xay xông khói có thể được điều chỉnh sao cho thực hiện được phương án được ưu tiên này.

Trong phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay theo sáng chế, thông thường, nước xốt cơ bản cũng được sử dụng ngoài thành phần nguyên liệu của thịt xay bao gồm cả thịt xay xông khói. Nước xốt cơ bản này thường đóng vai trò làm phần chính của nước xốt có các hạt thịt xay mà là sản phẩm dự kiến và có tính chảy ở nhiệt độ và áp suất trong phòng. Ví dụ về nước xốt cơ bản bao gồm: nước xốt làm từ cà chua được sử dụng làm nước xốt cơ bản cho nước xốt thịt hoặc nước xốt bolognese; nước xốt nâu như nước xốt demi-glace (demi-glace); nước xốt truyền thống của các nước hoặc dân tộc như tương ớt; nước xốt Trung Quốc được sử dụng làm nước xốt tinh bột cho món đậu phụ xốt cay Tứ Xuyên (Mapo) hoặc loại tương tự; và nước xốt Nhật Bản như nước xốt tinh bột hoặc nước chấm cho các món ăn Nhật Bản. Chúng có thể được lựa chọn phù hợp tùy theo loại nước xốt có các hạt thịt xay mà là sản phẩm dự kiến, hoặc yếu tố tương tự.

Nước xốt cơ bản được sử dụng trong sáng chế có thể được sản xuất bằng phương pháp thông thường dùng để sản xuất nước xốt cơ bản hoặc phương pháp khác. Các thành phần của nước xốt cơ bản có thể được thay đổi tùy theo loại nước xốt cơ bản. Các thành phần của nước xốt cơ bản có thể là, ví dụ, các thành phần nguyên liệu thường được sử dụng để sản xuất nước xốt bao gồm chất chiết rau, chất chiết thịt, các loại gia vị tự nhiên như thảo mộc khô, muối, tiêu, đường, tinh bột, bột, sản phẩm nêm, viên xúp, dầu/mỡ và nước. Nước xốt có các hạt thịt xay được sản xuất bằng phương pháp sản xuất theo sáng chế có thể chứa thêm các thành phần được liệt kê ở trên ngoài các hạt thịt xay có nguồn gốc từ thịt xay xông khói.

Trong phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay theo sáng chế, ngoài thành phần nguyên liệu của thịt xay bao gồm cả thịt xay xông khói và nước xốt cơ bản, cũng có thể sử dụng các thành phần khác với thành phần nguyên liệu của thịt xay. Các thành phần này có thể được lựa chọn tùy theo loại nước xốt cơ bản và sở thích. Ví dụ về các thành phần này bao gồm: tạng thịt thu được từ động vật nuôi như thịt gà, thịt lợn và thịt bò; hải sản như cá, sò, mực và bạch tuộc; rau và các loại rau ăn củ như cà rốt và khoai tây; các loại nấm như nấm đùi gà (king oyster); và trứng. Chúng có thể được sử dụng một mình hoặc kết hợp hai hoặc nhiều loại.

Phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay theo sáng chế không nhất thiết phải bao gồm bước đun nóng thành phần nguyên liệu của thịt xay bao gồm cả thịt xay xông khói, nhưng thường bao gồm bước đun nóng. Không có giới hạn cụ thể đối với phương pháp đun nóng thành phần nguyên liệu của thịt xay và có thể sử dụng phương pháp đun nóng bất kỳ đã biết. Ví dụ, phương pháp để đun nóng thành phần nguyên liệu của thịt xay có thể là nấu, om hoặc phương pháp tương tự. Các phương pháp đun nóng có thể được sử dụng một mình hoặc kết hợp hai hoặc nhiều loại tùy theo loại nước xốt có các hạt thịt xay mà là sản phẩm dự kiến, hoặc yếu tố tương tự.

Phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay theo sáng chế có thể bao gồm bước sản xuất nước xốt cơ bản để sản xuất nước xốt cơ bản sử dụng các thành phần nguyên liệu khác với thành phần nguyên liệu của thịt xay. Trong trường hợp này, ở bước sản xuất nước xốt cơ bản, thành phần nguyên liệu của thịt xay bao gồm cả thịt xay xông khói có thể được thêm vào dạng trung gian của nước xốt cơ bản (nước xốt cơ bản chưa hoàn chỉnh), và tùy ý, dạng trung gian này có thể được đun nóng cùng với thành phần nguyên liệu của thịt xay. Dưới đây, phương pháp này cũng sẽ được gọi là "phương pháp sản xuất A". Theo cách khác, thành phần nguyên liệu của thịt xay bao gồm cả thịt xay xông khói có thể được thêm vào nước xốt cơ bản (nước xốt thành phẩm) được sản xuất ở bước sản xuất nước xốt cơ bản và tùy ý, nước xốt cơ bản này có thể được đun cùng với thành phần nguyên liệu của thịt xay. Dưới đây, phương pháp này cũng sẽ được gọi là "phương pháp sản xuất B". Trong phương pháp sản xuất B, tốt hơn là đun nóng trước thành phần nguyên liệu của thịt xay bằng cách sử dụng các biện pháp đun nóng như áp chảo, hấp hoặc luộc trước khi thêm thành phần nguyên liệu của thịt xay bao gồm cả thịt xay xông khói vào nước xốt cơ bản vì như vậy có thể ngăn vị của thịt không bị giảm sút.

Trong trường hợp nước xốt thịt được sản xuất dưới dạng nước xốt có các hạt thịt xay bằng phương pháp sản xuất A, chẳng hạn thì nước xốt thịt có thể được sản xuất bằng cách sử dụng quy trình sau đây. Đầu tiên, cho một muỗng canh dầu vào chảo rán, và 200g thành phần nguyên liệu của thịt xay bao gồm cả thịt xay xông khói được thêm vào và tiến hành áp chảo đồng thời tách rời các hạt thịt xay. Các thành phần nguyên liệu khác với thịt xay như rau thơm được thêm vào và tiến hành áp chảo. Tiếp theo, bột mì được rắc lên các thành phần trong chảo, sau đó trộn nhẹ. Ngoài ra, một cốc nước, 400g cà chua cắt miếng đóng hộp, sản phẩm nêm từ nước hầm thịt, tương cà, nước xốt và

đường được thêm vào và đun sôi. Sau đó, các nguyên liệu trong chảo rán được đun nóng với lượng nhiệt vừa phải đồng thời đảo cho đến khi chúng sôi và chuyển dần thành nước xốt đặc, và sau đó điều chỉnh vị. Thông qua quy trình được mô tả ở trên, có thể thu được nước xốt thịt dự kiến (nước xốt có các hạt thịt xay bao gồm cả thịt xay xông khói làm thành phần nguyên liệu của các hạt thịt xay).

Ví dụ thực hiện sáng chế

Dưới đây, sáng chế sẽ được mô tả chi tiết hơn, nhưng sáng chế không bị giới hạn ở các ví dụ được đưa ra bên dưới.

Ví dụ 1

Thịt xay xông khói được sản xuất bằng cách nghiền xúc xích Frankfurter (thịt xông khói) bán sẵn trên thị trường bằng máy băm thịt bán sẵn trên thị trường (tên sản phẩm Electric Mincer SG-50 của Minato Electric Works, Ltd., đường kính lỗ của đĩa ép đùn là 4,8mm). Xúc xích Frankfurter được sử dụng ở đây được sản xuất bằng cách ướp muối, nhồi vào vỏ, xông khói và khử trùng bằng nhiệt cho thịt lợn xay sống. Để làm loại nước xốt có các hạt thịt xay, nước xốt napolitana được sản xuất chỉ sử dụng thịt xay xông khói (xúc xích xay) làm thành phần nguyên liệu của thịt xay. Cụ thể, đầu tiên, 10g tỏi băm được cho vào chảo rán đã đun nóng có thoa dầu ô liu. Khi tỏi đã dậy mùi thơm, 200g hành băm và 50g cà rốt băm được thêm vào và sau đó áp chảo cho đến khi hành trở nên trong suốt. Tiếp theo, thêm 200g xúc xích xay vào chảo, cũng thêm 100g cà chua cắt miếng đóng hộp và tiến hành áp chảo các thành phần này. Khi mọi thứ đã được nấu chín, vị được điều chỉnh bằng cách thêm tương cà, muối và tiêu. Bằng cách này, nước xốt napolitana dự kiến (nước xốt có các hạt thịt xay) được tạo ra.

Ví dụ 2 đến 5

Trong mỗi ví dụ, nước xốt napolitana được sản xuất theo cách tương tự như trong ví dụ 1, ngoại trừ thịt xay xông khói (xúc xích xay), thịt lợn xay sống (thịt xay không xông khói) cũng được sử dụng làm thành phần nguyên liệu của thịt xay.

Ví dụ so sánh 1

Nước xốt napolitana được sản xuất theo cách tương tự như trong ví dụ 1, ngoại trừ việc thay vì thịt xay xông khói (xúc xích xay), thịt lợn xay sống (thịt xay không xông khói) được sử dụng làm thành phần nguyên liệu của thịt xay. Thịt xay sống được sử

dụng ở đây được sản xuất theo phương pháp thông thường sử dụng máy băm thịt được sử dụng để sản xuất thịt xay xông khói mà được sử dụng trong ví dụ 1.

Các ví dụ so sánh từ 2 đến 3

Trong mỗi ví dụ so sánh, nước sốt napolitana được sản xuất theo cách tương tự như trong ví dụ 1 hoặc 3, ngoại trừ việc thay vì thịt xay xông khói (xúc xích xay), xúc xích trắng xay (thịt xay không xông khói) được sử dụng làm thành phần nguyên liệu của thịt xay. Xúc xích trắng xay được sử dụng ở đây được sản xuất theo phương pháp thông thường sử dụng máy băm thịt được sử dụng trong ví dụ 1 để sản xuất thịt xay xông khói. Xúc xích trắng mà từ đó xúc xích trắng xay được tạo ra là xúc xích trắng đã được ướp muối, nhưng chưa được xông khói.

Các ví dụ so sánh 4 đến 5

Trong mỗi ví dụ so sánh, nước sốt napolitana được sản xuất theo cách tương tự như trong ví dụ 1 hoặc 3, ngoại trừ việc thay vì thịt xay xông khói (xúc xích xay), thịt xá xíu xay (thịt xay không xông khói) được sử dụng làm thành phần nguyên liệu của thịt xay. Thịt xá xíu xay được sử dụng ở đây được sản xuất theo phương pháp thông thường bằng cách sử dụng máy băm thịt được sử dụng trong ví dụ 1 để sản xuất thịt xay xông khói. Ngoài ra, thịt xá xíu mà từ đó thịt xá xíu xay được tạo ra thu được bằng cách ninh thịt lợn nguyên xương trong nước tương, không qua quá trình xông khói.

Ví dụ kiểm thử 1

100g nước sốt napolitana (nước sốt có các hạt thịt xay) của mỗi ví dụ và ví dụ so sánh được sàng bằng rây kim loại để tách rời thịt xay (các hạt thịt xay). Nước sốt (chất lỏng) còn lại trong thịt xay đã được rút hết. Khối lượng của thịt xay được đo và lượng thịt xay trong nước sốt napolitana được tính toán. Kết quả được thể hiện trong bảng 1 bên dưới. Ngoài ra, mì trộn spaghetti napolitana (món mì spaghetti trộn với nước sốt napolitana) được sản xuất bằng cách trộn lẫn 200g mì spaghetti đã luộc theo hướng dẫn với 100g nước sốt napolitana của mỗi ví dụ và ví dụ so sánh. Sau đó, mì trộn spaghetti napolitana được ăn bởi 10 chuyên gia đánh giá (những người đã có kinh nghiệm tham gia đánh giá bằng cách nếm thử món mì spaghetti trong ít nhất là 5 năm) để đánh giá vị và kết cấu của thịt xay (các hạt thịt xay) chứa trong nước sốt napolitana dựa trên các tiêu chuẩn đánh giá sau đây. Kết quả đánh giá được thể hiện trong bảng 1

được đưa ra bên dưới là điểm đánh giá trung bình từ 10 chuyên gia đánh giá.

Tiêu chuẩn đánh giá về vị của thịt xay

5 điểm: Rất tốt. Khi nhai thịt xay, cảm nhận rất rõ mùi thơm phức của thịt.

4 điểm: Tốt. Khi nhai thịt xay, cảm nhận rõ mùi thơm phức của thịt.

3 điểm: Khá tốt. Khi nhai thịt xay, cảm nhận được một chút mùi thơm nhẹ của thịt.

2 điểm: Kém. Ngay cả khi nhai thịt xay, cảm nhận được rất ít mùi thơm của thịt.

1 điểm: Rất kém. Ngay cả khi nhai thịt xay vẫn không cảm nhận được mùi thơm của thịt.

Tiêu chuẩn đánh giá về kết cấu của thịt xay

5 điểm: Rất tốt. Cảm nhận được kết cấu mềm và đàn hồi, và thịt xay tan trong miệng rất dễ dàng.

4 điểm: Tốt. Cảm nhận được kết cấu đàn hồi, và thịt xay tan trong miệng dễ dàng.

3 điểm: Khá tốt. Kết cấu đàn hồi hơi thiếu, nhưng thịt xay phần lớn tan khi nhai.

2 điểm: Kém. Kết cấu đàn hồi kém và các hạt thịt vẫn còn trong miệng ngay cả khi nhai.

1 điểm: Rất kém. Cảm nhận thấy kết cấu ít đàn hồi, và các hạt thịt cứng.

[Bảng 1]

		Ví dụ					Ví dụ so sánh				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Thành phần của nước xốt	Thịt xay xông khói	36	14	18	22	25	-	-	-	-	-
	Thịt xay không xông khói	-	22	18	14	11	36	-	18	-	18
		-	-	-	-	-	-	36	18	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	36	18
	Nước xốt cơ bản	Phần còn lại 100	Phần còn lại 100	Phần còn lại 100	Phần còn lại 100	Phần còn lại 100	Phần còn lại 100	Phần còn lại 100	Phần còn lại 100	Phần còn lại 100	Phần còn lại 100
Đánh giá	Tổng (% khối lượng)	4,6	3,7	4,0	4,2	4,4	3,0	3,5	3,3	3,2	3,1
	Vị của thịt xay (với 5 điểm là cao nhất)	4,5	4,1	4,2	4,2	4,3	2,0	2,9	2,6	3,2	2,7
	Kết cấu của thịt xay (với 5 điểm là cao nhất)										

*1: Đường kính của các lỗ trên đĩa ép đùn của máy băm thịt được sử dụng để sản xuất thịt xay.

Như được thể hiện trong bảng 1, các ví dụ trong đó thịt xay xông khói (xúc xích xay) được sử dụng làm thành phần nguyên liệu của các hạt thịt xay đã tạo ra vị và kết cấu cho thịt xay tốt hơn so với các ví dụ so sánh trong đó thịt xay xông khói không được sử dụng.

Ví dụ 6 đến 11

Trong mỗi ví dụ, thịt xay xông khói được sản xuất bằng cách nghiền xúc xích Frankfurter (thịt xông khói) bán sẵn trên thị trường bằng máy băm thịt bán sẵn trên thị trường (tên sản phẩm Electric Mincer SG-50 của Minato Electric Works, Ltd.). Tại thời điểm này, đường kính của các lỗ trên đĩa ép đùn của máy băm thịt được thay đổi sang các giá trị khác nhau. Xúc xích Frankfurter được sử dụng ở đây được sản xuất bằng cách ướp muối, nhồi vào vỏ, xông khói và khử trùng bằng nhiệt thịt lợn xay sống. Để làm loại nước xốt có các hạt thịt xay, nước xốt demi-glace có các hạt thịt xay được sản xuất chỉ sử dụng thịt xay xông khói (xúc xích xay) làm thành phần nguyên liệu của thịt xay. Cụ thể, đầu tiên, trong chảo rán đã đun nóng có thoa dầu trộn xalat, 200g xúc xích xay được thêm vào và tiến hành áp chảo đồng thời đảo để tách rời xúc xích xay thành từng miếng. Xúc xích xay được lấy ra khỏi chảo, và loại bỏ dầu thừa bằng cách thấm bằng giấy. Ngoài ra, nước xốt demi-glace được sản xuất riêng theo phương pháp thông thường. Tiếp theo, xúc xích xay đã áp chảo được thêm vào nước xốt demi-glace, sau đó đun nóng đồng thời đảo đều. Vị được điều chỉnh bằng cách thêm muối và nước xốt demi-glace dự kiến có các hạt thịt xay (nước xốt có các hạt thịt xay) được tạo ra.

Ví dụ so sánh 6

Nước xốt demi-glace có các hạt thịt xay được sản xuất theo cách tương tự như trong ví dụ 8, ngoại trừ việc thay vì thịt xay xông khói (xúc xích xay), thịt lợn xay sống (thịt xay không xông khói) được sử dụng làm thành phần nguyên liệu của thịt xay. Thịt xay sống được sử dụng ở đây được sản xuất theo phương pháp thông thường bằng cách sử dụng máy băm thịt được sử dụng trong ví dụ 8 để sản xuất thịt xay xông khói.

Ví dụ kiểm thử 2

100g nước xốt demi-glace có các hạt thịt xay (nước xốt có các hạt thịt xay) của mỗi ví dụ và ví dụ so sánh được sàng bằng rây kim loại để tách rời thịt xay (các hạt thịt xay). Nước xốt (chất lỏng) còn lại trong thịt xay được rút hết. Khối lượng của thịt xay

được đo và lượng thịt xay trong nước xốt demi-glace được tính toán. Kết quả được thể hiện trong bảng 2 dưới đây. Ngoài ra, món trứng trắng với nước xốt demi-glace được sản xuất bằng cách đổ 50g nước xốt demi-glace có các hạt thịt xay của mỗi ví dụ và ví dụ so sánh lên trên món trứng trắng đơn thuần. Món trứng trắng với nước xốt demi-glace được ăn bởi 10 chuyên gia đánh giá (những người đã có kinh nghiệm tham gia đánh giá bằng cách nếm thử các món ăn phương Tây ít nhất là 5 năm) để đánh giá vị và kết cấu của thịt xay (các hạt thịt xay) chứa trong nước xốt demi-glace dựa trên các tiêu chuẩn đánh giá đã mô tả ở trên. Kết quả đánh giá được thể hiện trong bảng 2 được nêu bên dưới là điểm đánh giá trung bình từ 10 chuyên gia đánh giá.

[Bảng 2]

		Ví dụ							Ví dụ so sánh	
		6	7	8	9	10	11	6		
Thành phần của nước xốt	Thịt xay xông khói	Xúc xích xay (đường kính lỗ ^{*1} : 2,4mm)	22	-	-	-	-	-	-	
		Xúc xích xay (đường kính lỗ ^{*1} : 3,4mm)	-	22	-	-	-	-	-	
		Xúc xích xay (đường kính lỗ ^{*1} : 4,8mm)	-	-	22	-	-	-	-	
		Xúc xích xay (đường kính lỗ ^{*1} : 6,8mm)	-	-	-	22	-	-	-	
		Xúc xích xay (đường kính lỗ ^{*1} : 7,4mm)	-	-	-	-	22	-	-	
		Xúc xích xay (đường kính lỗ ^{*1} : 8,8mm)	-	-	-	-	-	22	-	
	Thịt xay không xông khói		-					22		
	Nước xốt cơ bản		-						22	
Đánh giá	Tổng (% khối lượng)	100	100	100	100	100	100	100	100	
	Vị của thịt xay (với 5 điểm là cao nhất)	4,2	4,4	4,6	4,5	4,3	4,2	4,2	2,2	
	Kết cấu của thịt xay (với 5 điểm là cao nhất)	3,8	4,0	4,4	4,6	4,4	4,0	4,0	2,9	

*1: Đường kính của các lỗ trên đĩa ép đùn của máy băm thịt được sử dụng để sản xuất thịt xay.

Bảng 2 cho thấy ảnh hưởng của đường kính lỗ của đĩa ép đùn của máy băm thịt được sử dụng để sản xuất thành phần nguyên liệu của thịt xay (thịt xay xông khói và thịt xay không xông khói) đến chất lượng của thịt xay chứa trong nước xốt có các hạt thịt xay.

Khả năng ứng dụng trong công nghiệp

Theo sáng chế, có thể cung cấp loại nước xốt có các hạt thịt xay mà có thể cảm nhận đủ vị thơm ngon của thịt và tận hưởng kết cấu đàn hồi của thịt xay.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay, trong đó thịt xay xông khói được sử dụng làm thành phần nguyên liệu của các hạt thịt xay,

trong đó, thịt xay xông khói được sản xuất bằng cách sử dụng máy băm thịt, và máy băm thịt này được tạo kết cấu để cắt thịt nguyên liệu bằng dao cắt và ép đùn thịt đã cắt qua các lỗ được tạo ra ở đĩa ép đùn được bố trí gần dao cắt, các lỗ có đường kính nằm trong khoảng từ 2 đến 10mm.

2. Phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay theo điểm 1,

trong đó, thịt xay xông khói được sử dụng với lượng lớn hơn hoặc bằng 50% khối lượng của thành phần nguyên liệu của các hạt thịt xay.

3. Phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay theo điểm 1 hoặc 2,

trong đó, thịt xay xông khói được ướp muối hoặc khử trùng bằng nhiệt.

4. Phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 3,

trong đó, thịt xay xông khói là xúc xích xay, giăm bông xay hoặc thịt lợn muối xông khói xay.

5. Phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 4, trong đó phương pháp này bao gồm:

bước đun nóng thành phần nguyên liệu của các hạt thịt xay.

6. Phương pháp sản xuất nước xốt có các hạt thịt xay theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 5, trong đó phương pháp này còn bao gồm:

bước sản xuất nước xốt cơ bản để sản xuất nước xốt cơ bản bằng cách sử dụng các thành phần nguyên liệu khác với thành phần nguyên liệu của các hạt thịt xay,

trong đó, ở bước sản xuất nước xốt cơ bản, thành phần nguyên liệu của các hạt thịt xay được thêm vào dạng trung gian của nước xốt cơ bản, hoặc thành phần nguyên liệu của các hạt thịt xay được thêm vào nước xốt cơ bản được tạo ra ở bước sản xuất nước xốt cơ bản.