(19)中華民國智慧財產局
(12)發明說明書公開本 (11)公開編號：TW 201427601 A
(43)公開日： 中華民國 103 (2014) 年 07 月 16 日

(21)申請案號：102100302 (22)申請日： 中華民國 102 (2013) 年 01 月 04 日
(51)Int. Cl.： *A23F5/04 (2006.01)*
(71)申請人：史辰雄 (中華民國) SHIH, CHEN HSIUNG (TW)
新北市永和區中正路 490 號 3 樓
(72)發明人：史辰雄 SHIH, CHEN HSIUNG (TW)
(74)代理人：李國光；張仲謙
申請實體審查：有 申請專利範圍項數：10 項 圖式數：3 共 14 頁

(54)名稱

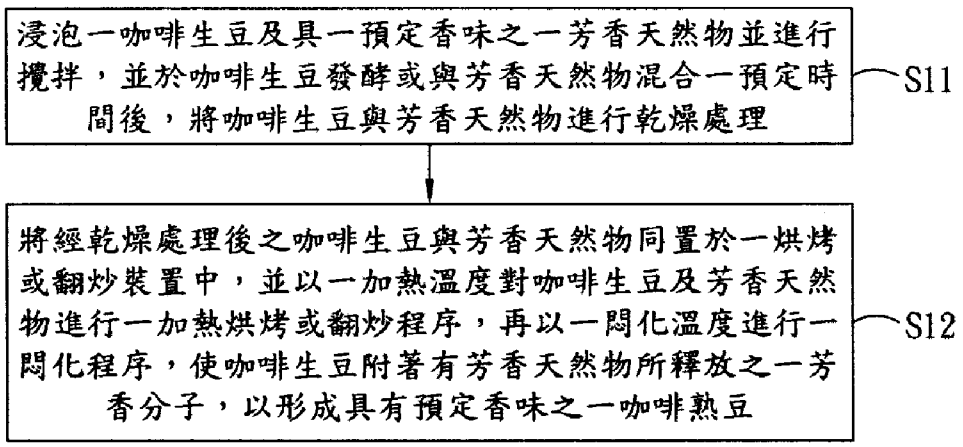
芳香咖啡之製造方法

MANUFACTURING METHOD OF AROMATIC COFFEE

(57)摘要

本發明係揭露一種芳香咖啡之製造方法，其包含下列步驟：浸泡一咖啡生豆及具一預定香味之一芳香天然物並進行攪拌，並於咖啡生豆發酵或與芳香天然物混合一預定時間後，將咖啡生豆與芳香天然物進行乾燥處理；以及將咖啡生豆與芳香天然物同置於一烘烤或翻炒裝置中，並以一加熱溫度對咖啡生豆及芳香天然物進行一加熱烘烤或翻炒程序，且以一悶化溫度進行一悶化程序，使咖啡生豆附著有芳香天然物所釋放之一芳香分子，以形成具有預定香味之一咖啡熟豆。

S11~S12：步驟



第 1 圖

201427601

發明摘要

申請日：102.1.04
IPC分類：

A23F 5/04
(2006.01)

【發明摘要】

【中文發明名稱】 芳香咖啡之製造方法

【英文發明名稱】 MANUFACTURING METHOD OF AROMATIC COFFEE

【中文】

本發明係揭露一種芳香咖啡之製造方法，其包含下列步驟：浸泡一咖啡生豆及具一預定香味之一芳香天然物並進行攪拌，並於咖啡生豆發酵或與芳香天然物混合一預定時間後，將咖啡生豆與芳香天然物進行乾燥處理；以及將咖啡生豆與芳香天然物同置於一烘烤或翻炒裝置中，並以一加熱溫度對咖啡生豆及芳香天然物進行一加熱烘烤或翻炒程序，且以一悶化溫度進行一悶化程序，使咖啡生豆附著有芳香天然物所釋放之一芳香分子，以形成具有預定香味之一咖啡熟豆。

【英文】

The present invention discloses a manufacturing method of the aromatic coffee comprising following steps:soaking and stirring the fresh coffee bean and the aromatic natural substance with a predetermined fragrance, and executing a drying processing for the fresh coffee bean and the aromatic natural substance after the fresh coffee bean is fermented or the fresh coffee bean is mixed with the aromatic natural substance in a predetermined time; and putting the fresh coffee bean and the aromatic natural substance to a baking or stir-fry device, and executing a heating baking or stir-fry process with a heating temperature for the fresh coffee bean and the aromatic natural substance, and executing a smolder process with a smolder temperature for the fresh coffee bean and the aromatic natural substance, in order to make the fresh coffee bean have the aromatic moleculereleased by the aromatic natural substance. Therefore, the coffee cooked bean with the predetermined fragrance can be manufactured.

【指定代表圖】 第（1）圖。

【代表圖之符號簡單說明】

S11~S12：步驟

【特徵化學式】

發明專利說明書

【發明說明書】

【中文發明名稱】 芳香咖啡之製造方法

【英文發明名稱】 MANUFACTURING METHOD OF AROMATIC COFFEE

【技術領域】

【0001】 本發明是有關於一種芳香咖啡之製造方法，特別是有關於一種可使咖啡豆除具有本身香氣外，亦可同時具有其他香味之芳香咖啡之製造方法。

【先前技術】

【0002】 從咖啡樹所收穫之咖啡的果實，係從外側，由果皮、果肉、黏質物(膠質(pectin)層)、內果皮(種子皮、咖啡子的皮(parchment))、銀皮(silver skin)、胚乳、胚芽所構成。從此種咖啡果實，利用乾式(乾燥式，亦稱非水洗式)或濕式(亦稱水洗式)的精製過程而去除果皮、果肉、內果皮等後，取出咖啡的生豆(胚乳與胚芽并合一起之部分)，即咖啡生豆。而咖啡生豆在經過烘焙之後可形成咖啡熟豆，該咖啡熟豆便可提供使用者研磨成咖啡飲品來飲用。

【0003】 一般業者或民眾對咖啡豆烘焙時，大多希望能烘焙出最具咖啡原始風味之熟豆，因此對其烘焙技術無一不多加著墨研究。然而，對於可製出具有其他香味之咖啡豆，例如使咖啡豆除本身香氣外同時具花香、果香等，並無太多之技術研究針對於此。一般來說，市面上要使咖啡喝起來有其他香味，大多是將咖啡研磨煮好或泡好後，再加入具有香味之糖漿，對於本身就具有其他香味之咖啡豆，則是少之又少。

【發明內容】

【0004】 有鑑於上述習知技藝之問題，本發明之目的就是在提供一種芳香咖啡之製造方法，以解決習知之咖啡豆本身不具有其他香味之問題。

【0005】 根據本發明之目的，提出一種芳香咖啡之製造方法，其包含下列步驟：浸泡一咖啡生豆及具一預定香味之一芳香天然物並進行攪拌，並於咖啡生豆發酵或與該芳香天

然物混合一預定時間後，將咖啡生豆與芳香天然物進行乾燥處理；以及將經乾燥處理後之咖啡生豆與芳香天然物同置於一烘烤或翻炒裝置中，並以一加熱溫度對咖啡生豆及芳香天然物進行一加熱烘烤或翻炒程序，且以一悶化溫度進行一悶化程序，使咖啡生豆附著有芳香天然物所釋放之一芳香分子，以形成具有預定香味之一咖啡熟豆。

【0006】 較佳地，本發明所述之芳香咖啡之製造方法，其更包含下列步驟：取出咖啡熟豆，並可選擇性地同時取出一預定數量之芳香天然物，再進行一磨粉程序，以將取出之咖啡熟豆或咖啡熟豆及芳香天然物磨製成粉。

【0007】 較佳地，預定時間可爲1秒至10天，加熱溫度可爲攝氏3度至390度，悶化溫度可爲攝氏-6度至360度。

【0008】 較佳地，芳香天然物可爲植物或花果之花瓣、果皮、果實、根、莖、葉或萃取液。

【0009】 根據本發明之目的，又提出一種芳香咖啡之製造方法，其包含下列步驟：將咖啡生豆置於一烘烤或翻炒裝置中，並同時將具有一預定香味之一芳香天然物放置於烘烤或翻炒裝置中，並以一加熱溫度對咖啡生豆及芳香天然物進行一加熱烘烤或翻炒程序；以及於加熱烘烤或翻炒程序完成使咖啡生豆形成一咖啡熟豆後，以一悶化溫度對咖啡熟豆及芳香天然物進行一悶化程序，使咖啡熟豆附著有芳香天然物所釋放之一芳香分子，以形成具有預定香味之一咖啡熟豆。

【0010】 較佳地，加熱溫度可爲攝氏3度至390度，悶化溫度可爲攝氏-6度至360度。

【0011】 較佳地，芳香天然物可爲植物或花果之花瓣、果皮、果實、根、莖、葉或萃取液。

【0012】 根據本發明之目的，再提出一種芳香咖啡之製造方法，其包含下列步驟：將經烘焙之一咖啡熟豆與具有一預定香味之一芳香天然物進行浸泡或發酵或攪拌；以及於咖啡熟豆與芳香天然物混合一預定時間後，將咖啡熟豆與芳香天然物進行乾燥處理，使咖啡熟豆附著有芳香天然物所釋放之一芳香分子，以形成具有預定香味之咖啡熟

豆。其中，芳香天然物可爲植物或花果之花瓣、果皮、果實、根、莖、葉或淬取液。

【0013】 較佳地，本發明所述之芳香咖啡之製造方法，其更包含下列步驟：將經乾燥處理後之咖啡熟豆與芳香天然物同置於一烘烤裝置中，並以一悶化溫度對咖啡熟豆及芳香天然物進行一悶化程序。其中悶化溫度爲攝氏-6度至360度。

【0014】 較佳地，本發明所述之芳香咖啡之製造方法，其更包含下列步驟：取出咖啡熟豆，並可選擇性地同時取出一預定數量之芳香天然物，再進行一磨粉程序，以將取出之咖啡熟豆或咖啡熟豆及芳香天然物磨製成粉。

【0015】 承上所述，本發明之芳香咖啡之製造方法，係在咖啡生豆進行發酵的過程中，或是烘烤或翻炒的過程中添加具有天然香味之物，並加以悶化，以使具天然香味之物可釋放香味至咖啡豆上，使得經烘焙或翻炒後之咖啡熟豆可具有該天然香味。又或是可將已烘焙爲之咖啡熟豆與具香味之天然物進行浸泡或混合或發酵，使天然物之香味可混合至咖啡熟豆上後再將咖啡熟豆乾燥處理，如此亦可使咖啡熟豆具有該天然物的香味。讓使用者在飲用咖啡時，除了可品嚐到咖啡本身香味外，亦可同時享用到其它天然香味。

【圖式簡單說明】

【0016】 第1圖 係爲本發明之芳香咖啡之製造方法之第一實施例之流程圖。

第2圖 係爲本發明之芳香咖啡之製造方法之第二實施例之流程圖。

第3圖 係爲本發明之芳香咖啡之製造方法之第三實施例之流程圖。

【實施方式】

【0017】 爲利貴審查員瞭解本發明之技術特徵、內容與優點及其所能達成之功效，茲將本發明配合附圖，並以實施例之表達形式詳細說明如下，而其中所使用之圖式，其主旨僅爲示意及輔助說明書之用，未必爲本發明實施後之真實比例與精準配置，故不應就所附之圖式的比例與配置關係解讀、侷限本發明於實際實施上的權利範

圍，合先敘明。

【0018】 請參閱第1圖，其係爲本發明之芳香咖啡之製造方法之第一實施例之流程圖。本發明主要之要讓咖啡豆除了具有本身之氣味外，更可附有其它香氣，例如香草味、玫瑰味等等，讓人們不需再添加所欲得到香味之糖漿或成份於已沖泡之咖啡中，亦可享受到具其他天然香味之咖啡飲品。要製成具其他芳香氣味之咖啡豆之方法步驟爲：

【0019】 步驟S11：浸泡一咖啡生豆及具一預定香味之一芳香天然物並進行攪拌，並於咖啡生豆發酵或與芳香天然物混合一預定時間後，將咖啡生豆與芳香天然物進行乾燥處理。此步驟主要係取得咖啡果實後，經過前置處理使咖啡果實形成咖啡生豆後，讓咖啡生豆在進行發酵的過程中，加入具有某一預定香味之芳香天然物，並將二者混合攪拌，以使咖啡生豆能夠吸收該種預定香味。其中，讓咖啡生豆與芳香天然物進行混合之預定時間可爲1秒至10天。芳香天然物可爲植物或花果之花瓣、果皮、果實、根、莖、葉或萃取液等等，但亦可添加化學香劑，不以所舉例者爲限。

【0020】 步驟S12：將經乾燥處理後之咖啡生豆與芳香天然物同置於一烘烤或翻炒裝置中，並以一加熱溫度對咖啡生豆及芳香天然物進行一加熱烘烤或翻炒程序，再以一悶化溫度進行一悶化程序，使咖啡生豆附著有芳香天然物所釋放之一芳香分子，以形成具有預定香味之一咖啡熟豆。此步驟主要是要將乾燥後之咖啡生豆進行烘焙或翻炒，使其可形成咖啡熟豆，方可提供使用者研磨飲用。在烘烤或翻炒的過程中，亦可將經乾燥具有預定香味之芳香天然物加於烘烤或翻炒裝置中，以爲了在烘焙或翻炒時能讓芳香天然物的氣味更加地釋放於咖啡豆中，而且除了以高溫加熱烘焙或翻炒外，更持續對咖啡生豆及芳香天然物進行悶化，如此可讓所產出之咖啡熟豆附有更濃郁之香氣。在此舉例芳香天然物係爲薰衣草，在咖啡生豆進行烘焙或咖啡熟豆在進行悶化時將會產生多個孔隙，薰衣草所釋放之芳香分子便可

附於咖啡生豆之多個孔隙中或是表面，當烘焙、翻炒或悶化完成形成咖啡熟豆後，咖啡熟豆除了有自身咖啡香外，更可同時具有薰衣草香氣。其中，芳香天然物所釋放出之芳香分子可爲酮、酸、醛、酯、醇等等。另外，上述之加熱溫度可控制在攝氏3度至390度左右，烘烤時間可爲數秒至5小時，悶化溫度可爲攝氏-6度至360度，悶化的時間可控制在數秒至9小時，但不以此限制。

【0021】 當上述步驟完成後，便可將咖啡熟豆取出並進行包裝，亦可同時取出咖啡熟豆以及預定數量的芳香天然物(不包含萃取液)進行包裝，讓使用者在研磨咖啡豆時可同時研磨榨取芳香天然物，以可加重芳香天然物之香味於咖啡飲品之中。又或者是，當取出咖啡熟豆，或是咖啡熟豆及預定數量之芳香天然物後，可進行一磨粉程序，以將取出之咖啡熟豆或咖啡熟豆及芳香天然物磨製成粉後，再進行包裝。

【0022】 請參閱第2圖，其係爲本發明之芳香咖啡之製造方法之第二實施例之流程圖。此實施例與第一實施例不同處在於芳香天然物係於咖啡豆烘焙或翻炒時才添加，其流程步驟爲：

【0023】 步驟S21：將咖啡生豆置於一烘烤或翻炒裝置中，並同時將具有一預定香味之一芳香天然物放置於烘烤或翻炒裝置中與咖啡生豆攪拌混合，並以一加熱溫度對咖啡生豆及芳香天然物進行一加熱烘烤或翻炒程序。

【0024】 步驟S22：於加熱烘烤或翻炒程序完成使咖啡生豆形成一咖啡熟豆後，以一悶化溫度對咖啡熟豆及芳香天然物進行一悶化程序，使咖啡熟豆附著有芳香天然物所釋放之一芳香分子，以形成具有預定香味之咖啡熟豆。

【0025】 又或者，可參閱第3圖，其係爲本發明之芳香咖啡之製造方法之第三實施例之流程圖。此實施例係將已烘焙之咖啡熟豆與芳香天然物作浸泡混合以取得香氣，其流程步驟爲：

【0026】 步驟S31：將經烘焙之一咖啡熟豆與具有一預定香味之一芳香天然物進行浸泡或發

酵或攪拌。

【0027】 步驟S32：於咖啡熟豆與芳香天然物混合一預定時間後，將咖啡熟豆與芳香天然物進行乾燥處理。此時，可使咖啡熟豆附著有該芳香天然物所釋放之一芳香分子，以形成具有預定香味之咖啡熟豆。混合時間可爲數秒至7日，但不以此爲限。

【0028】 另外，可選擇性執行步驟S33：將經乾燥處理後之咖啡熟豆與芳香天然物同置於一烘烤裝置中，並以一悶化溫度進行一悶化程序。其中悶化溫度爲攝氏-6度至360度，悶化的時間可爲數秒至9小時，但不以此爲限。

【0029】 以上各實施例，可再進一步可執行之步驟爲：取出咖啡熟豆，或是同時取出一預定數量之芳香天然物，以進行包裝，或是待進行一磨粉程序，以將取出之咖啡熟豆或咖啡熟豆及芳香天然物磨製成粉後再進行包裝。

【0030】 再者，於第一及第三實施例中進行乾燥處理前，可取決於使用者對於香氣濃度之喜好，選擇性執行一水洗步驟，以將咖啡豆進行清洗。如喜好味濃者則可執行水洗步驟，如需要香氣味道清淡些則可不執行水洗步驟。

【0031】 另外，咖啡豆附著其他香氣的輕或重可自行按比例進行調配，如爲避免咖啡豆本身之香味完全被其他香氣所覆蓋，在咖啡豆發酵或是烘焙的過程中，咖啡豆與芳香天然物之添加比例可爲1：99，但不以此爲限。

【0032】 綜合上述，本發明之芳香咖啡之製造方法係在咖啡生豆進行發酵或是烘焙的過程中添加具有預定香味之芳香天然物，如此可使得烘焙後所取得之咖啡熟豆除了具有本身咖啡香氣外，更可同時具有該預定香味，例如香草味、薰衣草味等等，讓使用者於沖泡咖啡時不需加入其它香氣調味，亦可同時享受到除了咖啡香以外之芳香風味。

【0033】 以上所述僅爲舉例性，而非爲限制性者。任何未脫離本發明之精神與範疇，而對其進行之等效修改或變更，均應包含於後附之申請專利範圍中。

【符號說明】

【0034】　S11~S12、S21~S22、S31~S33：步驟

【主張利用生物材料】

【0035】

申請專利範圍

【發明申請專利範圍】

【第1項】 一種芳香咖啡之製造方法，其包含下列步驟：浸泡一咖啡生豆及具一預定香味之一芳香天然物並進行攪拌，並於該咖啡生豆發酵或與該芳香天然物混合一預定時間後，將該咖啡生豆與該芳香天然物進行乾燥處理；以及將經乾燥處理後之該咖啡生豆與該芳香天然物同置於一烘烤或翻炒裝置中，並以一加熱溫度對該咖啡生豆及該芳香天然物進行一加熱烘烤或翻炒程序，且以一悶化溫度進行一悶化程序，使該咖啡生豆附著有該芳香天然物所釋放之一芳香分子，以形成具有該預定香味之一咖啡熟豆。

【第2項】 如申請專利範圍第1項所述之芳香咖啡之製造方法，其更包含下列步驟：取出該咖啡熟豆，並可選擇性地同時取出一預定數量之該芳香天然物，再進行一磨粉程序，以將取出之該咖啡熟豆或該咖啡熟豆及該芳香天然物磨製成粉。

【第3項】 如申請專利範圍第1項所述之芳香咖啡之製造方法，其中該預定時間爲1秒至10天，該加熱溫度爲攝氏3度至390度，該悶化溫度爲攝氏-6度至360度。

【第4項】 如申請專利範圍第1項所述之芳香咖啡之製造方法，其中該芳香天然物爲植物或花果之花瓣、果皮、果實、根、莖、葉或萃取液。

【第5項】 一種芳香咖啡之製造方法，其包含下列步驟：將一咖啡生豆置於一烘烤或翻炒裝置中，並同時將具有一預定香味之一芳香天然物放置於該烘烤或翻炒裝置中，並以一加熱溫度對該咖啡生豆及該芳香天然物進行一加熱烘烤或翻炒程序；以及於該加熱烘烤或翻炒程序完成使該咖啡生豆形成一咖啡熟豆後，以一悶化溫度對該咖啡熟豆及該芳香天然物進行一悶化程序，使該咖啡熟豆附著有該芳香天然物所釋放之一芳香分子，以形成具有該預定香味之該咖啡熟豆。

【第6項】 如申請專利範圍第5項所述之芳香咖啡之製造方法，其中該加熱溫度爲攝氏3度至390

度，該悶化溫度爲攝氏-6度至360度。

【第7項】 如申請專利範圍第5項所述之芳香咖啡之製造方法，其中該芳香天然物爲植物或花果之花瓣、果皮、果實、根、莖、葉或淬取液。

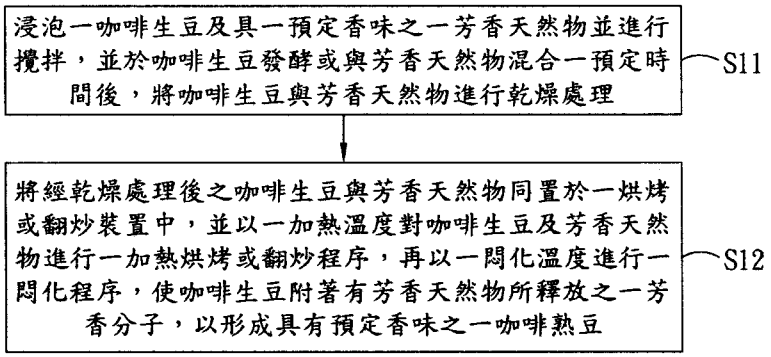
【第8項】 一種芳香咖啡之製造方法，其包含下列步驟：將經烘焙之一咖啡熟豆與具有一預定香味之一芳香天然物進行浸泡並攪拌；以及於該咖啡熟豆與該芳香天然物混合一預定時間後，將該咖啡熟豆與該芳香天然物進行乾燥處理，使該咖啡熟豆附著有該芳香天然物所釋放之一芳香分子，以形成具有該預定香味之該咖啡熟豆；其中，該芳香天然物爲植物或花果之花瓣、果皮、果實、根、莖、葉或淬取液。

【第9項】 如申請專利範圍第8項所述之芳香咖啡之製造方法，其更包含下列步驟：將經乾燥處理後之該咖啡熟豆與該芳香天然物同置於一烘烤裝置中，並以一悶化溫度進行一悶化程序，其中該悶化溫度爲攝氏-6度至360度。

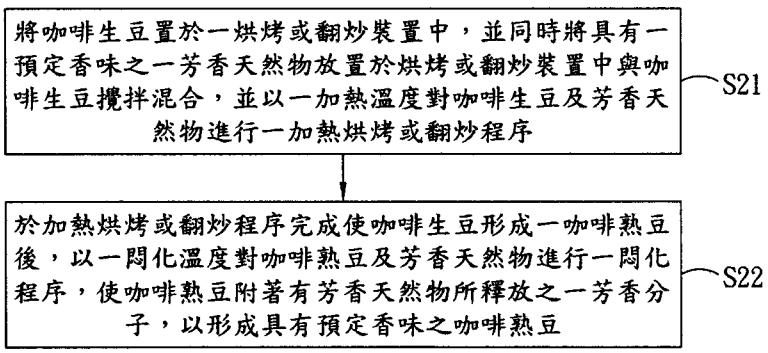
【第10項】 如申請專利範圍第9項所述之芳香咖啡之製造方法，其更包含下列步驟：取出該咖啡熟豆，並可選擇性地同時取出一預定數量之該芳香天然物，再進行一磨粉程序，以將取出之該咖啡熟豆或該咖啡熟豆及該芳香天然物磨製成粉。

圖式

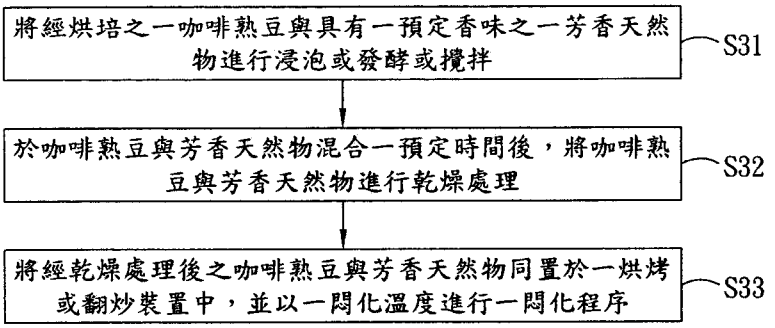
【發明圖式】



第 1 圖



第 2 圖


將經烘培之一咖啡熟豆與具有一預定香味之一芳香天然物進行浸泡或發酵或攪拌
S31
於咖啡熟豆與芳香天然物混合一預定時間後，將咖啡熟豆與芳香天然物進行乾燥處理
S32
將經乾燥處理後之咖啡熟豆與芳香天然物同置於一烘烤或翻炒裝置中，並以一悶化溫度進行一悶化程序
S33

第 3 圖