



(19) 中華民國智慧財產局

(12) 新型說明書公告本

(11) 證書號數：TW M660034 U

(45) 公告日：中華民國 113 (2024) 年 09 月 01 日

(21) 申請案號：113204948

(22) 申請日：中華民國 113 (2024) 年 05 月 15 日

(51) Int. Cl. : *A23L7/00 (2016.01)*

(71) 申請人：魔術食品工業股份有限公司(中華民國) (TW)

新北市樹林區光興街 61 號

(72) 新型創作人：瀧深淳 (JP)

(74) 代理人：楊傳鏈

申請專利範圍項數：10 項 圖式數：4 共 11 頁

(54) 名稱

層狀食品結構及食品包層

(57) 摘要

一種層狀食品結構，包含：一餡料層；及二食品包層，分別位於該餡料層的兩側並共同包夾該餡料層，各該食品包層包括複數個造型單元，各該造型單元為麥類或無麩質成分且形狀非呈米粒狀，該些造型單元由至少一蛋白以及至少一食用膠彼此連接並呈一圓餅狀結構。

指定代表圖：

符號簡單說明：

10: 餡料層

20: 食品包層

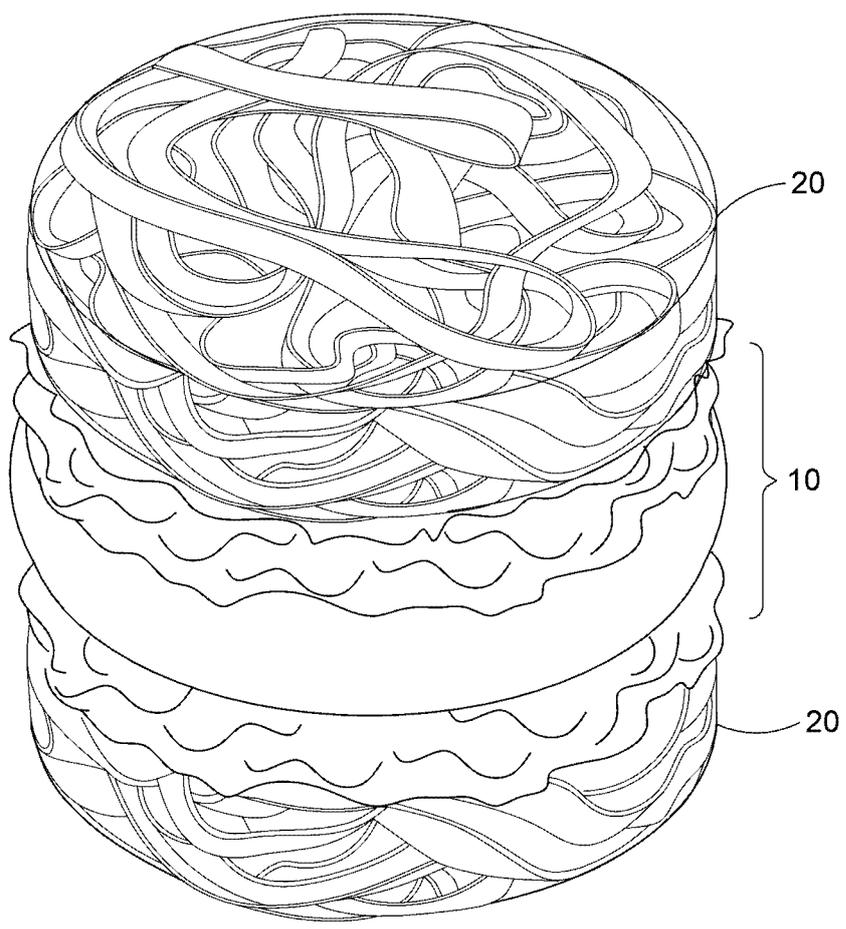


圖1



公告本

【新型摘要】

M660034

【中文新型名稱】 層狀食品結構及食品包層

【中文】

一種層狀食品結構，包含：一餡料層；及二食品包層，分別位於該餡料層的兩側並共同包夾該餡料層，各該食品包層包括複數個造型單元，各該造型單元為麥類或無麩質成分且形狀非呈米粒狀，該些造型單元由至少一蛋白以及至少一食用膠彼此連接並呈一圓餅狀結構。

【指定代表圖】 圖1

【代表圖之符號簡單說明】

10：餡料層

20：食品包層

【新型說明書】

【中文新型名稱】 層狀食品結構及食品包層

【技術領域】

【0001】 本創作關於一種層狀食品結構，尤其是一種非米粒製成的漢堡包層食品結構以及食品包層。

【先前技術】

【0002】 近年來，速食產品因其口味多變以及食用快速方便的特性，廣受多數消費者的喜愛，而一般的速食主食是以漢堡為大宗。目前現有的漢堡係採用兩塊漢堡麵包將餡料夾在中間，然而各個品牌的漢堡麵包多是以一般麵包或是米粒製成，口感風味多屬大同小異，造型上也缺乏新意，因此，若能設計出造型與以往不同且口感風味也有所差異的漢堡，將更能吸引消費者的目光及增加買氣。

【0003】 因此為了讓消費者在視覺以及口感上有不同的層次風味感受，達成各多風味的享受，一直是本技術領域追求的目標。

【新型內容】

【0004】 本新型之主要目的在於提供一種利用層狀中間夾包餡體的層狀食品結構，並具有多造型與風味的食品包層。

【0005】 為了達成上述及其他目的，本新型提供一種層狀食品結構，包含：一餡料層；及二食品包層，分別位於該餡料層的兩側並共同包夾該餡料層，各該食品包層包括複數個造型單元，各該造型單元為無麩質或麥類成分且形狀非呈米粒狀，該些造型單元由至少一蛋白以及至少一食用膠彼此連接呈一圓餅狀結構。

【圖式簡單說明】

【0006】 圖1是本新型層狀食品結構之第一實施例立體示意圖。

【0007】 圖2是本新型食品包層之第一實施例立體示意圖。

【0008】 圖3是本新型食品包層之第二實施例立體示意圖。

【0009】 圖4是本新型食品包層之第三實施例立體示意圖。

【實施方式】

【0010】 請參閱圖1與圖2，圖中所繪示為本新型層狀食品結構之第一實施例，包含一餡料層10及二個食品包層20。

【0011】 該二食品包層20分別位於該餡料層10的兩側並共同包夾該餡料層10。各該食品包層20包括多個造型單元21及一可食用的黏著單元(圖未示)，各該造型單元21為麥類成分，包含小麥、黑麥(裸麥)和大麥等磨成粉而製成，但形狀非呈米粒狀。

【0012】 各該造型單元21也可以是無麩質類成分，例如可以是由米類如米飯、糯米、梗米或秈米等磨成粉而製成，因此帶有米類食材的營養素，或是玉米、馬鈴薯、藜麥、蕎麥、大豆、薏仁等磨成粉而製成，但形狀非呈米粒狀。

【0013】 可食用的黏著單元包含至少一蛋白以及至少一食用膠，該些造型單元21利用可食用的黏著單元彼此連接形成一食品包層20，並經蒸烤熟成後，以一模具將食品包層20壓製成該圓餅狀結構。

【0014】 在本實施例中，該層狀食品結構例如為漢堡。該餡料層10的內容物可包含各式的肉排、蛋、蔬菜、水果、調味料、醬汁等等，視漢堡的口味而定。在本實施例中，該餡料層10由上而下依序為肉排、蛋及蔬菜，但不以此為限。

【0015】請參閱圖 2，圖中為本新型食品包層之第一實施例立體示意圖。各該食品包層 20 的各該造型單元 21 的形狀為寬麵條造型，使得各該食品包層 20 呈現如鳥巢般的外觀。

【0016】參閱圖 3，本新型層狀食品結構之第二實施例，其與該第一實施例大致相同，差異在於各該食品包層 20 的各該造型單元 21 的形狀為通心粉造型，依然能為本新型層狀食品結構增添義式風味。該黏著劑為蛋白加上可食用的結著劑，塗佈於該些造型單元 21 表面使該些造型單元 21 可彼此連接聚合呈一圓餅狀結構。

【0017】參閱圖 4，本新型層狀食品結構之第三實施例，在本實施例中各該造型單元 21 的形狀為螺旋麵造型，使本新型層狀食品結構具有新穎的造型外觀，且消費者將會因為各個造型單元 21 的螺旋麵外觀而聯想到義大利麵的味道，更增添了義式風味，但實際品嚐的味道及口感並非一般的義大利麵，因此會產生新穎的食用與視覺感受。該黏著劑為蛋白加上可食用的結著劑，塗佈於該些造型單元 21 表面使該等造型單元 21 可彼此連接聚合呈一圓餅狀結構。

【0018】值得一提的是，本新型層狀食品結構的造型單元 21 的形狀可具有更多種類的變化，並不以本申請所提及三個實施例為限。

【0019】綜上所述，本新型層狀食品結構藉由該食品包層 20 為麥類或無麩質成分且形狀非呈米粒狀也非原習用漢堡麵包的造型單元 21，該層狀食品結構的口感將與現有市面的漢堡有所差異，且外觀上因各該食品包層 20 皆由多個造型單元 21 連接組成，具有多數集成的美感，以及獨特的風味和多層次酥脆口感。進一步地，造型單元 21 可為多種變化造型，使該層狀食品結構具有新穎的外觀，故確實能達成本新型之目的。

【0020】 惟以上所述者，僅為本新型之實施例而已，當不能以此限定本新型實施之範圍，凡是依本新型申請專利範圍及專利說明書內容所作之簡單的等效變化與修飾，皆仍屬本新型專利涵蓋之範圍內。

【符號說明】

10：餡料層

20：食品包層

21：造型單元

【新型申請專利範圍】

【請求項1】 一種層狀食品結構，包含：

一餡料層；及

二食品包層，分別位於該餡料層的兩側並共同包夾該餡料層，各該食品包層包括複數個造型單元，各該造型單元為麥類或無麩質成分且形狀非呈米粒狀，該些造型單元由至少一蛋白以及至少一食用膠彼此連接並呈一圓餅狀結構。

【請求項2】 如請求項1所述層狀食品結構，其中，各該造型單元的形狀為螺旋麵造型。

【請求項3】 如請求項1所述層狀食品結構，其中，各該造型單元的形狀為通心粉造型。

【請求項4】 如請求項1所述層狀食品結構，其中，各該造型單元的形狀為麵條造型。

【請求項5】 如請求項1所述層狀食品結構，其中，各該造型單元經蒸烤熟成後，以一模具壓製成該圓餅狀結構。

【請求項6】 一種食品包層，包含：複數個造型單元，各該造型單元為麥類或無麩質成分且形狀非呈米粒狀，該些造型單元由至少一蛋白以及至少一食用膠彼此連接並呈一圓餅狀結構。

【請求項7】 如請求項6所述食品包層，其中，各該造型單元的形狀為螺旋麵造型。

【請求項8】 如請求項6所述食品包層，其中，各該造型單元的形狀為通心粉造型。

【請求項9】 如請求項6所述食品包層，其中，各該造型單元的形狀為麵條造型。

【請求項10】 如請求項6所述食品包層，其中，該些造型單元經蒸烤熟成後，以一模具壓製成該圓餅狀結構。

【新型圖式】

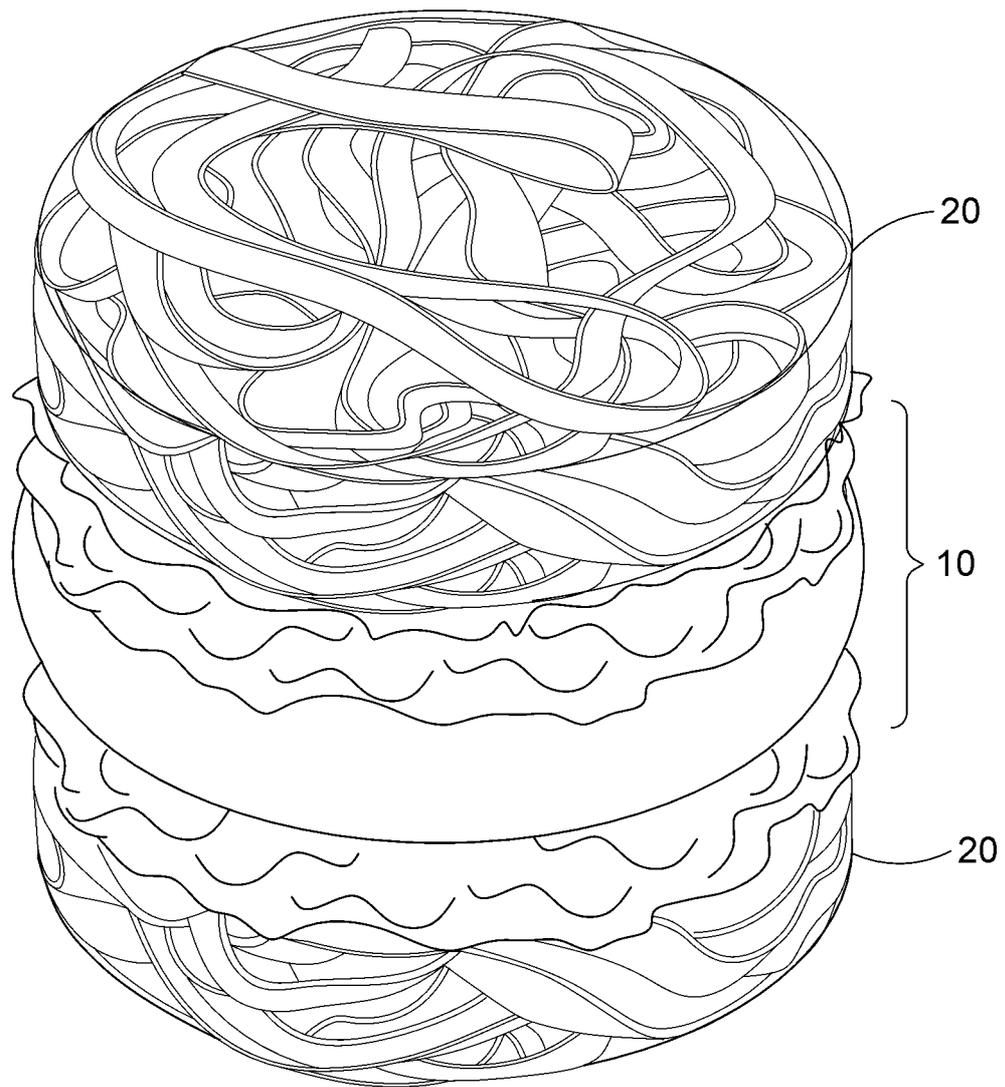


圖1

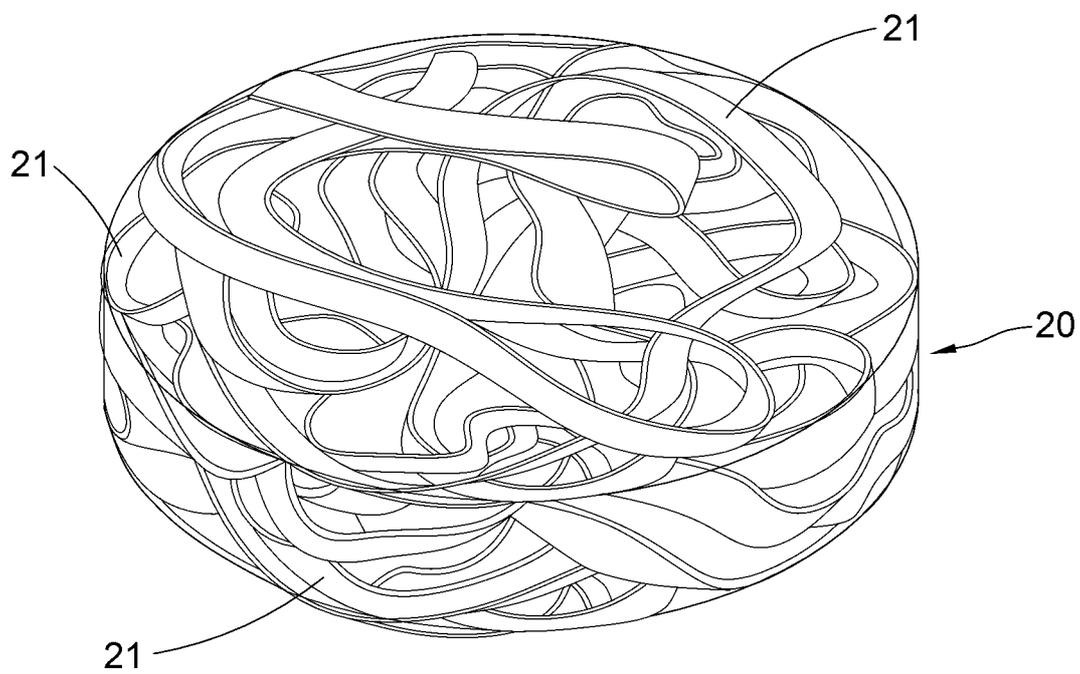


圖2

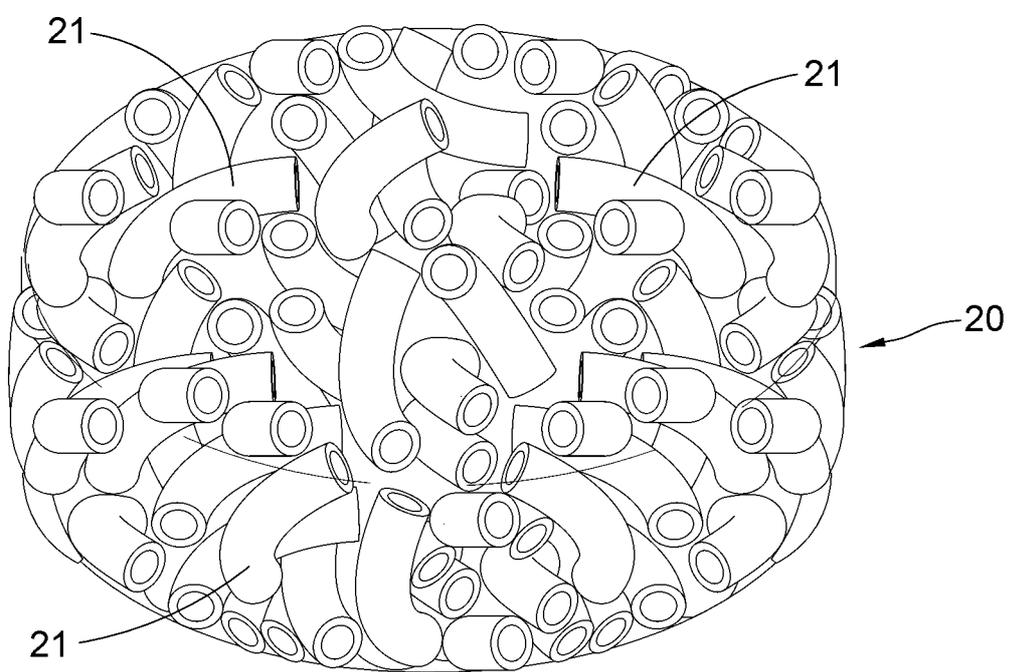


圖3

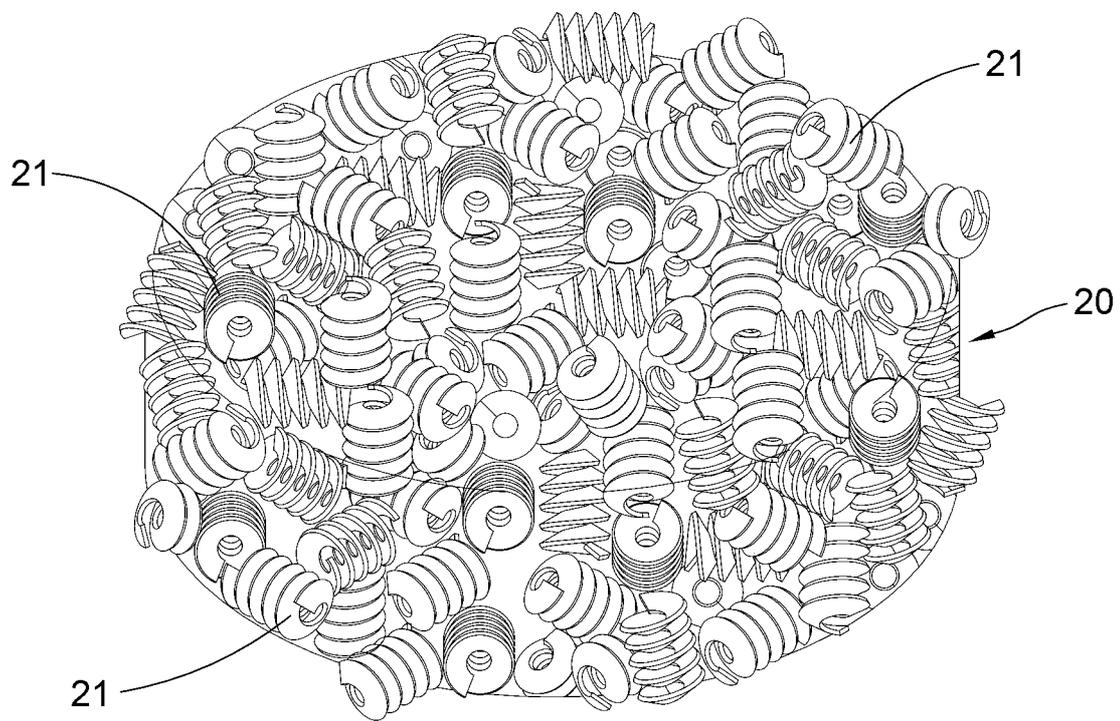


圖4