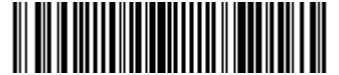




(12) **BẢN MÔ TẢ GIẢI PHÁP HỮU ÍCH THUỘC BẢNG ĐỘC QUYỀN
GIẢI PHÁP HỮU ÍCH**

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

(11)



2-0002409

(51)⁷ **A23L 17/60**

(13) **Y**

(21) 2-2018-00110

(22) 11/04/2018

(45) 25/09/2020 390

(43) 25/10/2018 367A

(73) Công ty TNHH Một thành viên Sản xuất Thương mại Xuất nhập khẩu Long Châu Ngọc (VN)

1319/1 Nguyễn Ái Quốc, khu phố 6, phường Tân Tiến, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai

(72) NGUYỄN VĂN NHU (VN).

(54) QUY TRÌNH SẢN XUẤT RONG BIỂN TRỘN GIA VỊ

(57) Giải pháp hữu ích đề cập đến quy trình sản xuất rong biển trộn gia vị, có thể tạo ra hương vị mới lạ, giàu dinh dưỡng được kết hợp bởi rong biển khô, mè, sả, ớt. Quy trình bao gồm các công đoạn: (i) sơ chế nguyên liệu; (ii) trộn và (iii) sấy hỗn hợp nguyên liệu đã được trộn đều với nhau.

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Giải pháp hữu ích đề cập đến lĩnh vực thực phẩm ăn uống, cụ thể là quy trình sản xuất rong biển trộn gia vị.

Tình trạng kỹ thuật của giải pháp hữu ích

Đã biết rong biển là một loại hải sản “rau xanh” - một món quà từ thiên nhiên vô cùng quý giá. Hàn Quốc là một trong những nước tiên phong trong việc khai thác và sử dụng rong biển. Hiện nay, rong biển chủ yếu được sử dụng để:

- Chế biến thức ăn: canh rong biển, cơm cuộn rong biển, sushi, v.v.;
- Làm nguyên liệu chăm sóc da, dưỡng trắng da, v.v.;
- Làm dược liệu để ngăn ngừa và điều trị một số bệnh như cao huyết áp, cholesterol trong máu cao, v.v..

Rong biển được sấy khô hiện nay trở thành nguồn nguyên liệu thiết yếu dùng để chế biến một số món ăn thơm ngon và giàu chất dinh dưỡng như canh rong biển, cơm cuộn, sushi, rong biển cháy tỏi, v.v.. Tuy nhiên, những món ăn này phải tốn thời gian để chế biến và vẫn còn lưu lại nhiều mùi tanh đặc trưng của rong biển.

Để tạo nên sự khác biệt về món ăn làm từ rong biển khô mà vẫn đảm bảo chất dinh dưỡng vốn có của rong biển, quy trình sản xuất rong biển kết hợp với chà bông chay, ớt, mè, sả và một số gia vị khác đã được tạo ra.

Bản chất kỹ thuật của giải pháp hữu ích

Mục đích của giải pháp hữu ích là tạo ra một quy trình sản xuất rong biển trộn gia vị đơn giản, nguyên liệu dễ tìm, sản phẩm không sử dụng hóa chất, mức đầu tư thiết bị không quá cao.

Để đạt được mục đích trên, quy trình sản xuất rong biển trộn gia vị theo giải pháp hữu ích sử dụng nguyên liệu rong biển khô được nhập từ rong biển Hàn Quốc đảm bảo

chất lượng mùi vị nguyên chất của rong biển, kết hợp với hoặc sả hoặc chà bông nấm, ớt, mè và một số gia vị khác tạo nên món ăn thơm ngon, độ giòn vẫn còn lưu giữ khi ăn, vì sả và mè, đặc biệt làm giảm đáng kể mùi tanh vốn có của rong biển thích hợp làm thức ăn liền phù hợp với tất cả đối tượng.

Mô tả vắn tắt hình vẽ

Hình 1 thể hiện quy trình sản xuất rong biển trộn gia vị gồm rong biển, mè, sả và ớt theo giải pháp hữu ích.

Mô tả chi tiết giải pháp hữu ích

Quy trình sản xuất rong biển trộn gia vị từ rong biển, mè, sả và ớt được thể hiện trên hình 1. Quy trình này bao gồm các bước:

(i) sơ chế nguyên liệu:

- rong biển: rong biển khô nhập khẩu từ Hàn Quốc đã sơ chế cắt thành miếng nhỏ, sau đó tẩm gia vị với muối, đường, bột nêm;

- mè: chọn hạt mè không bị lép, rửa sạch mè bằng cách cho mè vào thau vò nhẹ, dùng rây vớt mè lên, sau đó đưa vào máy sấy, kiểm tra mè chín chưa bằng cách chà nhẹ lớp vỏ thấy nhân mè bên trong ngả vàng và mè có mùi thơm là được;

- sả: chọn củ sả tươi 100% không lẫn tạp chất, rửa sạch, cắt nhỏ, tiếp đến sấy khô hoặc chiên, nhiệt độ sấy ở mức khoảng 65°C, thời gian sấy khoảng 60 phút, sau đó tẩm gia vị gồm hạt nêm và ớt bột;

- ớt: chọn ớt đều trái, rửa sạch, chần qua nước nóng khoảng 4 phút ở nhiệt độ khoảng 85°C để xử lý một vài enzym có trong ớt thường làm ớt mất màu khi chuyển thành dạng khô. Sau đó, vớt ra cho ráo rồi cho vào máy sấy hoặc có thể chiên, nhiệt độ sấy khoảng 65°C, thời gian sấy khoảng 60 phút, sau khi sấy xong xay nhỏ ớt khô nguyên trái để trộn cùng với sả hoặc với nấm;

các nguyên liệu được sử dụng với % trọng lượng như sau:

rong biển	36,9
mè	18,4

sả	44,2
ớt	0,4
bột nêm	0,1;

ii) trộn: trộn đều các nguyên liệu đã được sơ chế và tẩm gia vị bao gồm rong biển, mè, sả và ớt; và

(iii) sấy: hỗn hợp nguyên liệu đã trộn được sấy ở nhiệt độ khoảng 65°C, thời gian sấy khoảng 30 phút.

Ví dụ thực hiện giải pháp hữu ích

Ví dụ 1:

Quy trình sản xuất rong biển trộn gia vị từ rong biển khô, mè, ớt và sả được thể hiện trên hình 1. Quy trình được thực hiện cụ thể như sau:

Sơ chế nguyên liệu:

- Rong biển khô: rong biển khô nhập khẩu từ Hàn Quốc đã sơ chế cắt thành miếng nhỏ, sau đó tẩm gia vị với muối, đường, bột nêm.

- Mè: chọn hạt mè không bị lép, rửa sạch mè bằng cách cho mè vào thau vò nhẹ, dùng rây vớt mè lên, rửa khoảng 3 nước rồi vớt mè ra cho ráo, sau đó đưa vào máy sấy, kiểm tra mè chín chưa bằng cách chà nhẹ lớp vỏ thấy nhân mè bên trong ngả vàng và mè có mùi thơm là được.

- Ớt: chọn ớt đều trái rửa sạch, chần qua nước nóng ở nhiệt độ khoảng 85°C để xử lý một vài enzym có trong ớt thường làm ớt mất màu khi chuyển thành dạng khô. Thời gian chần nước nóng khoảng 4 phút. Sau đó, vớt ra cho ráo rồi cho vào máy sấy hoặc có thể chiên. Nhiệt độ sấy khoảng 65°C, thời gian sấy khoảng 60 phút. Sau khi sấy xong xay nhỏ để trộn cùng với sả.

- Sả: chọn củ sả tươi 100% không lẫn tạp chất, rửa sạch, cắt nhỏ. Tiếp đến sấy khô hoặc chiên. Nhiệt độ sấy ở mức khoảng 65°C, thời gian sấy khoảng 60 phút. Sau đó, tẩm gia vị gồm hạt nêm và ớt bột.

Các nguyên liệu được sử dụng với các lượng như sau:

Rong biển khô	1kg
Mè	500g
Sả	1,2kg
Ớt	10g
Bột nêm	2g

Trộn đều các nguyên liệu rong biển khô, ớt, mè, sả đã được sơ chế và tẩm gia vị.

Các nguyên liệu đã trộn đều được sấy ở nhiệt độ khoảng 65°C, thời gian sấy khoảng 30 phút.

Sau đó sản phẩm được đóng gói.

Hiệu quả của giải pháp hữu ích

Quy trình sản xuất theo giải pháp hữu ích khép kín, đảm bảo vệ sinh, không sử dụng phụ gia, hóa chất bảo quản, đặc biệt không làm mất đi hương vị vốn có của rong biển, giảm độ tanh của rong biển, và thành phẩm rong biển gia vị có độ giòn khi ăn, hạn sử dụng đến 6 tháng và rất tốt cho sức khỏe, phù hợp với cả ăn chay và ăn mặn.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Quy trình sản xuất rong biển trộn gia vị từ rong biển khô, mè, sả và ớt bao gồm các bước:

(i) sơ chế nguyên liệu:

- rong biển khô: rong biển khô nhập khẩu từ Hàn Quốc đã sơ chế cắt thành miếng nhỏ, sau đó tẩm gia vị với muối, đường, bột nêm;

- mè: chọn hạt mè không bị lép, rửa sạch mè bằng cách cho mè vào thau vò nhẹ, dùng rây vớt mè lên, sau đó đưa vào máy sấy, kiểm tra mè chín chưa bằng cách chà nhẹ lớp vỏ thấy nhân mè bên trong ngả vàng và mè có mùi thơm là được;

- sả: chọn củ sả tươi 100% không lẫn tạp chất, rửa sạch, cắt nhỏ, tiếp đến sấy khô hoặc chiên, nhiệt độ sấy khoảng 65°C, thời gian sấy khoảng 60 phút, sau đó tẩm gia vị gồm hạt nêm và ớt bột;

- ớt: chọn ớt đều trái, rửa sạch, chần qua nước nóng khoảng 4 phút ở nhiệt độ khoảng 85°C để xử lý một vài enzym có trong ớt thường làm ớt mất màu khi chuyển thành dạng khô, sau đó, vớt ra cho ráo rồi cho vào máy sấy hoặc có thể chiên, nhiệt độ sấy khoảng 65°C, thời gian sấy khoảng 60 phút, sau khi sấy xong xay nhỏ ớt khô nguyên trái để trộn cùng với sả;

các nguyên liệu được sử dụng với % trọng lượng như sau:

rong biển	36,9
mè	18,4
sả	44,2
ớt	0,4
bột nêm	0,1;

(ii) trộn: trộn đều các nguyên liệu đã được sơ chế và tẩm gia vị bao gồm rong biển, mè, sả và ớt; và

(iii) sấy: hỗn hợp nguyên liệu đã trộn được sấy ở nhiệt độ khoảng 65°C, thời gian sấy khoảng 30 phút.

Hình 1

