



(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 201026233 A1

(43)公開日：中華民國 99 (2010) 年 07 月 16 日

(21)申請案號：098101279

(22)申請日：中華民國 98 (2009) 年 01 月 14 日

(51)Int. Cl.：

A23G9/00 (2006.01)

A23G9/04 (2006.01)

(71)申請人：嘉義縣番路鄉農會 (中華民國) CHIAYI COUNTY FANLU TOWNSHIP FARMERS
ASSOCIATION (TW)

嘉義縣番路鄉下坑村 2 鄰 59 號

(72)發明人：胡芸芸 HU, YUN YUN (TW)

(74)代理人：江明志；張朝坤

申請實體審查：有 申請專利範圍項數：6 項 圖式數：3 共 18 頁

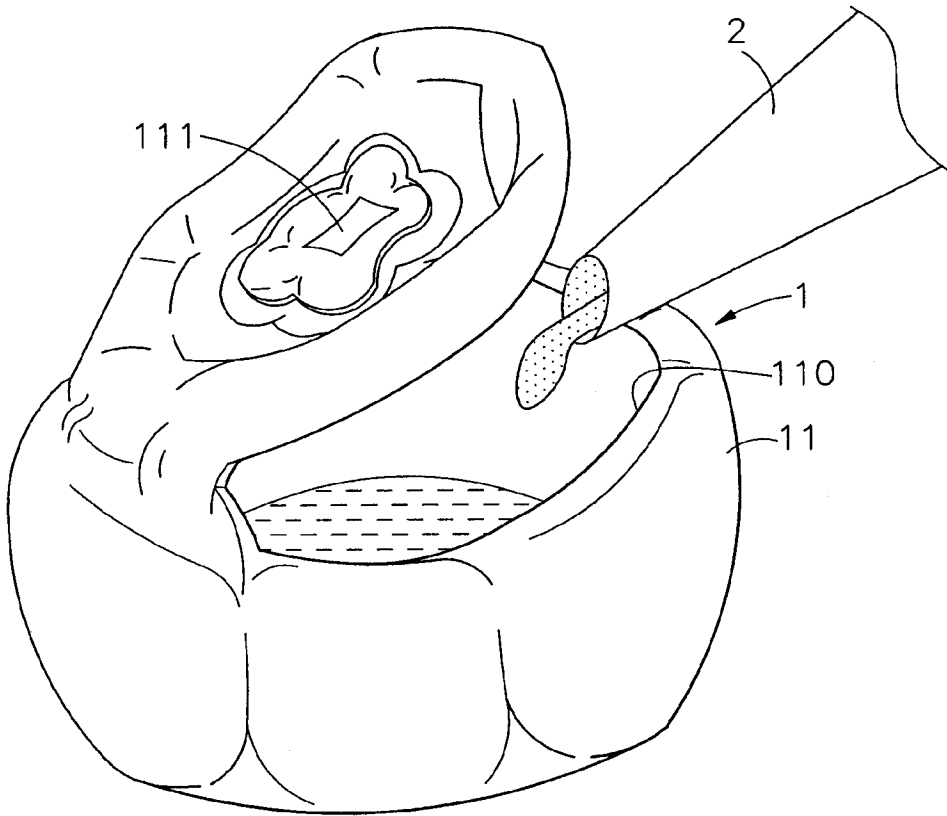
(54)名稱

冰品之製造方法

(57)摘要

本發明為有關一種冰品之製造方法，尤指可將柿餅的果實加工後與冰品結合之製造方法，其製造之方法：為先將柿餅之蒂頭周圍部份與果實間約 1.5 c m ~ 2 c m 範圍，利用分割工具對柿餅予以切割為圓周之半徑約 1 8 0 度，而使切口另側之蒂頭仍連結於柿餅的果實上，並可供蒂頭活動掀翻，再將柿餅內部之種籽予以取出，即可利用柿餅內部的空間將果實內之果肉朝周圍擠壓，即於內部產生中空狀之容置空間，則可把冰品填置入柿餅內部的容置間，並將蒂頭覆蓋於柿餅的果實上，成型為柿餅冰品，且需將柿餅冰品置入低溫冷藏空間內，以零下 1 5 度 ~ 3 0 度的低溫保存，達到製成柿餅冰品之目的，而可延長柿餅的保存期限、改變柿餅的食用口感、吸引消費者的注意，並能提升經濟價值。

- 1：柿餅
- 2：冰品
- 11：果實
- 110：容置空間
- 111：蒂頭



六、發明說明：

【發明所屬之技術領域】

本發明係提供一種冰品之製造方法，尤指可將柿餅加工後與冰品結合之製造方法，透過果實與冰品的結合，可保持柿餅既有之口感，並具有冰品冰涼之低溫質地。

【先前技術】

按，我國地屬亞熱帶區域，具有四季如春的季節氣候，而使得水果的產量多且品質良好，更讓國人對於水果的喜愛長久如一，且因水果含有豐富的營養成份，舉凡維他命、維生素、纖維質等，都是對人體有益的營養，才會讓國人對水果的情有獨鍾與愛不釋手，然水果從生長到成熟後可以供食用，而食用期限卻不長，必須在一定的期限內把水果吃完，避免水果的腐壞，但若無法在期限內吃完，也會將水果暫冰存在冰箱中，以延續短暫幾天的食用期限，亦有將水果打成果汁後，製成果汁飲料、冰棒、冰淇淋等冰品，或者將水果製成各種食品如醃漬果物、罐頭水果、蜜餞、水果乾、餅乾、糖果等，而水果在加工之前都會先予以曬乾、蒸發部份的水分，才可方便製造成其他的加工製品，例如蘋果、芭樂、芒果、楊桃、鳳梨或柿子等，必須先加工去籽、去果核後再切割，再曝曬製成各種的水果乾類，成為休閒時的點心、零嘴，以延長水果的保存及食用期限，但水果在加工製造後口感及口味都與原來不同、外形也不美觀，造成部份成人或者

孩童不敢食用，賣相亦不佳，無法吸引消費者的喜愛、不能符合市場潮流的變化，在水果製品的實際加工、販售作業上，也有諸多有待改善的空間，如：

(1) 柿子因口味獨特、種類也有軟柿、硬柿的分別，而有業者將柿子日曬、風乾後製成柿餅，成為另一種不同方式的果製品，但因柿子製成柿餅後乾扁收縮成小圓餅形，形體略差外表不佳、口味也較獨特，無法符合各年齡層消費者的喜愛。

(2) 大部分水果類製品在加工後，水果製品會與空氣接觸，進而產生氧化導致顏色加深或變黑，品質與口感也會變差。

是以，上述習用對於水果的加工製品之保存、販售等，因具有諸多問題與缺失，此即為本發明人與從事此行業者所亟欲改善之目標所在。

【發明內容】

故，發明人有鑑於上述缺失，乃蒐集相關資料，經由多方評估及考量，經由不斷試作及修改，始設計出此種可將水果與冰品加工結合之冰品之製造方法的發明專利誕生者。

本發明之主要目的乃在於該製造之方法係先將柿餅之蒂頭周圍予以切割，並使蒂頭局部連結於柿餅的果實上可活動掀翻，再將柿餅內部之種籽予以取出，即可將果實內之果肉朝周圍擠壓，即於內部產生中空狀之容置空間，則可把冰品

填置入柿餅內部的容置間，並將蒂頭覆蓋於柿餅的果實上，成型為柿餅冰品且以低溫冷藏空間內、保存，達到製成柿餅冰品之目的，可延長柿餅的保存期限，且改變柿餅的食用口感、吸引消費者的注意，並能提升經濟之價值。

本發明之次要目的乃在於利用冰品降低柿餅的溫度，且以冷藏進行保存，避免柿餅與空氣、降低柿餅氧化變質的機率，並可改變柿餅的食用方式、創新水果的食用口感。

【實施方式】

為達成上述目的及功效，本發明所採用之技術手段及其構造，茲繪圖就本發明之較佳實施例詳加說明其特徵與功能如下，俾利完全瞭解。

請參閱第一、二、三圖所示，係為本發明之流程圖、立體外觀圖、立體剖面圖，由圖中可以清楚看出，本發明冰品之製造方法係可為：

(100) 先將柿餅1之果實11以蒂頭111周圍部份約1cm~3cm間，利用分割工具予以切割，但保留蒂頭111局部連結於果實11，利用蒂頭111形成蓋體形狀，而可供蒂頭111於果實11上做活動掀翻。

(101) 並將果實11內部之種籽予以取出，而可於果實11內部形成凹陷式的狀態。

(102) 再將果實11內之果肉朝周圍擠壓，即於內部產

生中空狀之容置空間 1 1 0。

(1 0 3) 則可將冰品 2 填置入果實 1 1 內部的容置空間 1 1 0，並將蒂頭 1 1 1 覆蓋於果實 1 1 上，成型為柿餅冰品 3。

(1 0 4) 將柿餅冰品 3 置入低溫冷藏空間內，以零下 1 5 度～3 0 度的低溫保存。

而上述柿餅 1 之果實 1 1 的蒂頭 1 1 1 周圍部份，係與果實 1 1 間取較佳之約 1 . 5 c m～2 c m 範圍，予以進行切割，同時將蒂頭 1 1 1 內部與果肉連結部分，予以切除分割為圓周之半徑約 1 8 0 度，以供蒂頭 1 1 1 可以在果實 1 1 的一側形成蓋體，而在果實 1 1 內部填入冰品 2 後，將蒂頭 1 1 1 蓋回果實 1 1 上方，即可恢復柿餅 1 原本的外貌，也能保持柿餅 1 的原來質感；並在蒂頭 1 1 1 周圍切割時，為可保留約半圓（1 8 0 度）的部份，與柿餅 1 的果實 1 1 連結不切割，形成似側蓋的形狀，以可活動式的做掀翻或蓋合；而所使用之分割工具係可為刀具、鋸齒刀等形式之工具。

若以柿餅 1 做為水果冰品 3 所使用之柿餅 1，在柿子經過日曬、風乾的加工步驟製成柿餅 1 後，即將柿餅 1 之果實 1 1 上的蒂頭 1 1 1 周圍切割，並將蒂頭 1 1 1 掀起後將內部種籽取出，且把內部的果肉往周圍擠壓，亦可將果實 1 1 的外表擠壓的更飽滿、擴大，即可形成中空狀的容置空間 1

10 後，將冰品 2 置入填滿，則將蒂頭 111 再蓋回果實 11 上，係可供柿餅 1 恢復成飽滿的柿子狀的柿餅冰品 3，且將柿餅冰品 3 保存在較佳的低溫約為零下 20 度冷藏中，可以避免柿餅 1 中的「多元酚氧化酶」與外部空氣長間接觸，形成氧化而使柿餅 1 之顏色變深、變黑，即可保持柿餅 1 的既有金黃色外表色澤，具有更好的賣相，同時提供在食用時具有柿餅 1 與冰淇淋的搭配，形成多種不同口感與口味的多重享受，並可吸引中、低年齡層的消費者對柿餅 1 製成之柿餅冰品 3 的新鮮感，提升消費市場的競爭力。

且上述之冰品 2 係可為冰淇淋、冰棒、鮮奶冰淇淋、水果冰淇淋、果汁冰淇淋、刨冰等各類之冰品 2，依不同的柿餅 1 適合的口味予以變化搭配，可以供柿餅冰品 3 具有更多種變化的搭配，讓柿餅冰品 3 具有多元化的口味，並綜合多種食品的口感，具有全新的口味感受，並在製成柿餅冰品 3 後予以低溫冷藏之空間，係可為冰箱之冷凍庫、冷凍貨車、行動冰箱等型式之冷藏空間，確保柿餅冰品 3 不與外界空氣長時間接觸。

是以，上所述僅為本發明之較佳實施例而已，非因此侷限本發明之專利範圍，本發明之冰品製造方法，為利用柿餅 1 的果實 11 上之蒂頭 111 予以切割，並將內部種籽取出後，經過果肉的擠壓、再填加入冰品 2，達到柿餅 1 與冰品 2 的結合，可同時具有柿餅 1 與冰品 2 搭配的不同口感與口

味之目的，同時因必須於低溫冷藏的保存，避免與外界空氣長時間接觸，讓柿餅1不致產生氧化變黑的情況，故舉凡可達成前述效果之結構、裝置皆應受本發明所涵蓋，此種簡易修飾及等效結構變化，均應同理包含於本發明之專利範圍內，合予陳明。

上述本發明之冰品之製造方法於實施、運作時，為具有下列各項優點，如：

- (一) 柿餅1因內部將擠壓後，再填入冰品2（如冰淇淋），而可使柿餅1外表飽滿，再搭配冰品2的口感與口味，可以改變柿餅1原有的口感與口味，更可符合中、低年齡層之消費者喜愛。
- (二) 柿餅1中填置冰品2後，所製成之柿餅冰品3必須在低溫冷藏的空間中保存，可以避免柿餅1與空氣長時間接觸氧化，並防止柿餅1顏色變深、變黑。

● 故，本發明為主要針對柿餅予以再次加工製造的方法，將柿餅予以切割、擠壓後填入冰品，以製成柿餅冰品為主要保護重點，並將柿餅冰品保存在低溫冷藏空間中，避免柿餅長時間與空氣接觸而氧化變黑的缺失，惟，以上所述僅為本發明之較佳實施例而已，非因此即侷限本發明之專利範圍，故舉凡運用本發明說明書及圖式內容所為之簡易修飾及等效結構變化，均應同理包含於本發明之專利範圍內，合予陳明。

綜上所述，本發明上述之冰品之製造方法於實施、運作時，為確實能達到其功效及目的，故本發明誠為一實用性優異之發明，為符合發明專利之申請要件，爰依法提出申請，盼 審委早日賜准本案，以保障發明人之辛苦研發，倘若鈞局貴審委有任何稽疑，請不吝來函指示，發明人定當竭力配合，至感德便。

【圖式簡單說明】

第一圖 係為本發明之流程圖。

第二圖 係為本發明之立體外觀圖。

第三圖 係為本發明之立體剖面圖。

【主要元件符號說明】

1、柿餅

1 1、果實

1 1 1、蒂頭

1 1 0、容置空間

2、冰品

3、柿餅冰品

發明專利說明書

(本說明書格式、順序，請勿任意更動，※記號部分請勿填寫)

※ 申請案號： 98/01279

※ 申請日： 98.01.14

※IPC 分類：

A23G 9/50 (2006.01)

A23G 9/04 (2006.01)

一、發明名稱：(中文/英文)

冰品之製造方法

二、中文發明摘要：

本發明為有關一種冰品之製造方法，尤指可將柿餅的果實加工後與冰品結合之製造方法，其製造之方法：為先將柿餅之蒂頭周圍部份與果實間約1.5cm~2cm範圍，利用分割工具對柿餅予以切割為圓周之半徑約180度，而使切口另側之蒂頭仍連結於柿餅的果實上，並可供蒂頭活動掀翻，再將柿餅內部之種籽予以取出，即可利用柿餅內部的空間將果實內之果肉朝周圍擠壓，即於內部產生中空狀之容置空間，則可把冰品填置入柿餅內部的容置間，並將蒂頭覆蓋於柿餅的果實上，成型為柿餅冰品，且需將柿餅冰品置入低溫冷藏空間內，以零下15度~30度的低溫保存，達到製成柿餅冰品之目的，而可延長柿餅的保存期限、改變柿餅的食用口感、吸引消費者的注意，並能提升經濟價值。

三、英文發明摘要：

七、申請專利範圍：

1、一種冰品之製造方法，尤指可將水果的果實加工後與冰品結合之製造方法，其製造方法之步驟為：

(a) 將柿餅之果實蒂頭周圍部份 1 c m ~ 3 c m 間，利用分割工具予以切割，以供蒂頭局部連結於果實，而可將蒂頭於果實上活動掀翻；

(b) 將果實內部之種籽、果核予以取出；

(c) 再將果實內之果肉朝周圍擠壓，即於內部產生中空狀之容置空間；

(d) 將冰品填置入果實內部的容置空間，並將蒂頭覆蓋於果實上，成型為柿餅冰品；

(e) 將柿餅冰品置入低溫冷藏空間內，以零下 1 5 度 ~ 3 0 度的低溫保存。

2、如申請專利範圍第 1 項所述冰品之製造方法，其中該柿餅之果實蒂頭周圍部份，係與果實間約取較佳的 1 . 5 c m ~ 2 c m 範圍進行切割。

3、如申請專利範圍第 1 項所述冰品之製造方法，其中該分割工具係可為刀具、鋸齒刀之工具。

4、如申請專利範圍第 1 項所述冰品之製造方法，其中該蒂頭周圍切割時，為可保留約半圓（約 1 8 0 度）的部份與柿餅的果實連結不切割。

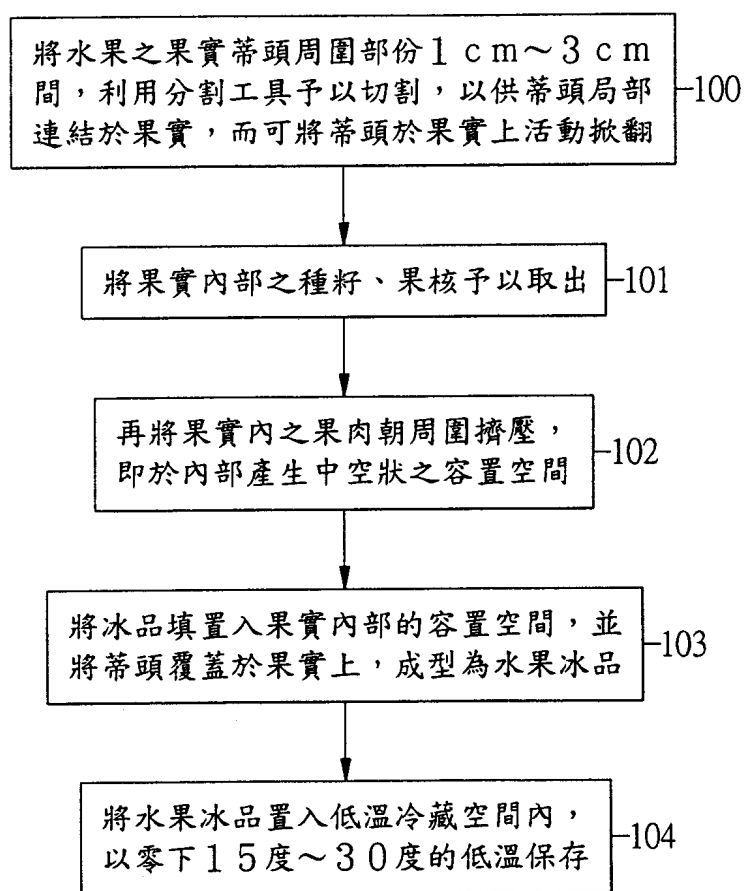
5、如申請專利範圍第 1 項所述冰品之製造方法，其中該冰品

係可為冰淇淋、冰棒、鮮奶冰淇淋、水果冰淇淋、果汁冰淇淋、刨冰類之冰品。

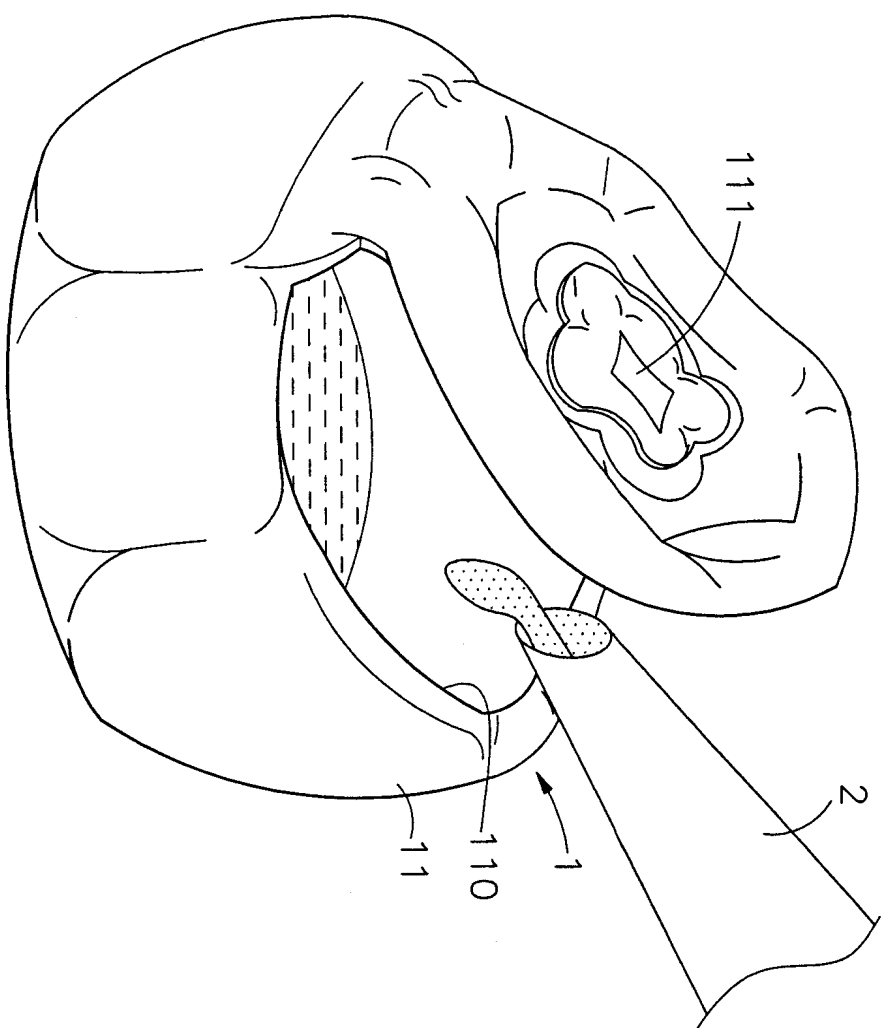
- 6、如申請專利範圍第 1 項所述冰品之製造方法，其中該低溫冷藏空間係可為冰箱之冷凍庫、冷凍貨車、行動冰箱的型式之冷藏空間。

201026233

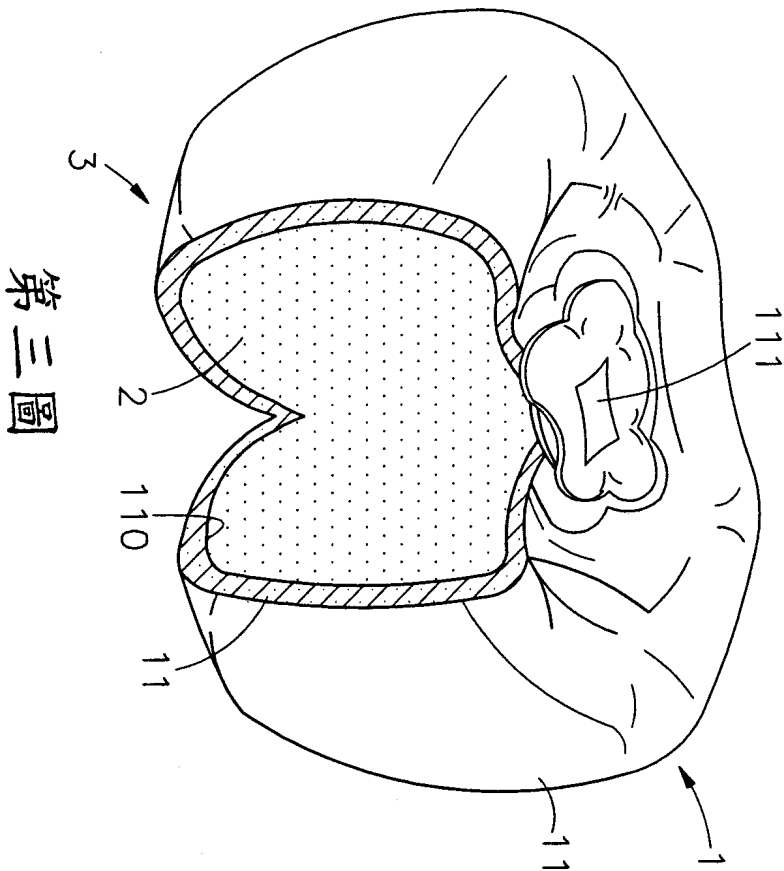
八、圖式：



第一圖



第二圖



第三圖

四、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第二圖。

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

1、柿餅

1 1、果實

1 1 1、蒂頭

1 1 0、容置空間

2、冰品

五、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：