



(21)申請案號：100214535

(22)申請日：中華民國 100 (2011) 年 08 月 05 日

(51)Int. Cl. : A47J47/02 (2006.01)

(71)申請人：曾裕琇(中華民國) ZENG, YU SIOU (TW)

高雄市小港區高坪七路 230 巷 68 號

洪廷璋(中華民國) HUNG, TING WEI (TW)

高雄市小港區紹興街 38 巷 4 號

(72)創作人：曾裕琇 ZENG, YU SIOU (TW)；洪廷璋 HUNG, TING WEI (TW)

(74)代理人：顏福楨

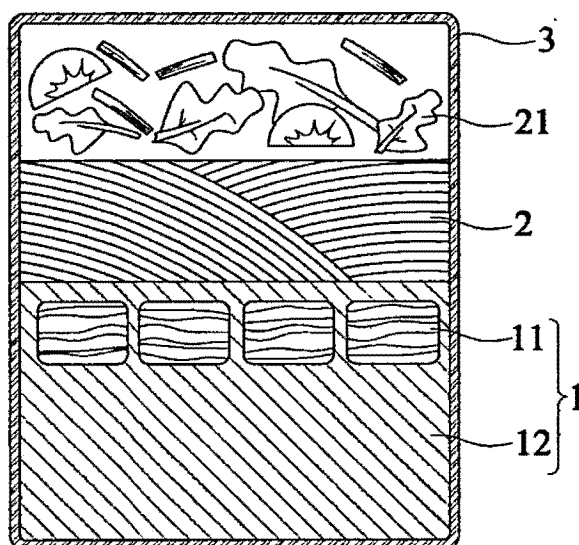
申請專利範圍項數：6 項 圖式數：6 共 15 頁

(54)名稱

具有主食之食材冷凍結構

(57)摘要

本創作有關於一種具有主食之食材冷凍結構，其包括混合層、主食層與包裝體所構成，該混合層係由肉體與湯體所組成，在一般狀態，該肉體係下沉在湯體底部，其經急速冷凍，該湯體可將肉體完全包覆並呈凝結狀態，而後倒放混合層，使其肉體變在湯體內上方，繼於混合層上方設有主食層，該主食層為澱粉類之食品，於主食層上可添加有蔬菜水果之副食層，而包裝體包覆在混合層、主食層與副食層相疊合之外部，以將各層體密封並加以凍藏，將其熟食品以分層式之結構做包裝，藉之，不僅可保留肉質之口感與彈性，亦提升其購買慾，繼以改進目前之缺失者。



1 . . . 混合層

11 . . . 肉體

12 . . . 湯體

2 . . . 主食層

21 . . . 副食層

3 . . . 包裝體

第一圖

五、新型說明：

【新型所屬之技術領域】

[0001] 本創作係有關一種具有主食之食材冷凍結構，主要係提供一適用於熟食品上之冷凍結構，尤指一種可保留肉品的肉質彈性與鮮度且附有主食之結構。

【先前技術】

[0002] 由於現代人們生活較於繁忙，使得凡事皆講求便利性，在飲食方面，人們常購買冷凍之熟食品，以減少料理之時間又可快速飽餐一頓，為因應此飲食之需求，使得越來越多之冷凍食品或熟食品在市面上販售，且相當地多元化，而針對一般的冷凍熟食品，其在包裝上，大都是將所有之熟食品以混合式之結構做包裝，由於每一熟食品內之種類相當多種，有分為澱粉、油脂及肉類等等，其雖皆為已成熟食之狀態，但每種食品對於加熱溶解之速度並不同，因此，其混合式之結構容易在烹煮加熱的過程中，不慎將熟食品加熱得過熟，或是熟食品外部已溶解而內部尚未溶解之情形，故其在食品之結構上仍有改善的地方。

再者，對於肉類或海鮮類之熟食品，其在冷凍時，若肉沒有被湯汁所包覆且暴露在湯汁外部之情況，則容易使該肉的水分快速地被冷凍之冷空氣吸收掉，而造成肉質變成較為乾澀且導致肉質有彈性鬆弛之情形，此情形降低肉的品質之缺失，不僅影響食用上之口感，亦會降低消費者之購買慾。

有鑑於上述缺失弊端，本發明人認為其有急待改正

之必要，遂以其從事相關產品設計製造之多年經驗，及其一貫秉持具有之優良設計理念，針對以上不良處加以研究創作，在經過不斷的努力後，終乃推出本創作具有主食之食材冷凍結構，其以更正優良之產品結構提升產品之功效。

【新型內容】

[0003] 本創作係將熟食肉品之肉體包覆在湯裡並急速冷凍，以維持肉質彈性與鮮度為主要之目的者。

為達到前揭之目的，本創作具有主食之食材冷凍結構，其包括混合層、主食層與包裝體所構成，該混合層係由肉體與湯體所組成，該肉體係一熟食肉品，其湯體係一水和肉體混合相煮過的湯汁，在一般狀態，該肉體係下沉在湯體底部，其經急速冷凍，該湯體可將肉體完全包覆並呈凝結狀態，而後倒放混合層，使其肉體變在湯體內上方，繼於混合層上設有主食層，該主食層係為澱粉類之食品，於主食層上可添加有蔬菜水果之副食層，而包裝體包覆在混合層、主食層與副食層相疊合之外部，以將上述各層體密封並加以凍藏，繼而可封鎖食品之鮮味並可保留肉品肉質之彈性，此相較於習知技術中，該習知技術之熟食品結構，大都係以混合式做包裝，而由於每一熟食品內之種類相當多種，其雖已成熟食狀態，但其對於加熱溶解之速度並不同，故其在烹煮上，易導致熟食品加熱得過熟或有未熟之情形，且對於未被湯汁包覆之冷凍肉品會使肉質較乾澀，因而影響食用之口感，但本創作之具有主食之食材冷凍結構，係先將混合層之肉體完全包覆在湯體裡並做凝結，再將其與主食

層做分層式之結構，藉之，可保留肉品之肉質口感與彈性並可使其在食用上，主食層較不易有過熟而軟化之現象，以能有效提升購買慾，繼而改進目前之缺失者。

【實施方式】

[0004] 本創作係有關一種具有主食之食材冷凍結構，〔請參閱第一圖〕其包括：

一混合層（1），主要係由肉體（11）與湯體（12）所組成，該肉體（11）係一般肉類或是海鮮類之熟食肉品，其湯體（12）係一水和肉體（11）混合經熬煮過的湯汁，烹煮時，〔請參閱第二圖〕該肉體（11）與湯體（12）係盛裝在一容器內，且在一般狀態下，該肉體（11）係下沉在湯體（12）底部，其經急速冷凍後，該湯體（12）可將肉體（11）完全包覆並呈凝結狀態，〔請參閱第三圖〕將該容器倒放使其混合層（1）由容器內擠出，而肉體（11）可變為凝結在湯體（12）內上方，以成混合層（1），〔請參閱第一圖〕繼於混合層（1）上鋪設有主食層（2）；

一主食層（2），係設置在混合層（1）之湯體（12）上方，該主食層（2）係一澱粉類之半熟或全熟食品，如飯或麵食等，於主食層（2）上可添加有副食層（21），其副食層（21）係可設為一般之蔬菜水果；

一包裝體（3），係一包覆在混合層（1）、主食層（2）與副食層（21）相互疊合外部之袋體或容器，以將上述之層體密封並加以凍藏，繼而可封鎖食品之

鮮味並可保留肉品肉質之彈性。

本創作具有主食之食材冷凍結構之一實施例，〔請參閱第四圖〕該實施例係為上述之各層體的熟食品進行急速冷凍與包裝的製作流程，係先將混合層（1）之肉體（11）與湯體（12）進行急速冷凍，於冷凍的過程，可使沉在湯體（12）內之下方的肉體（11）外部被湯體（12）完全包覆，且該湯體（12）可漸漸開始凝結，藉以保留該肉體（11）之口感，於冷凍後，再將混合層（1）做倒放之動作，使得混合層（1）之肉體（11）可變為在湯體（12）內之上方，此時，將半熟或全熟之主食層（2）置放在混合層（1）上方，而後依下至上層之順序分別將該混合層（1）與主食層（2）進入包裝體（3）之密封處理，並將其放入冷凍室進行冷凍儲藏，以能保持熟食品之鮮度，繼以完成本創作之冷凍包裝。

而本創作具有主食之食材冷凍結構之一較佳實施例，該實施例係假設於主食層（2）上設有副食層（21）且欲於食用之使用情況，〔請參閱第五圖〕於包裝體（3）拆除後，〔請參閱第六圖〕將該冷凍之熟食品放在容器內進行加熱，在加熱的過程，該混合層（1）因受到高溫作用漸漸開始融化，使其混合層（1）之湯體（12）先溶解，以俾讓包覆在湯體（12）內之肉體（11）可向下掉落在湯體（12）底部，而主食層（2）依序掉落在湯體（12）裡，進而讓副食層（21）之蔬菜或水果再掉落在湯體（12）裡，待各層體皆加熱完畢，即可開始食用，藉之，不僅可快速加熱溶解

，亦可保留食材之鮮味與肉品肉質之彈性者。

本創作具有主食之食材冷凍結構，其優點在於，〔請參閱第一圖〕係提供一具飽足感之熟食品，將該熟食品做分層式之結構，以防止其在加熱時，因混合式之結構而導致熟食品有過熟或未熟等之情形，並經由急速冷凍的方式，來保留熟食品之風味並可維持肉質之彈性，而主要目的係在於將肉體（11）完全包覆在湯體（12）裡，並藉由湯體（12）於冷凍時可間接將肉體（11）與冷凍內之氣體做隔絕，以保持肉體（11）之口感並能達到防止的肉質乾澀之效能，且於混合層（1）上附有主食層（2），使其各層體在加熱時可維持其種類原始的最佳口感，藉之，在使用上相當簡單方便，並可提供消費者或外食族多元化之選擇，繼以能達成飲食方面之需求，以及具有烹煮快速又便利且口感佳等之優點，而誠為一符合進步性之結構者。

綜上所述，當知本創作具有新穎性，且本創作未見之於任何刊物，當符合專利法第93、94條之規定。

唯以上所述者，僅為本創作之一較佳實施例而已，當不能以之限定本創作之範圍。即大凡依本創作申請專利範圍所作之均等變化與修飾，皆應仍屬本創作專利涵蓋之範圍內。

【圖式簡單說明】

[0005] 第一圖：本創作食材結構之整體剖面示意圖

第二圖：本創作食材結構之混合層剖面示意圖

第三圖：本創作食材結構之混合層倒放作動示意圖

第四圖：本創作食材結構之一實施例與整體流程示意圖

第五圖：本創作食材結構之包裝完成示意圖

第六圖：本創作食材結構之另一實施例於加熱時之示意圖

【主要元件符號說明】

[0006]	1	混合層	1 1	肉體
	1 2	湯體	2	主食層
	2 1	副食層	3	包裝體

專利案號：100214535



公告本

智專收字第1002047363-0

DTD版本：1.0.2



日期：100年08月05日

新型專利說明書

※申請案號：100214535

※IPC分類：

A41J 41/02

(2006.01)

※申請日：100. 8. 05

一、新型名稱：

具有主食之食材冷凍結構

二、中文新型摘要：

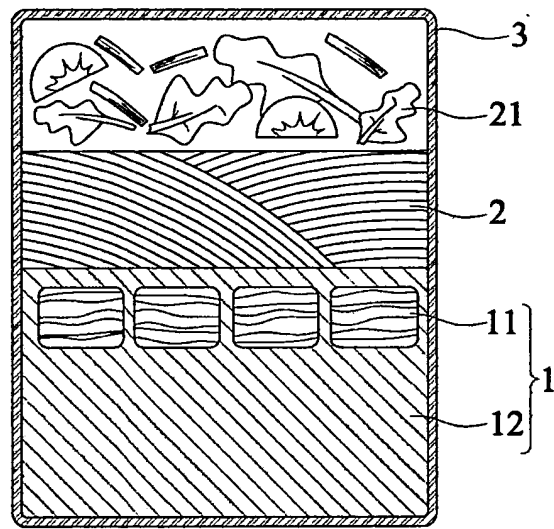
本創作有關於一種具有主食之食材冷凍結構，其包括混合層、主食層與包裝體所構成，該混合層係由肉體與湯體所組成，在一般狀態，該肉體係下沉在湯體底部，其經急速冷凍，該湯體可將肉體完全包覆並呈凝結狀態，而後倒放混合層，使其肉體變在湯體內上方，繼於混合層上方設有主食層，該主食層為澱粉類之食品，於主食層上可添加有蔬菜水果之副食層，而包裝體包覆在混合層、主食層與副食層相疊合之外部，以將各層體密封並加以凍藏，將其熟食品以分層式之結構做包裝，藉之，不僅可保留肉質之口感與彈性，亦提升其購買慾，繼以改進目前之缺失者。

三、英文新型摘要：

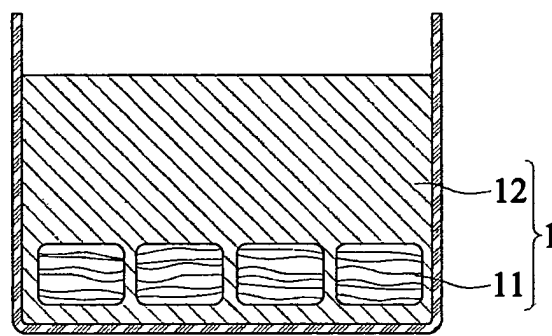
六、申請專利範圍：

1. 一種具有主食之食材冷凍結構，其包括：
 - 一混合層，主要係由肉體與湯體所組成，該肉體係一熟食肉品，其湯體係一水和肉體相煮成的湯汁，而肉體可凝結在湯體內上方，繼於混合層上設有主食層；
 - 一主食層，係設置在混合層之湯體上方，該主食層係一澱粉類之食品；
 - 一包裝體，係包覆在混合層與主食層相互疊合之外部，以將上述之各層體密封。
2. 如申請專利範圍第1項所述之具有主食之食材冷凍結構，其中，混合層之肉體，該肉體可為半熟或全熟狀態者。
3. 如申請專利範圍第1項所述之具有主食之食材冷凍結構，其中，混合層之肉體，該肉體係為一般肉類或海鮮類之肉品者。
4. 如申請專利範圍第1項所述之具有主食之食材冷凍結構，其中，該主食層之澱粉類食品可為半熟或全熟狀態者。
5. 如申請專利範圍第1項所述之具有主食之食材冷凍結構，其中，該主食層上方可添加有副食層者。
6. 如申請專利範圍第5項所述之具有主食之食材冷凍結構，其中，主食層上之副食層，該副食層可為蔬菜或水果者。

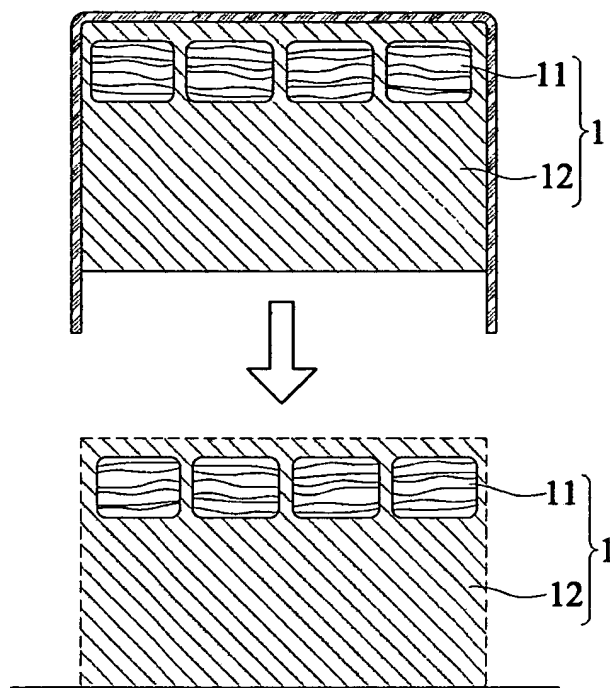
七、圖式：



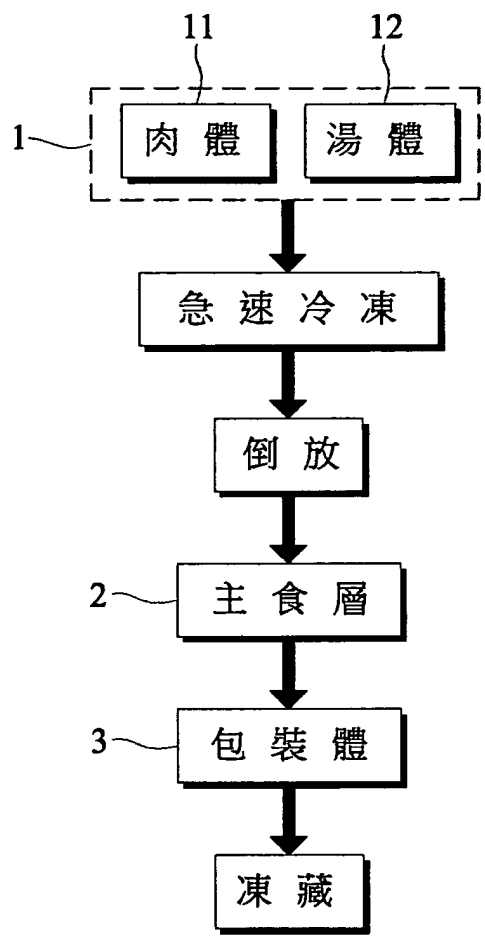
第一圖



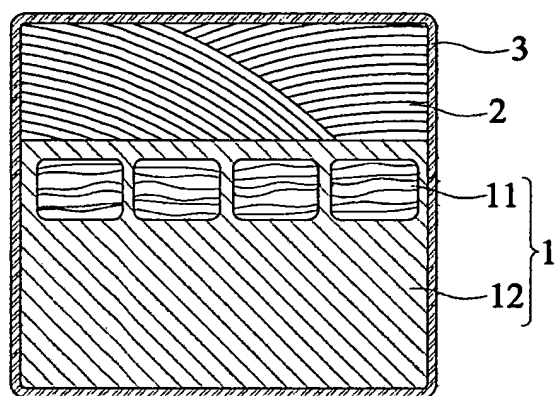
第二圖



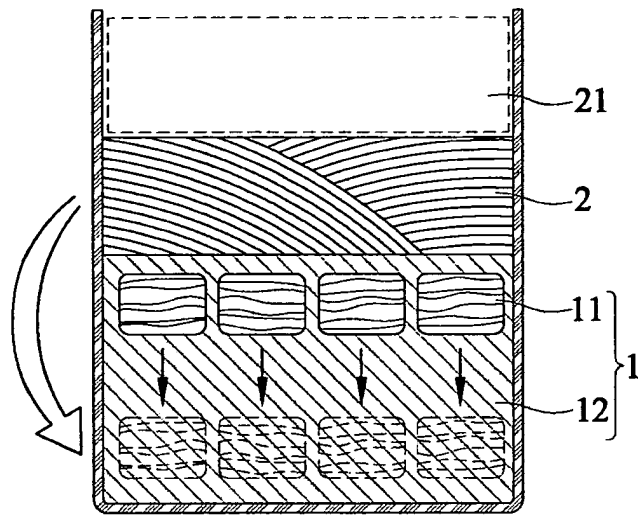
第三圖



第四圖



第五圖



第六圖

四、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第(一)圖。

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

1	混合層	1 1	肉體
1 2	湯體	2	主食層
2 1	副食層	3	包裝體