



(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)** (11)
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



2-0002450

(51)⁷ **A23L 7/196; A23L 7/10; A23L 17/60; A23L 5/10** (13) **Y**

(21) 2-2018-00039

(22) 26/01/2018

(45) 26/10/2020 391

(43) 25/10/2018 367A

(73) **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI XUẤT NHẬP
KHẨU LONG CHÂU NGỌC (VN)**

131/1 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 CƠM GẠO LÚT SẤY 4 TRONG 1**

(57) Giải pháp hữu ích đề cập đến quy trình sản xuất cơm gạo lứt sấy 4 trong 1 từ 4 nguyên liệu chính gồm: gạo lứt hoặc gạo lứt huyết rồng, rong biển, nấm và mè, hạt gạo lứt sau khi sấy còn nguyên vẹn, giàu dinh dưỡng. Quy trình này bao gồm các công đoạn: (i) sơ chế nguyên liệu; (ii) hấp gạo; (iii) sấy khô gạo; (iv) chiên; (v) ly tâm tách dầu từ cơm gạo lứt; và (vi) trộn gia vị.

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 cơm gạo lứt sấy 4 trong 1.

Tình trạng kỹ thuật của giải pháp hữu ích

Đã biết gạo lứt, còn gọi là gạo rắn, gạo lật là loại gạo chỉ xay bỏ vỏ trấu, chưa được xát bỏ lớp cám gạo. Đây là loại gạo rất giàu dinh dưỡng, đặc biệt là các sinh tố và nguyên tố vi lượng. Gạo lứt được cho là chứa nhiều dinh dưỡng hơn gạo trắng đã được xay xát hoàn toàn. Hiện nay, loại gạo này đang được nhiều bà nội trợ ưa chuộng và được bán khá phổ biến trong các siêu thị, đại lý. Đặc biệt, tại các cửa hàng thực dưỡng, gạo lứt là nguồn nguyên liệu để chế biến thành rất nhiều loại thực phẩm như trà, cơm, bún, bánh tráng v.v..

Các sản phẩm cơm gạo lứt sấy ăn liền trên thị trường như cơm gạo lứt rang, cơm gạo lứt mè, cơm gạo lứt rong biển, cơm gạo lứt chà bông thịt v.v. thường có những nhược điểm là chúng được tạo ra bởi cách thức đơn giản với những gia vị truyền thống, cơm gạo lứt sấy thường có độ khô, cứng, chứa nhiều dầu mỡ không đảm bảo chất dinh dưỡng vốn có của gạo lứt, không có nét đặc trưng của sản phẩm, dẫn đến không được người tiêu dùng quan tâm đến. Ngoài ra, thường chỉ có sự kết hợp 2 loại nguyên liệu như cơm gạo lứt và mè, cơm gạo lứt và chà bông, cơm gạo lứt và rong biển v.v..

Để tạo nên một sự khác biệt về món ăn làm từ gạo lứt vẫn đảm bảo chất dinh dưỡng. Cơm gạo lứt sấy 4 trong 1 được kết hợp bởi gạo lứt, mè, rong biển, nấm (chà bông chay) và gia vị được sản xuất với quy trình khép kín đảm bảo vệ sinh, sản phẩm không sử dụng phụ gia hóa chất, không làm mất đi vị riêng của gạo lứt.

Bản chất kỹ thuật của giải pháp hữu ích

Mục đích của quy trình sản xuất cơm gạo lứt sấy 4 trong 1 là đề xuất quy trình sản xuất đơn giản, không sử dụng hóa chất, mức đầu tư máy móc thiết bị không quá cao. Hơn nữa, đây cũng là một dòng sản phẩm nhằm góp phần tạo nên sự đa dạng cho những sản phẩm ăn liền vốn đã quen thuộc như cơm sấy, mì ăn liền, bánh gạo v.v..

Để đạt được mục đích nêu trên, quy trình sản xuất cơm gạo lứt sảy 4 trong 1 theo giải pháp hữu ích sử dụng các nguyên liệu là gạo lứt, nấm (chà bông chay), mè và rong biển, tất cả đều được chế biến bằng dầu ô liu hoặc dầu cọ, ngoài ra tất cả gia vị đều làm từ thực phẩm chay tạo nên thành phẩm cơm gạo sảy 4 trong 1 có mùi vị đặc trưng không lẫn vào đâu được và phù hợp với tất cả các đối tượng.

Mô tả vắn tắt hình vẽ

Hình 1 thể hiện quy trình sản xuất cơm gạo lứt theo giải pháp hữu ích.

Mô tả chi tiết giải pháp hữu ích

Quy trình sản xuất cơm gạo lứt sảy 4 trong 1 từ gạo lứt, rong biển khô, nấm, mè được thể hiện trên hình 1. Quy trình này bao gồm các bước:

(i) sơ chế nguyên liệu:

- gạo lứt: lựa chọn gạo đồng đều về kích thước, chọn gạo không bị nát, không bị mốc, sàng gạo cho sạch, tiếp đến rửa gạo ít nhất 2 lần bằng nước sạch;

- rong biển khô: rong biển khô Hàn Quốc được cắt nhỏ thành sợi, sau đó được tẩm thêm gia vị và sấy;

- mè: chọn mè đều hạt, không bị lép, rửa sạch bằng cách cho mè vào thau vò nhẹ, dùng rây vớt mè lên, sau đó đưa vào máy sấy để rang, 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;

- nấm: nấm đông cô hoặc nấm bào ngư, được rửa sạch, bỏ vào nồi nước đang sôi để luộc khoảng 3 đến 5 phút, sau đó làm ráo nước, cắt nhỏ nấm, đánh sợi rồi tẩm gia vị và sấy khô, thu được chà bông chay;

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

gạo lứt	85,2
rong biển	1,7
mè	2,0
nấm	1,2

gia vị gồm:

đường	1,9
bột nêm	0,3
nước mắm chay	7,7

(ii) hấp gạo: cho gạo đã rửa sạch vào khay đặt trong máy hấp hoặc nồi hấp, lượng nước trên mặt gạo khoảng 5mm, trong đó 3,5 kg gạo thì dùng lượng nước 3 lít, thời gian hấp khoảng 60 phút với nhiệt độ 90°C đến 120°C;

(iii) sấy khô gạo: sau khi gạo lứt đã được hấp chín, xới cơm ra khay rồi trải đều lên khay, tiếp đến cho vào máy sấy, sấy khô ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 60°C đến 75°C, thời gian sấy từ 6 đến 10 giờ, chia làm 2 giai đoạn: giai đoạn 1: 6 giờ, giai đoạn 2: 4 giờ;

(iv) chiên: sử dụng dầu cọ, làm nóng dầu ở nhiệt độ khoảng 230°C, chiên cơm đã sấy khô trong máy chiên ngập dầu trong thời gian từ 30 đến 60 giây;

(v) ly tâm: sau khi chiên xong, cơm được cho vào máy ly tâm, thời gian khoảng 3 phút để tách lấy dầu; và

(vi) trộn gia vị: sau khi cơm chiên đã ráo dầu, trộn rong biển, mè, nấm (chà bông) đã được chuẩn bị ở trên cùng với các gia vị muối hoặc nước mắm chay, đường hoặc đường được trích ly từ cây cỏ ngọt thu được cơm gạo lứt 4 trong 1.

Ví dụ thực hiện giải pháp hữu ích

Ví dụ 1:

Quy trình sản xuất cơm gạo lứt sấy 4 trong 1 từ gạo lứt được thực hiện cụ thể như sau:

(i) sơ chế nguyên liệu:

- gạo lứt: lựa chọn gạo đồng đều về kích thước, chọn gạo không bị nát, không bị mốc, sàng gạo cho sạch, tiếp đến rửa gạo ít nhất 2 lần bằng nước sạch, vớt ra cho vào khay;

- rong biển khô: rong biển khô Hàn Quốc được cắt nhỏ thành sợi, sau đó được tẩm thêm gia vị và sấy;

- mè: chọn mè đều hạt, không bị lép, rửa sạch 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;

- nấm: nấm đông cô hoặc nấm bào ngư được rửa sạch, bỏ vào nồi nước đang sôi để luộc khoảng 3 đến 5 phút, sau đó làm ráo nước, cắt nhỏ nấm, đánh sợi rồi tẩm gia vị và sấy khô, thu được chà bông chay;

(ii) hấp gạo: cho gạo đã rửa sạch vào khay đặt trong máy hấp hoặc nồi hấp, lượng nước trên mặt gạo khoảng 5mm, trong đó 3,5 kg gạo thì dùng lượng nước 3 lít, thời gian hấp khoảng 60 phút với nhiệt độ nằm trong khoảng từ 90°C đến 120°C;

(iii) sấy khô gạo: sau khi gạo lứt đã được hấp chín, xới cơm ra khay rồi trải đều lên khay, tiếp đến cho vào máy sấy, sấy khô ở nhiệt độ khoảng 65°C, thời gian sấy 10 giờ, chia làm 2 giai đoạn: giai đoạn 1: 6 giờ, giai đoạn 2: 4 giờ;

(iv) chiên: sử dụng dầu cọ, làm nóng dầu ở nhiệt độ khoảng 230°C, chiên cơm đã qua sấy khô trong máy chiên ngập dầu trong thời gian từ 1 đến 4 giây;

(v) ly tâm: sau khi chiên xong, cơm được cho vào máy ly tâm, thời gian khoảng 3 phút để tách lấy dầu;

(vi) trộn gia vị: sau khi cơm chiên đã ráo dầu, trộn rong biển, mè, nấm đã được chuẩn bị ở trên cùng với các gia vị muối hoặc nước mắm chay và đường hoặc đường được trích ly từ cây cỏ ngọt thu được cơm gạo lứt 4 trong 1.

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

Gạo lứt	5 kg
Rong biển	100g
Mè	120g
Nấm	70g
Gia vị gồm:	
Đường	56,5g
Bột nêm	8,5g
Nước mắm chay	380g.

Sau đó, sản phẩm được đóng gói.

Hiệu quả của giải pháp hữu ích

Sản phẩm cơm gạo lứt sấy 4 trong 1 tạo nên món ăn có độ giòn của từng hạt gạo lứt, khác biệt ở chỗ, kết hợp với rong biển Hàn Quốc tạo ra món ăn không có mùi tanh thường có ở các loại rong biển thường dùng, đồng thời sử dụng các gia vị chay như chà bông chay được làm từ nấm, nước mắm chay, đường hoặc đường được trích từ cây cỏ ngọt, dầu ô liu, dầu cọ. Vì thế tất cả mọi người đều có thể sử dụng và đảm bảo dinh dưỡng.

Cơm gạo lứt sấy 4 trong 1 có thể giảm cân, ngăn ngừa và cải thiện bệnh tiểu đường, giảm cholesterol, bổ sung nhiều khoáng chất tốt cho sức khỏe .

Cơm gạo lứt 4 trong 1 được làm chủ yếu từ gạo lứt, là 1 nguồn thực phẩm dinh dưỡng. được chế biến với quy trình khép kín, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, giữ được chất lượng và hương vị của gạo lứt.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Quy trình sản xuất cơm gạo lứt sấy 4 trong 1 từ gạo lứt, rong biển, nấm, mè, quy trình bao gồm các bước:

(i) sơ chế nguyên liệu:

- gạo lứt: lựa chọn gạo đồng đều về kích thước, chọn gạo không bị nát, không bị mốc, sàng gạo cho sạch, tiếp đến rửa gạo ít nhất 2 lần bằng nước sạch;

- rong biển khô: rong biển khô Hàn Quốc được cắt nhỏ thành sợi, sau đó được tẩm thêm gia vị và sấy;

- mè: chọn mè đều hạt, không bị lép, rửa sạch bằng cách cho mè vào thau vò nhẹ, dùng rây vớt mè lên, sau đó đưa vào máy sấy để rang, 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;

- nấm: nấm đông cô hoặc nấm bào ngư, nấm kim châm được rửa sạch, bỏ vào nồi nước đang sôi để luộc khoảng 3 đến 5 phút, sau đó làm ráo nước, cắt nhỏ nấm, đánh sợi rồi tẩm gia vị và sấy khô, thu được chà bông chay;

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

gạo lứt	85,2
---------	------

rong biển	1,7
-----------	-----

mè	2,0
----	-----

nấm	1,2
-----	-----

gia vị gồm:

đường	1,9
-------	-----

bột nêm	0,3
---------	-----

nước mắm chay	7,7;
---------------	------

(ii) hấp gạo: cho gạo đã rửa sạch vào khay đặt trong máy hấp hoặc nồi hấp, lượng nước trên mặt gạo khoảng 5mm, trong đó 3,5 kg gạo thì dùng lượng nước 3 lít, thời gian hấp khoảng 60 phút với nhiệt độ 90°C đến 120°C;

(iii) sấy khô gạo: sau khi gạo lứt đã được hấp chín, xới cơm ra khay rồi trải đều lên khay, tiếp đến cho vào máy sấy, sấy khô ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 60°C đến

75°C, thời gian sấy từ 6 đến 10 giờ, chia làm 2 giai đoạn: giai đoạn 1: 6 giờ, giai đoạn 2: 4 giờ;

(iv) chiên: sử dụng dầu cọ, làm nóng dầu ở nhiệt độ khoảng 230°C đến 245°C, chiên cơm đã sấy khô trong máy chiên ngập dầu trong thời gian từ 30 đến 60 giây;

(v) ly tâm: sau khi chiên xong, cơm được cho vào máy ly tâm, thời gian khoảng 3 phút đến 10 phút để tách lấy dầu; và

(vi) trộn gia vị: sau khi cơm chiên đã ráo dầu, trộn rong biển, mè, nấm (chà bông) đã được chuẩn bị ở trên cùng với các gia vị muối hoặc nước mắm chay, đường hoặc đường được trích ly từ cây cỏ ngọt và bột nêm thu được cơm gạo lứt 4 trong 1.

Hình vẽ 1

