

發明專利說明書 200421985

(填寫本書件時請先行詳閱申請書後之申請須知，作※記號部分請勿填寫)

※ 申請案號： 92110118 ※IPC分類： A23L1/01, 1/29
※ 申請日期： 92.1.30

壹、發明名稱

(中文) 附著有食用肉品之牛皮骨製法

(英文) _____

貳、發明人 (共 1 人)

發明人 1 (如發明人超過一人，請填說明書發明人續頁)

姓名：(中文) 徐嘉隆

(英文) _____

住居所地址：(中文) 台北縣新莊市中港路 585 號 13 樓

(英文) _____

國籍：(中文) 中華民國

(英文) _____

參、申請人 (共 1 人)

申請人 1 (如發明人超過一人，請填說明書申請人續頁)

姓名或名稱：(中文) 徐嘉隆

(英文) _____

住居所或營業所地址：(中文) 台北縣新莊市中港路 585 號 13 樓

(英文) _____

國籍：(中文) 中華民國

(英文) _____

代表人：(中文) _____

(英文) _____

續發明人或申請人續頁 (發明人或申請人欄位不敷使用時，請註記並使用續頁)

玖、發明說明

【發明所屬之技術領域】

本發明係關於一種附著有食用肉品之牛皮骨製法，尤其係指一種可提高牛皮骨咀嚼味道之牛皮骨製法。

【先前技術】

現代人生活範圍越來越狹窄，人與人之間的相互活動也越來越少，爲了彌補心靈上的空虛，許多人會開始飼養寵物，而寵物之中最受人們歡迎者便是人類最忠實的朋友—狗。爲了讓所飼養的狗寵物能得到最好的照顧，許多狗主人會在狗飼料中特別用心，不但著重營養的均衡，而在主食外的狗零食亦受到寵愛狗寵物的狗主人青睞。

傳統的狗零食具備有強健狗兒牙齒，並具有潔白狗牙的功效，其多半是利用具有嚼勁的牛皮骨所製造，請參看第四圖所示，傳統牛皮骨（60）乃是將牛皮絞碎，在將絞碎後的牛皮擠壓捲曲成骨頭的形狀，以提高狗兒的咬食慾望。

然而傳統的牛皮骨（60）僅能提供狗兒咬食鍛鍊齒顎、潔牙等功效，由於傳統牛皮骨（60）並不具備有肉的味道，即使添加香料，狗兒亦很快會感到厭煩而不願啃咬，因此便會失去提供狗兒牛皮骨之成效。

【發明內容】

本發明人有鑑於此，乃積極進行研究改良，以期可提供一種改進傳統牛皮骨之產品，進而提高狗兒長期之咬食慾望，藉此以達到鍛鍊狗兒齒顎，並提供其成長所需的營

養。

本發明的主要目的在於提供一種能在其表面附著有食用肉品之牛皮骨製法，使得狗兒在咬食牛皮骨時，能夠嚐到肉味，並同時達到讓牛皮骨提供狗兒鍛鍊齒顎、潔牙之功效。

爲了達到上述發明目的本發明乃是採取以下之技術手段予以達成，其中本發明包括有牛皮骨製作步驟、食用肉品製作步驟、食用肉品加工步驟、食用肉品塗布步驟以及乾燥步驟，藉由上述步驟以將食用肉品附著在牛皮骨上。

由於本方法所製作出之牛皮骨具有食用肉品附著其上，因此可以提高狗兒長期之咬食慾望，進而達到讓牛皮骨提供狗兒鍛鍊齒顎、潔牙之功效。

【實施方式】

現請參看第一圖所示，本發明包括有牛皮骨製作步驟（10）、食用肉品製作步驟（20）、食用肉品加工步驟（30）、食用肉品塗布步驟（40）以及乾燥步驟（50）。

其中牛皮骨製作步驟（10）乃是將牛皮絞碎、擠壓成片狀體，再將該片狀之牛皮捲曲成骨狀之牛皮骨。

食用肉品製作步驟（20）乃是將雞胸肉、里肌肉等家禽、家畜之肉類浸泡在處理溶液中，該處理溶液包含有丙二醇、山梨醇、維他命C、己二烯酸鉀、聚合磷酸鹽、亞硝酸鈉及水。其中處理溶液與食用肉品之成分比例爲1單位肉品浸泡在含有1wt%之丙二醇、3wt%之山梨

醇、0.1 w t %之維他命 C、0.2 w t %之己二烯酸鉀、0.1 w t %之聚合磷酸鹽、0.1 w t %之亞硝酸鈉，其餘為水之溶液中。將肉類與溶液均勻攪拌浸泡約 6 小時。

其中，丙二醇具有將肉類軟化之效果，山梨醇可提供肉類抗氧化及軟化效果，維他命 C 可提供肉類抗氧化之效果，亞硝酸鈉可使肉類呈現鮮紅之顏色並防止肉毒桿菌的滋生，己二烯酸鉀乃是食用防腐劑，聚合磷酸鹽可增加保水性，使產品製成率提高及產品表面緊實、乾燥。

食用肉品加工步驟（30）是將浸泡過處理溶液後之肉品取出瀝乾，再絞碎成絞肉，並添加如火腿香精、培根火腿香精、燻肉精等香料。

食用肉品塗布步驟（40）是將加工後之肉品直接塗布在牛皮骨表面或是利用模具將肉品擠壓附著在牛皮骨的表面上。

乾燥步驟（50）分為三階段，第一階段是將附著有食用肉品之牛皮骨置於常溫下三小時，利用風扇吹送進行初步乾燥；第二階段是將附著有食用肉品之牛皮骨置於烤箱中，以 50 °C 的溫度烘烤三小時；第三階段是利用烤箱以 70 °C 的溫度將附著有食用肉品之牛皮骨烘烤 1.5 小時即可完成本發明之成品。

請參看第二圖所示，藉由本發明之方法可以在牛皮骨（11）的表面附著有食用肉品（12），再請參看第三圖所示，本創作亦可依牛皮骨（11）的形狀製作成為具有不同形狀，且表面附著有食用肉品（12）之牛皮骨產

品。

【圖式簡單說明】

(一) 圖式部分

第一圖為本發明之流程示意圖。

第二圖為藉由本發明所製造之牛皮骨實施例示意圖。

第三圖為藉由本發明所製造之牛皮骨的另一實施例示意圖

。

第四圖為習用牛皮骨示意圖。

(二) 元件代表符號

(10) 牛皮骨製作步驟

(20) 食用肉品製作步驟

(30) 食用肉品加工步驟

(40) 食用肉品塗布步驟

(50) 乾燥步驟

(11) 牛皮骨

(12) 食用肉品

(60) 牛皮骨

肆、中文發明摘要

本發明係關於一種附著有食用肉品之牛皮骨製法，尤其係指一種可提高牛皮骨咀嚼味道之牛皮骨製法。其中本發明包括有牛皮骨製作步驟、食用肉品製作步驟、食用肉品加工步驟、食用肉品塗布步驟以及乾燥步驟，藉由上述步驟以將食用肉品附著在牛皮骨上，藉由由於上述方法所製作出之牛皮骨具有食用肉品附著其上，因此可以提高狗兒長期之咬食慾望，進而達到讓牛皮骨提供狗兒鍛鍊齒顎、潔牙之功效。

伍、英文發明摘要

拾、申請專利範圍

- 1、一種附著有食用肉品之牛皮骨製法，其包括有：
牛皮骨製作步驟；
食用肉品製作步驟；
食用肉品加工步驟，該步驟是將食用肉品製作步驟所製作之肉品進行加工；
食用肉品塗布步驟，該步驟是將加工後之食用肉品附著在牛皮骨製作步驟所製作之牛皮骨上，以及；
乾燥步驟，該步驟是將附著有食用肉品之牛皮骨進行乾燥。
- 2、如申請專利範圍第 1 項所述之附著有食用肉品之牛皮骨製法，其中牛皮骨製作步驟乃是將牛皮絞碎、擠壓成片狀體，再將該片狀之牛皮捲曲成骨狀之牛皮骨。
- 3、如申請專利範圍第 2 項所述之附著有食用肉品之牛皮骨製法，其中食用肉品製作步驟乃是將家禽、家畜之肉類浸泡在處理溶液中均勻攪拌約 6 小時，該處理溶液包含有丙二醇、山梨醇、維他命 C、己二烯酸鉀、聚合磷酸鹽、亞硝酸鈉及水。
- 4、如申請專利範圍第 3 項所述之附著有食用肉品之牛皮骨製法，其中食用肉品加工步驟是將浸泡過處理溶液後之肉品取出瀝乾，再絞碎成絞肉，並添加香料。
- 5、如申請專利範圍第 4 項所述之附著有食用肉品之牛皮骨製法，其中食用肉品塗布步驟是將加工後之肉品直

接塗布在牛皮骨表面。

6、如申請專利範圍第4項所述之附著有食用肉品之牛皮骨製法，其中食用肉品塗布步驟是利用模具將肉品擠壓附著在牛皮骨的表面上。

7、如申請專利範圍第5或6項所述之附著有食用肉品之牛皮骨製法，其中乾燥步驟分為三階段，第一階段是將附著有食用肉品之牛皮骨置於常溫下三小時，利用風扇吹送進行初步乾燥；第二階段是將附著有食用肉品之牛皮骨置於烤箱中，以50℃的溫度烘烤三小時；第三階段是利用烤箱以70℃的溫度將附著有食用肉品之牛皮骨烘烤1.5小時。

8、如申請專利範圍第3項所述之附著有食用肉品之牛皮骨製法，其中處理溶液與食用肉品之成分比例為1單位肉品浸泡在含有1wt%之丙二醇、3wt%之山梨醇、0.1wt%之維他命C、0.2wt%之己二烯酸鉀、0.1wt%之聚合磷酸鹽、0.1wt%之亞硝酸鈉，其餘為水之溶液中。

拾壹、圖式

如次頁

接塗布在牛皮骨表面。

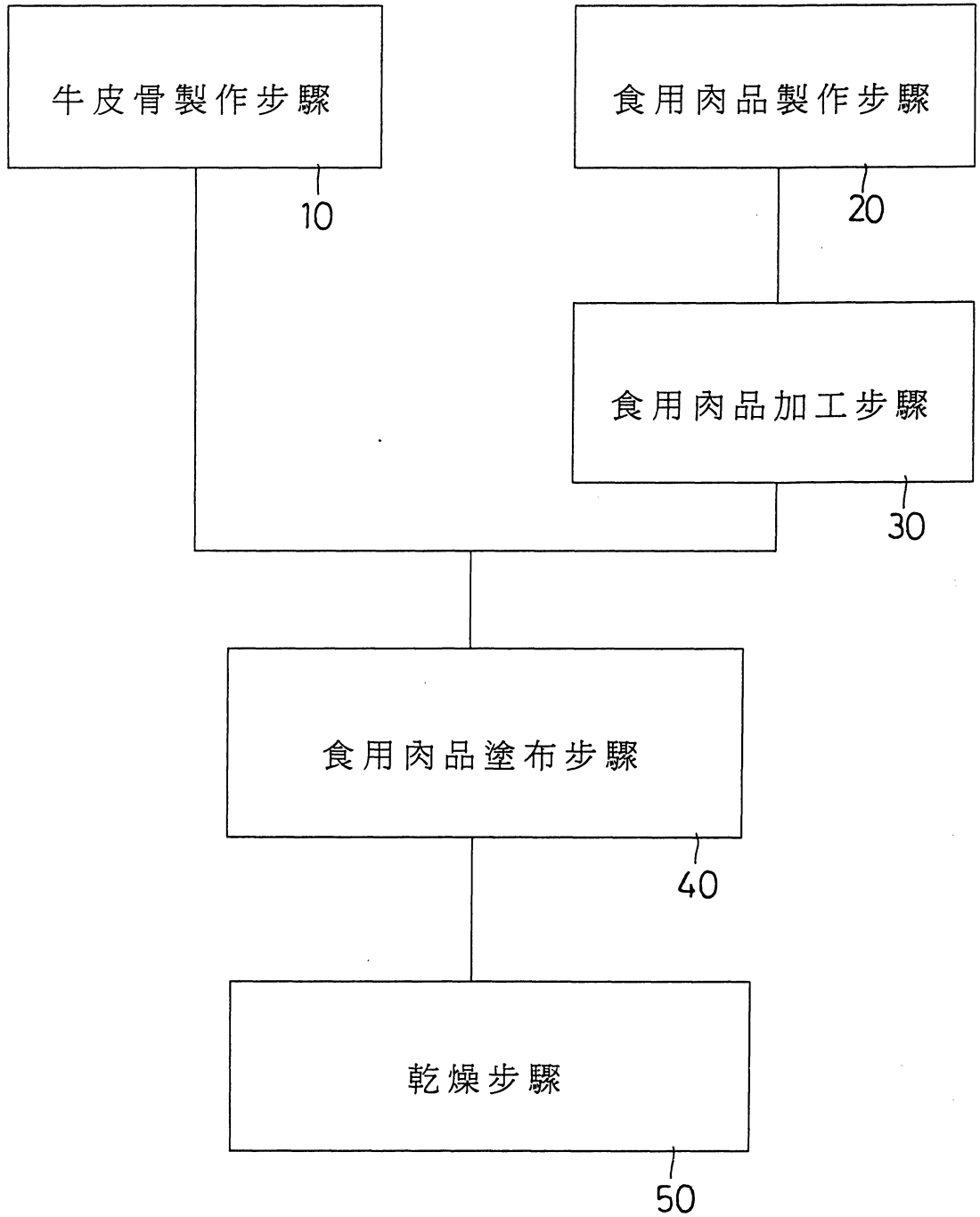
6、如申請專利範圍第4項所述之附著有食用肉品之牛皮骨製法，其中食用肉品塗布步驟是利用模具將肉品擠壓附著在牛皮骨的表面上。

7、如申請專利範圍第5或6項所述之附著有食用肉品之牛皮骨製法，其中乾燥步驟分為三階段，第一階段是將附著有食用肉品之牛皮骨置於常溫下三小時，利用風扇吹送進行初步乾燥；第二階段是將附著有食用肉品之牛皮骨置於烤箱中，以50℃的溫度烘烤三小時；第三階段是利用烤箱以70℃的溫度將附著有食用肉品之牛皮骨烘烤1.5小時。

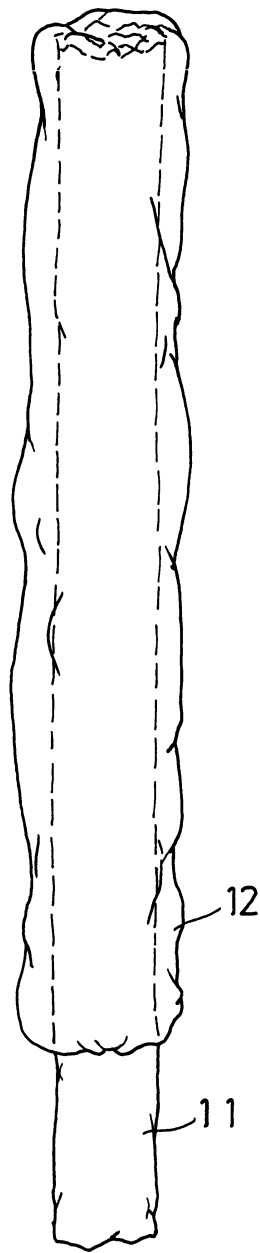
8、如申請專利範圍第3項所述之附著有食用肉品之牛皮骨製法，其中處理溶液與食用肉品之成分比例為1單位肉品浸泡在含有1wt%之丙二醇、3wt%之山梨醇、0.1wt%之維他命C、0.2wt%之己二烯酸鉀、0.1wt%之聚合磷酸鹽、0.1wt%之亞硝酸鈉，其餘為水之溶液中。

拾壹、圖式

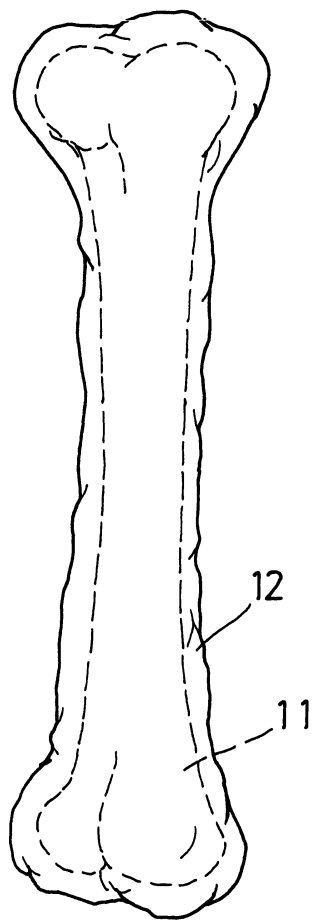
如次頁



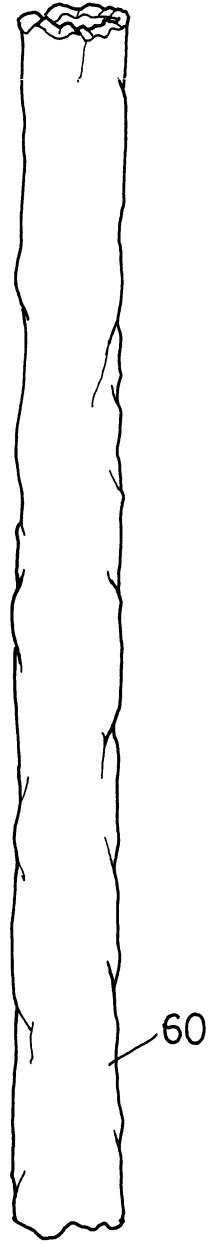
第一圖



第二圖



第三圖



第四圖

陸、(一)、本案指定代表圖為：第一圖

(二)、本代表圖之元件代表符號簡單說明：

- (1 0) 牛皮骨製作步驟
- (2 0) 食用肉品製作步驟
- (3 0) 食用肉品加工步驟
- (4 0) 食用肉品塗布步驟
- (5 0) 乾燥步驟

柒、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：

捌、聲明事項

無