



(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 M525634 U

(45)公告日：中華民國 105 (2016) 年 07 月 21 日

(21)申請案號：105205894

(22)申請日：中華民國 105 (2016) 年 04 月 26 日

(51)Int. Cl. : A23P20/20 (2016.01)

(71)申請人：亞洲大學(中華民國) ASIA UNIVERSITY (TW)

臺中市霧峰區柳豐路 500 號

(72)新型創作人：韓建國 HAN, CHIEN-KUO (TW)；陳柏霖 CHEN, PO-LIN (TW)；吳昶毅 WU, CHANG-YI (TW)

(74)代理人：楊長峯；李國光；張仲謙

申請專利範圍項數：4 項 圖式數：3 共 9 頁

(54)名稱

米薄片結構

(57)摘要

本創作係提供一種米薄片結構，其包含胚乳層以及厚殼層。厚殼層可包含米糠，而厚殼層可包覆胚乳層以形成具有一預定厚度的薄片。其中，胚乳層及厚殼層為一整粒煮熟的糙米經加熱輾壓而成。此外，亦可輾壓薄片而使其輪廓形成幾何圖形而增加其視覺效果，本創作之米薄片可成為開拓米食零食的新契機。

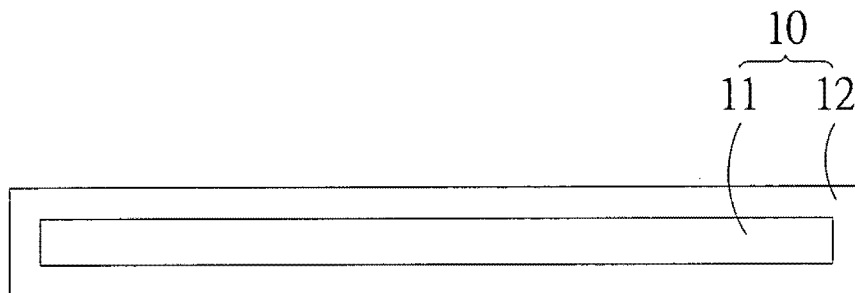
指定代表圖：

符號簡單說明：

10 . . . 薄片

11 . . . 胚乳層

12 . . . 厚殼層



第 1 圖

**公告本**

申請日: 105.4.26

IPC分類: A23P 20/60 (2016.01)

**【新型摘要】****【中文新型名稱】**米薄片結構**【中文】**

本創作係提供一種米薄片結構，其包含胚乳層以及厚殼層。厚殼層可包含米糠，而厚殼層可包覆胚乳層以形成具有一預定厚度的薄片。其中，胚乳層及厚殼層為一整粒煮熟的糙米經加熱輾壓而成。此外，亦可輾壓薄片而使其輪廓形成幾何圖形而增加其視覺效果，本創作之米薄片可成為開拓米食零食的新契機。

**【指定代表圖】**第(1)圖。**【代表圖之符號簡單說明】**

10：薄片

11：胚乳層

12：厚殼層

## 【新型說明書】

【中文新型名稱】米薄片結構

### 【技術領域】

【0001】本創作有關於一種米薄片結構，特別是有關於一種可作為零食的米薄片結構。

### 【先前技術】

【0002】稻米是屬於單子葉植物綱、禾本目、禾本科、稻屬，為人類重要的糧食作物之一，耕種與食用的歷史都相當悠久，全世界有一半的人口食用稻米，主要分布在亞洲、歐洲南部和熱帶美洲及非洲等地區。稻米的營養價值高，其主要營養成分有蛋白質、醣類、礦物質鈣、磷、鐵、維生素B1、維生素B2、維生素E及纖維等。

【0003】稻米原本是國人的主食，但近年來因西風東漸，麵粉等糧食大量進口，國人的飲食習慣遽變，米食消費量日益下降，國人每人每年白米消費量由民國70年的98公斤，降至98年的48公斤。這種變化不利於國人的健康及台灣農業與經濟的發展，故如何開發具有特色的米食加工產品，振興我國米食的消費實為當務之急。

【0004】綜觀前述，本創作之創作人經苦心潛心研究、思索並設計一種米薄片結構，以針對現有技術之缺失加以改善，進而增進產業上之實施利用。

【新型內容】

【0005】有鑑於上述習知之問題，本創作之目的係提出一種米薄片結構，可成為開拓米食產品的新契機。

【0006】基於上述目的，本創作係提供一種米薄片結構，其包含胚乳層以及厚殼層。厚殼層可包含米糠，而厚殼層可包覆胚乳層以形成具有一預定厚度的薄片。其中，薄片的形成可為胚乳層及厚殼層從一整粒煮熟的糙米經加熱輾壓而成。

【0007】較佳地，薄片的輪廓係為幾何圖形。

【0008】較佳地，幾何圖形可包含圓形、三角形、矩形、星形、心形或橢圓形。

【0009】較佳地，預定厚度係為0.5至1毫米。

【0010】承上所述，依本創作之米薄片結構，其可具有一或多個下述優點：

【0011】(1) 本創作之米薄片結構的製備方式簡單，且製備過程不會破壞米粒本身的營養價值。

【0012】(2) 本創作之米薄片結構，係藉由加熱糙米的表面，而使薄片結構具有一定的厚度和脆度，適合作為零嘴，可提升民眾攝取糙米食品的意願。

【0013】為了讓上述目的、技術特徵以及實際實施後之增益性更為明顯易懂，於下文中將係以較佳之實施範例輔佐對應相關之圖式來進行更詳細之說明。

**【圖式簡單說明】**

【0014】第1圖係根據本創作之米薄片結構之結構示意圖。

【0015】第2圖係為本創作之米薄片結構之製程第一示意圖。

【0016】第3圖係為本創作之米薄片結構之製程第二示意圖。

**【實施方式】**

【0017】以下將參照相關圖式，說明依本創作之米薄片結構之實施例，為使便於理解，下述實施例中之相同元件係以相同之符號標示來說明。

【0018】請參見第1圖，其係為本創作之米薄片結構之結構示意圖。圖中的一種米薄片結構包含胚乳層11以及厚殼層12，而由厚殼層12包覆胚乳層11以形成具有預定厚度的薄片10，而薄片10的預定厚度可為介於0.5至1毫米之間，以產生硬脆的口感。

【0019】請參見第2圖，其係為本創作之米薄片結構之製程第一示意圖。其內容簡述如所下，將生米清洗之後進行蒸煮，並將煮熟的米粒13乾燥以使其表面不帶有黏性，此步驟也有利於分離每一粒煮熟的米粒13，接著將一整粒米粒13放在輾壓平台50上，並搭配加熱輾壓件60進行米粒13的加熱輾壓而形成薄片10。此外，由於製作過程中已將米粒13表面乾燥，因而使加熱後的一整粒米粒13形成的薄片10彼此不相黏，而輾壓後的薄片10表面光滑，可使薄片10的外觀具備光澤，薄片10的表面亦於加熱後產生硬實的口感。

【0020】進一步而言，製作米薄片結構的煮熟米粒原料可為白米或糙米，在商業的推廣上則選用糙米為佳。此外，由於糙米表面具有米糠，而使薄片10於加熱後帶有濃郁的香氣，糙米薄片10亦具有較脆的口感且不黏牙，此外，蒸煮的過程中亦可佐以調味料，而使薄片10具有特別的風味，更可提升民眾吃糙米的意願，無論是發展成為主食或零嘴皆合適。

【0021】請參見第3圖，其係為本創作之米薄片結構之製程第二示意圖。於第3圖中是將米粒13放置於輾壓平台50，並以含有模穴61的加熱輾壓件60進行輾壓，而使製備而成的薄片10具有與模穴61相同的輪廓，可依此製備具多種幾何圖形輪廓的薄片10，例如，可使薄片10具有圓形、三角形、矩形、星形、心形或橢圓形等幾何圖形的輪廓，而使作為零食的薄片10具有多種類的外觀，有利於商業的推廣。

【0022】本創作之米薄片結構是藉由將熟食米粒加熱輾壓而形成，此種製備方式簡單，且製備過程不會破壞米粒本身的營養價值。成型後的薄片10外表光滑且具有硬脆的口感，而輾壓成型的方式更可使米薄片結構具有幾何圖形的輪廓，無論是發展成為主食或零嘴皆合適。此外，當選用糙米作為熟米粒原料時，更可使米薄片結構帶有米糠濃郁的香氣，可提升民眾攝取糙米食品的意願。

【0023】以上所述僅為舉例性，而非為限制性者。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】

【0024】

10：薄片

11：胚乳層

12：厚殼層

13：米粒

50：輾壓平台

60：加熱輾壓件

61：模穴

## 【新型申請專利範圍】

【第1項】 一種米薄片結構，係包含：

一胚乳層；以及

一厚殼層，係包含米糠，該厚殼層係包覆該胚乳層以形成具有一預定厚度的一薄片；

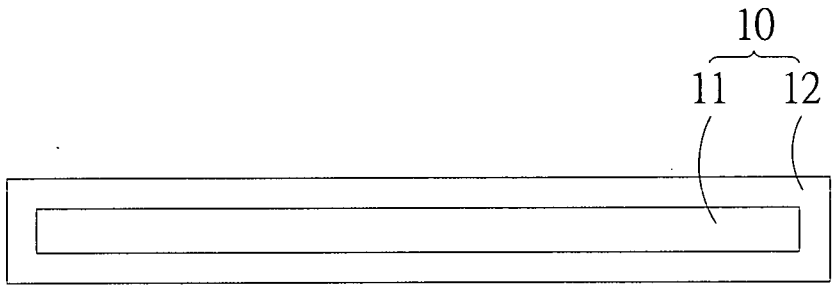
其中，該胚乳層及該厚殼層為一整粒煮熟的糙米經加熱輾壓而成。

【第2項】 如申請專利範圍第 1 項所述之米薄片結構，其中該薄片的輪廓係為一幾何圖形。

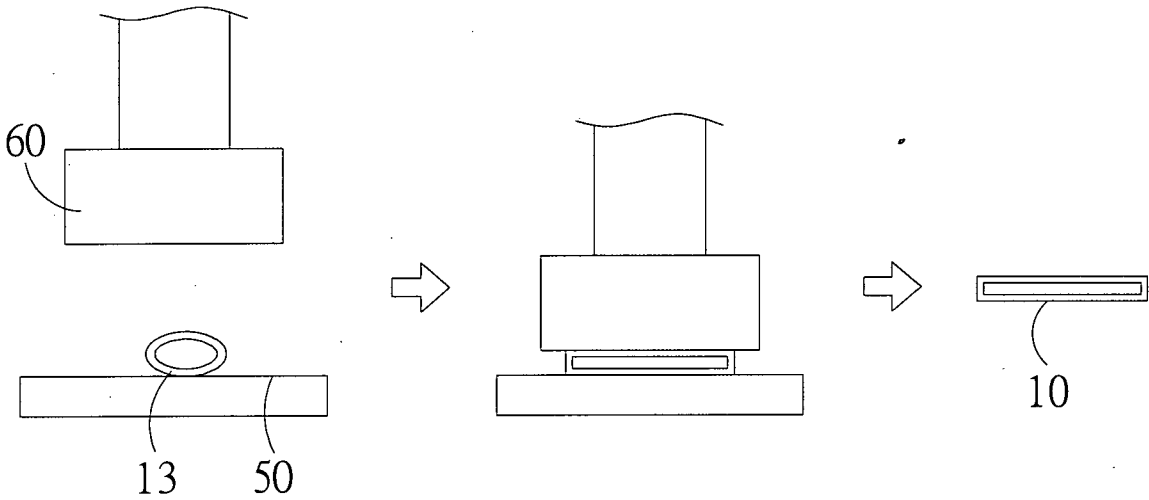
【第3項】 如申請專利範圍第 2 項所述之米薄片結構，其中該幾何圖形包含圓形、三角形、矩形、星形、心形或橢圓形。

【第4項】 如申請專利範圍第 1 項所述之米薄片結構，其中該預定厚度係為 0.5 至 1 毫米。

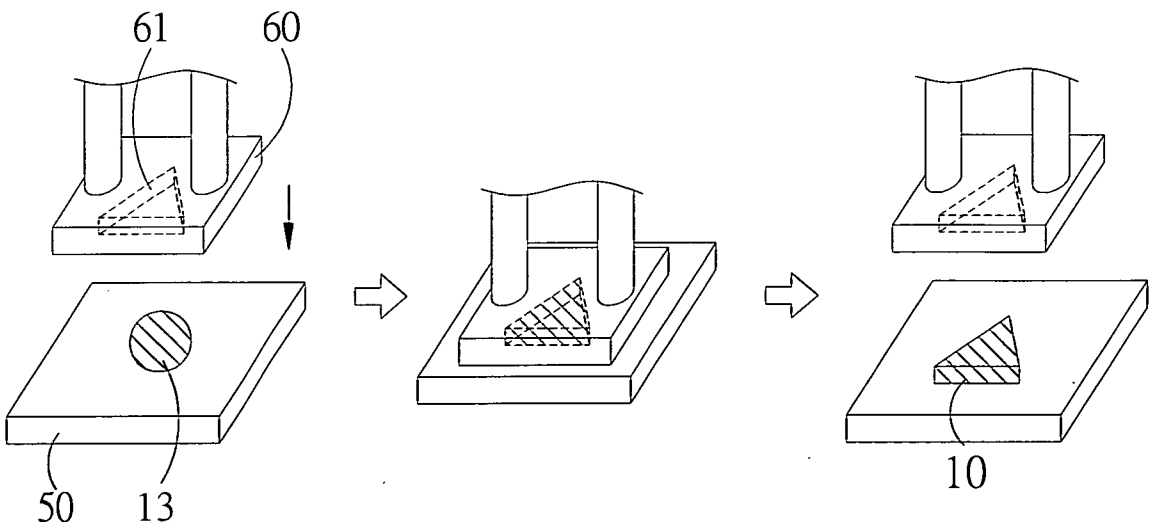
【新型圖式】



第 1 圖



第 2 圖



第 3 圖