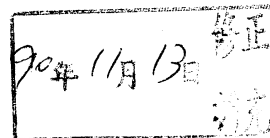


公告本

申請日期	87. 1. 9
案 號	87100708
類 別	A23L 1/24

A4
C4



508220

(以上各欄由本局填註)

發明專利說明書 (修正本)

一、發明 名稱	中 文	美奶滋基料及其製造方法
	英 文	MAYONNAISE BASE AND METHOD FOR PRODUCING IT
二、發明 人	姓 名	(1)山內 孝 (2)三國 寬子
	國 籍	日本國
	住、居所	(1)日本國愛知縣知多郡東浦町大字緒川字東仙台2-14 (2)日本國東京都世田谷區三宿2-15-14 402
三、申請人	姓 名 (名稱)	盛田股份有限公司
	國 籍	日本國
	住、居所 (事務所)	日本國名古屋市中國區榮1-7-34
	代 表 人 姓 名	盛田 英夫

裝

訂

線

煩請委員明示，本說明書是否係屬實質內容

經濟部智慧財產局員工消費合作社印製

(由本局填寫)

承辦人代碼：
大 類：
I P C 分類：

A6
B6

本案已向：

日本 國 (地區) 申請專利，申請日期：1997/7/3 案號：PCT/JP97/，☐有 ☒無主張優先權
02298

有關微生物已寄存於：，寄存日期：，寄存號碼：

(請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁各欄)

裝
訂
線

經濟部智慧財產局員工消費合作社印製

五、發明說明 ()

本發明係關於美奶滋基料 (mayonnaise base) 及其製造方法：

美奶滋的傳統典型製法乃如第 1 圖之流程圖所示，係將食用醋 (以水適當稀釋) 及蛋黃 (乳化劑) 一邊攪拌，一邊添加其他調味料・香料 (通常水溶性) 混合後，再添加植物油 (如沙拉油等) 攪拌混勻使其乳化而以油水乳液 (O/W 型乳液) 型態製得。

依上述方法製造時，手續麻煩且費時費工。

再者，因以蛋黃作為乳化劑使用，故調整後之製品美奶滋，即使將其密封，仍難避免因蛋黃之降解 (劣化) 降低其風味及口味。

為了解決上述之問題，最好在家庭自己調製。但在家庭自製時仍遭遇上述之工廠生產同樣之費時費工之問題。

為此，前此在日本特開昭 48-36373 號公報有公開一種可在家庭簡便的調製美奶滋所用之美奶滋基料。

上述之美奶滋基料係由：將 4g 之水溶解之芥子粉 (洋辣椒粉) 4g、醋 1g、白絞油 (精製油) 1.4g、食鹽 2.4g、砂糖 6.6g 及谷氨酸依次添加，攪拌混合調製者，其主要為將所謂之美奶滋的副成分之香料・調味料預先混合者。

利用上述之美奶滋基料，依下述方法調製成美奶滋：

將美奶滋基料首先放在圓筒形容器中，繼之加入蛋黃 1 個及醋 15cc，上下攪拌使全體呈均勻易流動狀態時，由凹陷狀的蓋體的底孔與攪拌棒之間之隙隙注入沙拉油 90cc，同時上下攪拌，待全體變成乳脂狀 (cream) 時添加醋 7.5

五、發明說明()

cc，然後再添加上述同樣之沙拉油90cc並攪拌而調製成。

但依此方法時，充其量只能省略副成分（即調味料・香料）之調配手續，仍需要添加蛋黃且需計量醋及沙拉油而分次添加攪拌，因此手續麻煩且又需備有特別的攪拌器（例如備有網狀旋轉翼之攪拌器）。即，在家庭自己調製時，只能省略一道香料・調味料之添加手續，因此難謂簡便易行之調製法。

本發明有鑑於上述之情況，以提供一種不需使用特別的攪拌器也不必計量及添加醋及沙拉油，可在家庭較易的調製新鮮可口、風味佳之美奶滋所用之美奶滋基料為目的。

本發明之另一目的為提供一種工廠生產之製程亦比傳統之美奶滋製造為簡單之美奶滋基料。

解決上述課題的本發明美奶滋基料係可供消費者添加蛋而輕易的調製成美奶滋之美奶滋基料，係以含有植物油、食用醋，乳化劑及其他調味料、香料為必須成份且以無氧狀態保存於容器內為其特徵者。

將上述之美奶滋基料以對應於1個蛋之份量填充於寬口型容器中，且充填後該容器至少尚有相當於大致1個蛋份之剩餘空間，如此可供在家庭簡便的調製美奶滋。

加之，該美奶滋基料係以非離子界面活性劑作為乳化劑，及以黃原膠(xanthan gum)與糊化澱粉作為乳化安定劑/增黏劑使用，因此由上述組份的共同作用增進未使用保存時以及使用時添加蛋後之混和容易性。

在調味料的業界早有美奶滋之乳化劑必須使用蛋(蛋

五、發明說明()

黃)之固定觀念,且於添加有調味料之醋(水系成份)及沙拉油之混合物中添加蛋黃亦不能使其乳化之一種認知。因此本發明之於美奶滋之使用直前添加蛋黃一事,實打破上述傳統及認知。即藉使用不易劣化變質之食品用乳化劑預先予以乳化,提供可在使用之直前添加蛋而調製美奶滋所用之美奶滋基料。

第1圖為傳統之美奶滋的製造流程圖;第2圖為本發明之美奶滋基料的製造流程圖。

茲依流程圖說明本發明之最可取之一實施例於下。文中"份"除非另說明,皆指"重量份",而"靜粘度"除非另註明,皆指依B型粘度計,使用6號轉動具在2rpm、20℃之條件下測定之值。

1) 美奶滋基料

本發明之美奶滋基料為一種可供消費者在使用之直前加入蛋攪拌即可簡便的調製成美奶滋基料,它係以植物油、醋及乳化劑以及其他調味料、香料作為必須成份組成且以無氧狀態保存於容器內為特徵者。

適用之植物油包括紅花油、菜籽油、大豆油、玉蜀黍油、棉籽油、橄欖油及彼等之白絞油(精製油),其中以俗稱為"沙拉油"之紅花油、菜籽油之精製油較為可取。

適用之醋包括米醋、糙米醋、其他穀物醋、粕醋、醇醋、蘋果醋、葡萄醋等食用醋之單獨或數種混合物,其中以蘋果醋或米醋作為基料(base)者較為可取。

乳化劑則不特別限制,只要適合添加於食品者均可用

五、發明說明 ()

。於是為了獲得 O/W 型乳化液，宜使用非離子系界面活性劑，且其 HLB（親水性-親脂性平衡值）10~13，尤其 11 前後之非離子系者因較容易獲得 O/W 型乳化液，故較為可取。為了獲得上述範圍之 HLB 值，亦可併用二成份之混合物。

可以滿足上述要件之非離子系界面活性劑包括烷基聚氧化乙烯醚、烷基聚氧聚氧乙烯、脂肪酸多元醇酯、脂肪酸多元醇聚氧化乙烯、脂肪酸蔗糖酯等（參照日本化學會編「化學便覽應用編」改定 3 版，第 968 頁，昭 55-3-15 丸善出版社）。

其中二成份併用系可使用上述之聚二醇酯系界面活性劑及卵磷脂之組合。

本發明之美奶滋基料之基本組成為對植物油 100 重量份使用醋 5~50 重量份、乳化劑 0.5~5 重量份。調味料包括食鹽、砂糖及其他各種甜料、醬油、調味用酒、谷氨酸鈉、胺基酸、各種香料精等。香料包括芥子粉、胡椒、檸檬汁及其他香料。

除必須成份外，通常可再配加乳化安定劑/增粘劑，使藉加入蛋黃輕輕攪拌，不需加其他調味料亦可製取美味可口且具適當粘度之美奶滋。

在此所謂適當粘度係指靜粘度（20℃）為 30~200 Pa.s（30 萬~20 萬厘泊），較可取為 70~140 Pa.s（7 萬~14 萬厘泊），更可取為 90~110 萬 Pa.s（9 萬~11 萬厘泊）。此時添加蛋時，通常粘度會下降，因此加蛋前之粘度須調整為較上述高 3~5 萬 Pa.s。

(請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁)

訂
線

五、發明說明 ()

適用之乳化安定劑 / 增粘劑為源於天然之膠，包括玉米澱粉、豆膠、米澱粉等種籽膠，馬鈴薯澱粉、樹薯澱粉等根莖膠，褐草膠 (algin)、角叉菜膠 (carrageenan)、海藻凍等藻萃取物；果膠 (植物萃取物)、馬拉伯膠 (分泌膠)、黃原膠、葡聚糖等發酵膠，羧基甲基纖維素、羥基烷基甲基纖維素、甲基纖維等、磷酸鹽化澱粉、羥乙基化澱粉、羥丙基化澱粉、氧化澱粉及糊精化澱粉等加工膠；另外纖維素亦適用 (參照三田達監譯「Maruzen 高分子大辭典」 (平 - 6 - 9 - 20) 丸善第 238 頁)。在上述之物質中，如使用黃原膠及糊化 (α) - 澱粉之組合時，易於實行上述粘度調整及表現優異之粘度安定性及口感，故較為可取。使用上述糊化澱粉時，其糊化度宜為 95% 以上，最好為 98% 以上者。

黃原膠及 α 化澱粉之用量比率為 1/9 ~ 5/5，最好為 3/7 ~ 4/6 範圍。

以下例示本發明美奶滋基料之可取組成於下。應予注意者為，此種組成之美奶滋基料具有靜粘度 14 萬 Pa.s (1.4 萬厘泊)，而添加蛋後之靜粘度為 10 Pa.s (1 萬厘泊)。

植物油 (紅花油系)	70 份
醋 (蘋果醋系)	15 份
水	8.5 份
谷氨酸鈉	0.2 份
食鹽	2 份
砂糖	0.2 份

經濟部智慧財產局員工消費合作社印製

五、發明說明 ()

檸檬汁	0.5 份
胡椒	0.4 份
芥子粉	1.5 份
醬油	0.1 份
乳化劑 *	1 份
黃原膠	0.1 份
α -澱粉	0.5 份

合計： 100 份

* 此乳化劑為聚乙二醇酯系 (HLB:11)

2) 美奶滋基料之調製方法

茲參照第 2 圖說明具有上述組成之美奶滋基料之製法於下：

- 1. 將水及醋混和加熱，使黃原膠溶解；
- 2. 上述混和物溫度到達 60~70℃ 時，添加乳化劑；
- 3. 然後將植物油以外之全部原料加入上記 2 中使之混和、溶解；
- 4. 將上述 3 一邊攪拌一邊添加植物油，使全體乳化。

3) 美奶滋基料之封裝

將上法調製之美奶滋基料以 100ml 之量分裝於例如可容許加入一個蛋之寬口容器 (容積 200ml) 中，然後填充氮

(請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁)

訂
線

經濟部智慧財產局員工消費合作社印製

五、發明說明()

氣等氧化防止氣體以防止品質之劣化變質；上述容器之裝入美奶滋基料(100ml)後之剩餘空間(100ml)係留給添加蛋及容許攪拌之空間。

4) 美奶滋之調製

上述製品化之美奶滋基料的使用方法，乃如下例所述：

使用時，只要打破蛋殼將其投入上述裝有美奶滋基料的容器，以湯匙或筷子等輕輕攪拌即可調製可供進食(使用)之美奶滋。因此可以極方便的手續在家庭快速調製新鮮可口之美奶滋，不需如傳統技術之需要計量醋及沙拉油及利用特製之攪拌器，而且蛋亦可隨個人之喜好，使用全蛋、蛋黃或蛋白。

本發明之美奶滋基料，由其所示第2圖的製造流程圖及傳統法之第1圖製程圖比較可知，步驟至為簡單，且使用時如上述可藉簡單手續調製成立即可供食用之美味可口的美奶滋。

依申請人之實驗，上述方法製造之罐裝美奶滋基料在37℃之條件下存放3個月，仍全無品質之劣化及變質(例如風味及色調上之變化)。

圖式之簡單說明

第1為傳統美奶滋之製造方法之流程圖；

第2圖為本發明美奶滋基料之製造方法之流程圖。

四、中文發明摘要 (發明之名稱：美奶滋基料及其製造方法)

提供一種含有植物油、醋及乳化劑(蛋黃除外)以及調味料(醋除外)及香料為必須成份而在無氧狀態封裝於容器中之美奶滋基料，此美奶滋基料可供消費者在使用時視需要只添加全蛋、蛋黃或蛋白加以攪拌即可快速且輕易調製成為新鮮而美味可口之美奶滋。

英文發明摘要 (發明之名稱： MAYONNAISE BASE AND METHOD FOR PRODUCING IT)

Disclosed is a mayonnaise base which is mixed with eggs by consumers to give mayonnaise. The mayonnaise base consists indispensably of vegetable oil, vinegar and emulsifier (except egg yolk) along with other seasonings (except vinegar) and spices, and is stored in an oxygen-free container. The mayonnaise base is mixed with fresh eggs by consumers to give mayonnaise with ease. In accordance with the consumers' request, either whole eggs or only egg yolk or albumen can be added to the mayonnaise base.

(請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁各欄)

裝

訂

線

經濟部智慧財產局員工消費合作社印製

公告本

六、申請專利範圍

修正
補充

1. 一種美奶滋基料，它係供消費者加蛋及僅藉攪拌即可供進食者，其特徵在於該基料由必須成份之植物油 100 重量份、醋 5-50 重量份、乳化劑 0.5-5 重量份及適量之調味料及香料組成且於無氧狀態保存於密封容器中。

2. 如申請專利範圍第 1 項之美奶滋基料，其中該容器為寬口容器，可供填充對應於蛋一個份之美奶滋基料且填充後至少保留有相當於蛋一個份之剩餘空間者。

3. 如申請專利範圍第 1 項之美奶滋基料，其中該乳化劑係為非離子系界面活性劑。

4. 如申請專利範圍第 1 項之美奶滋基料，其中除所述之組成份外，尚含有作為乳化安定劑/增粘劑之原黃膠及糊化澱粉。

5. 如申請專利範圍第 4 項之美奶滋基料，其中該原黃膠之含量為 0.001~0.005 重量份，該糊化澱粉之含量為 0.001~0.01 重量份。

6. 一種美奶滋基料之製造方法，包括如下步驟：

(1) 將水及醋混合加熱，使乳化安定劑及/或增粘劑溶解；

(2) 待上述混合物溫度到達 60~70℃ 時，添加乳化劑；

六、申請專利範圍

- (3) 然後將香料及調味料加入使之混合、溶解；
- (4) 繼之，一邊攪拌一邊添加植物油，使全體乳化；
- (5) 最後將上述乳化物，在無氧狀態封存於容器中。

7. 如申請專利範圍第6項之美奶滋基料之製造方法，其中使用植物油100重量份，醋5~50重量份、

乳化劑0.5~5重量份、乳化安定劑0.001~0.005重量份、增粘劑0.001~0.01重量份。

8. 如申請專利範圍第6項之美奶滋基料之製造方法，其中該乳化安定劑為原黃膠，該增粘劑為糊化澱粉。

(請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁)

裝

訂

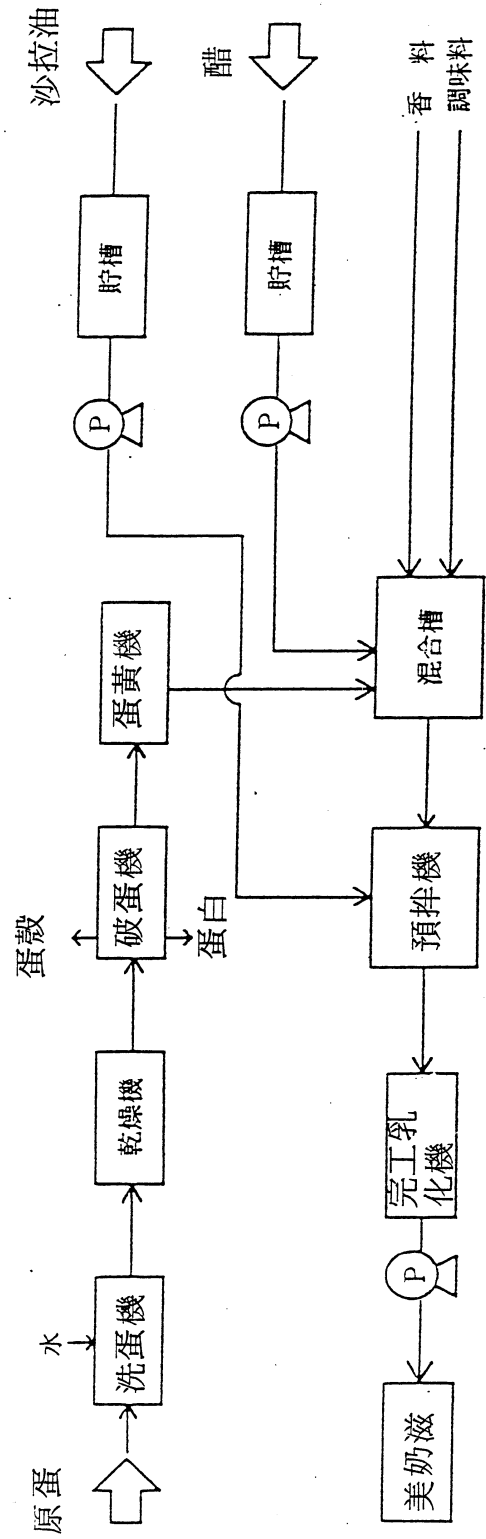
線

87100208

90年11月13日 修正 補充

公告本

第 1 圖



煩請委員注意，本表係一後是否變更原實質內容

第 2 圖

