



(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 M670381 U

(45)公告日：中華民國 114 (2025) 年 05 月 11 日

(21)申請案號：114201676

(22)申請日：中華民國 114 (2025) 年 02 月 19 日

(51)Int. Cl. : A23G9/48 (2006.01)

A23G9/32 (2006.01)

(71)申請人：蔡崇吉(中華民國) (TW)

桃園市龜山區大湖路 39-1 號

(72)新型創作人：蔡崇吉 (TW)

(74)代理人：江日舜

申請專利範圍項數：10 項 圖式數：7 共 17 頁

(54)名稱

油炸冰棒結構

(57)摘要

一種油炸冰棒結構，包括冰棒本體、手持件及包裹層。冰棒本體由冷凍材料所製成。手持件呈長條狀，且手持件的一部分埋設在冰棒本體中，手持件的其中一端或兩端凸出在冰棒本體的外側，用於手持。包裹層包覆在冰棒本體外，並通過油炸工藝形成酥脆表面。本創作的油炸冰棒結構簡單，能夠大量製造且實現多樣化口味，同時滿足消費者對冷熱結合食品的需求。

指定代表圖：

符號簡單說明：

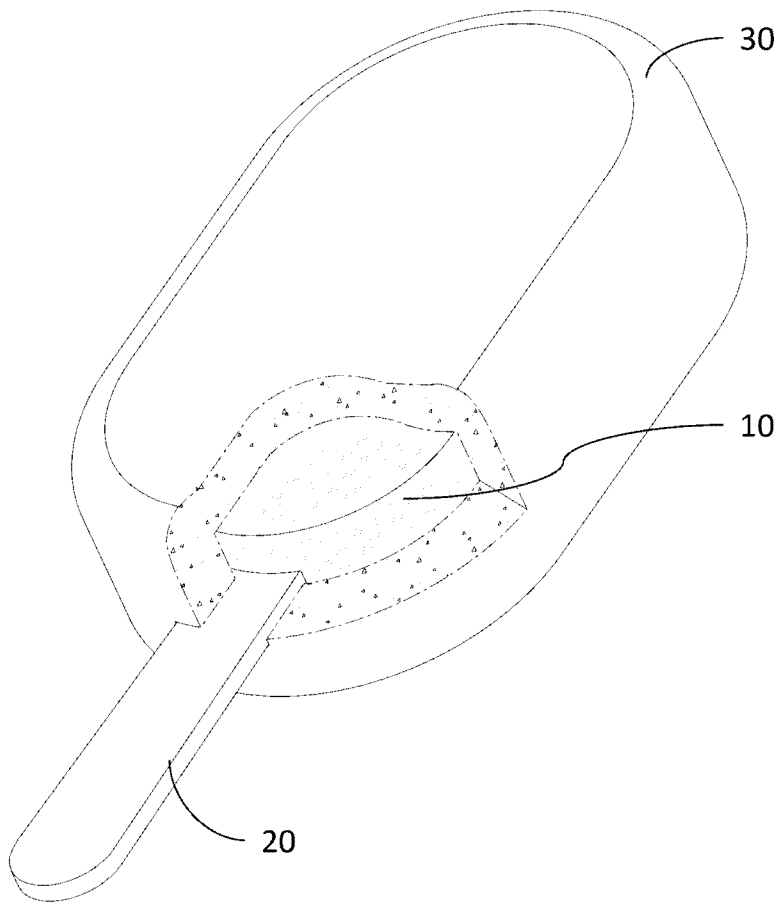
1A:油炸冰棒結構

10:冰棒本體

20:手持件

30:包裹層

1A



【圖2】



M670381

【新型摘要】

【中文新型名稱】 油炸冰棒結構

【中文】

一種油炸冰棒結構，包括冰棒本體、手持件及包裹層。冰棒本體由冷凍材料所製成。手持件呈長條狀，且手持件的一部分埋設在冰棒本體中，手持件的其中一端或兩端凸出在冰棒本體的外側，用於手持。包裹層包覆在冰棒本體外，並通過油炸工藝形成酥脆表面。本創作的油炸冰棒結構簡單，能夠大量製造且實現多樣化口味，同時滿足消費者對冷熱結合食品的需求。

【指定代表圖】 圖2。

【代表圖之符號簡單說明】

1A: 油炸冰棒結構

10: 冰棒本體

20: 手持件

30: 包裹層

【新型說明書】

【中文新型名稱】 油炸冰棒結構

【技術領域】

【0001】 本創作涉及食品加工技術領域，特別是關於一種包裹吐司麵包的油炸冰棒結構。

【先前技術】

【0002】 目前冰棒作為消暑食品已有多種形式，但大多集中於冷凍狀態的直接食用或外層裹上巧克力、餅乾等固體包裹層。然而，冷熱交融的口感體驗仍屬市場上的創新需求，並具有極大的市場潛力。傳統的冰淇淋油炸技術多以麵糊或麵包粉包裹為主，結構容易破裂且口感單一。因此，本創作針對上述先前技術之問題，進一步提出一種油炸冰棒結構，以解決習知所產生的問題。

【新型內容】

【0003】 有鑑於上述問題，本創作的主要目的是提供一種使用吐司麵包作為包裹材料，並將冷凍的冰棒外層均勻包裹吐司麵包，經過快速油炸後形成酥脆外皮，同時保持內部冰棒的冷凍狀態，實現冷熱結合的口感，以提升產品的整體結構強度，並改善了口感和外觀。

【0004】 為達上述目的，本創作提供一種油炸冰棒結構，包括冰棒本體、手持件及包裹層。冰棒本體由冷凍材料所製成。手持件呈長條狀，且手持件的一部分埋設在冰棒本體中，手持件的其中一端或兩端凸出在冰棒本體的外側，用於手持。包裹層包覆在冰棒本體外，並通過油炸工藝形成酥脆表面。

【0005】 在本創作的一些實施例中，包裹層為吐司麵包。

【0006】 在本創作的一些實施例中，包裹層通過壓平，使包裹層具有相同的厚度。

【0007】 在本創作的一些實施例中，包裹層的厚度為0.2公分至2公分。

【0008】 在本創作的一些實施例中，包裹層包覆在冰棒本體的外部的狀態下通過一冷凍處理工藝，形成一冷凍穩固結構，將冷凍穩固結構通過油炸工藝，以形成酥脆結構。其中，冷凍處理工藝的時間為1~4小時。

【0009】 在本創作的一些實施例中，油炸工藝的時間為5~15秒。

【0010】 在本創作的一些實施例中，冰棒本體為單層或多層的結構。

【0011】 在本創作的一些實施例中，油炸冰棒結構還包括黏合層，設在包裹層的邊緣以進行封邊，以防止在油炸工藝中裂開。

【0012】 在本創作的一些實施例中，黏合層為蛋液或麵糊。

【0013】 據上所述，本創作可提供一種包裹結構穩定且不易開裂的油炸冰棒結構，使冰棒本體內部保持低溫冷凍、外層酥脆的油炸冰棒結構，結合冷熱口感，提供創新的食品體驗，並且適合大量製造與生產。

【圖式簡單說明】

【0014】

圖1為本創作的油炸冰棒結構的第一實施例的示意圖；

圖2為圖1的局部剖面的示意圖；

圖3為本創作的油炸冰棒結構的第二實施例的示意圖；

圖4為本創作的油炸冰棒結構的第三實施例的示意圖；

圖5為圖4的局部剖面的示意圖；

圖6為本創作的油炸冰棒結構的第四實施例的示意圖；

圖7為本創作的油炸冰棒結構的第五實施例的示意圖。

【實施方式】

【0015】 本創作之實施例將藉由下文配合相關圖式進一步加以解說。盡可能的，於圖式與說明書中，相同標號係代表相同或相似構件。於圖式中，基於簡化與方便標示，形狀與厚度可能經過誇大表示。可以理解的是，未特別顯示於圖式中或描述於說明書中之元件，為所屬技術領域中具有通常知識者所知之形態。本領域具有通常知識者可依據本創作之內容而進行多種之改變與修改。

【0016】 請參閱圖1與圖2，本創作提供一種油炸冰棒結構1A，油炸冰棒結構1A包括冰棒本體10、手持件20及包裹層30。冰棒本體10由冷凍材料所製成。手持件20呈長條狀，且手持件20的一部分埋設在冰棒本體10中，手持件20的其中一端或兩端凸出在冰棒本體10的外側，用於手持。包裹層30包覆在冰棒本體10外，並通過油炸工藝形成酥脆表面。

【0017】 冰棒本體10內部填充果汁、乳酪、冰淇淋、乳製品等冷凍材料，保持在冷凍狀態，便於保持形狀和防止融化。冷凍材料可依需求、喜好自行選用食品作為內芯。冰棒本體10的幾何形狀可包括各種形狀，例如：矩形、圓柱形、橢圓形、正方形、菱形、多邊形、心形等，在本實施例中為橢圓體，但不以此為限。

【0018】 手持件20的其中一端插設在冰棒本體10內，另一端則位於冰棒本體10的外側。手持件20的材質必須能同時耐低溫（冷凍）與耐高溫（油炸），並且為一種適合與食物接觸的安全材料，不會與食物發生化學反應的材料，確保材料為食品級或經過食品安全認證，無毒無害。手持件20能承受冷凍環境（通

常低於 -20°C) 及油炸高溫 (通常達 $180^{\circ}\text{C}\sim 200^{\circ}\text{C}$)，且無異味殘留的材料，在冷凍與油炸工藝過程中，可安全接觸食物。例如：食品級竹籤或木棍、不鏽鋼棒、矽膠棒、食品級塑膠棒、碳纖維棒或鋁合金棒。包裹層30較佳為吐司麵包，將其包覆在冰棒本體10外，在通過油炸工藝後使外層的包裹層30會迅速變得酥脆金黃形成酥脆表面，而內部的冰棒本體10仍然能保持冷凍狀態。

【0019】 因此，本創作的油炸冰棒結構1A結構簡單便於製造，且整體結構具備手持性，適合快速食用或外帶。

【0020】 請參閱圖3，本實施例的油炸冰棒結構1B與第一實施例的差別在於手持件20'。在本實施例中，手持件20'的中間一部分埋設在冰棒本體10中，手持件20'的兩端（即第一端20A與第二端20B）分別凸出在冰棒本體10的外側，提供使用者可從兩端握持。手持件20'兩端的支撐讓油炸冰棒結構1B在油炸或食用時更容易握住，減少滑落的可能性，特別是遇到較重或不規則形狀的油炸冰棒結構1B時。在生產過程中，手持件20'的第一端20A與第二端20B有助於固定在冰棒本體10的模具上，確保成品一致且穩定，當冰棒本體10較為厚重時，兩端的棍子能更好地支撐內部重量，減少結構損壞的風險。在食用過程中，手持件20'的另一端能提供穩定支撐，防止整體傾斜或掉落，用戶可更輕鬆地翻轉冰棒，均勻食用。此外，油炸冰棒結構1B的雙端設計讓整體外形更具對稱美感，吸引消費者的目光，提升產品的市場價值。

【0021】 請參閱圖4與圖5，本實施例的油炸冰棒結構1C與第一實施例的差別在於冰棒本體10'與包裹層30'。冰棒本體10'可以是一種單層或多層的結構，在本實施例中，冰棒本體10'為多層結構，例如將第一層10A的冷凍材料可為果汁、牛奶、巧克力或其他液態食品，第二層10B的冷凍材料可為不同口感的果泥、優格或布丁，其中層的數量與各層的冷凍材料僅為示例，不以此為限。根據需求調整每一層的厚度，外層的厚度薄則能更快凝固，內層厚則提供更多風味。

第4頁，共 7 頁(新型說明書)

包裹層30' 較佳為吐司麵包，通過壓平並包覆在冰棒本體10'外，使包裹層30'具有相同的厚度D，可穩固整體結構，以支撐內部冰棒本體10'且適合進行油炸工藝處理。在本創作的一些實施例中，包裹層30'的厚度D較佳可為0.2公分至2公分，但不以此為限。

【0022】一般吐司麵包靠近周圍邊緣通常具有較深烘烤顏色或較硬質地的部分，這些邊緣亦可稱為「吐司邊緣部分」或「外圍麵包層」，簡稱為吐司邊。如圖5所示，包裹層30'通常不包括吐司邊的部分。油炸冰棒結構1C將吐司麵包的邊緣去掉，保留中心部分，這樣可以避免油炸時邊緣過硬或過焦。通過使用擀麵杖將吐司麵包擀平成均勻的薄片，使其能夠更好地包裹住冰棒本體並且均勻受熱。將擀平的吐司麵包包裹在冰棒的外部，確保包裹緊實，這樣能有效隔絕冰棒本體10'與熱油接觸，防止冰棒本體10'過早融化。

【0023】包裹層30'包覆在冰棒本體10'的外部的狀態下可先通過冷凍處理工藝，形成冷凍穩固結構，冷凍處理工藝的時間較佳可為1~4小時，使其保持低溫並確保內部冰棒本體10'不會提前融化，確保在油炸工藝時冰棒本體10'能夠保持冷凍狀態。冷凍處理工藝使包裹層30'與內部冰棒本體10'之間的黏合更加緊密，減少油炸工藝時包裹層30'脫落的風險。接著，將冷凍穩固結構通過油炸工藝，以形成酥脆結構。

【0024】一般在熱油中快速油炸，通常在180°C左右的油溫下進行，這樣外層吐司會迅速變得酥脆金黃，而內部的冰淇淋仍然保持冷凍。油炸工藝的時間應該控制在幾秒鐘至數十秒之間，避免過長時間油炸，在本創作的一些實施例中，油炸工藝的時間為5~15秒，但不以此為限。油炸後的油炸冰棒結構1C外層是酥脆的吐司麵包，內部保持冰棒本體10'的冷凍狀態。這樣的油炸冰棒結構1C具有外酥內冷的獨特口感，既能享受吐司麵包的香脆，又能品嚐冰棒本體10'的冰涼。

【0025】請參閱圖6，本實施例的油炸冰棒結構1D與第三實施例的差別在於油炸冰棒結構1D還包括黏合層40，黏合層40設在包裹層30'的邊緣以進行封邊，以防止在油炸工藝中裂開。黏合層40可為蛋液或麵糊，但不以此為限。包裹層30'通過黏合層40確實將邊緣緊密黏合，以防止在油炸過程中裂開或脫落。

【0026】例如，將壓平的吐司麵包包裹於冰棒本體10'外層，使用蛋液封邊後冷凍1小時。油鍋加熱至180°C，冷凍完成後放入油鍋中油炸8秒，取出後即可完成油炸冰棒結構1D。

【0027】請參閱圖7，本實施例的油炸冰棒結構1E與第三實施例的差別在於油炸冰棒結構1E的包裹層30''表面設有紋路32，紋路32的設計可分散油炸或冷卻時的熱膨脹和壓力，防止包裹層30''在油炸工藝或冷凍處理工藝過程中出現裂縫。

【0028】綜上所述，本創作的油炸冰棒結構簡單，適合家庭或商業化生產，並且冰棒本體的冷凍食材的選擇性非常靈活，能夠實現多樣化口味，同時滿足消費者對冷熱結合食品的需求。

【0029】以上所述，僅為舉例說明本創作的較佳實施方式，並非以此限定實施的範圍，凡是依本創作申請專利範圍及專利說明書內容所作的簡單置換及等效變化，皆屬本創作的專利申請範疇。

【符號說明】

【0030】

1A,1B,1C,1D,1E: 油炸冰棒結構

10,10':冰棒本體

10A:第一層

10B:第二層

20,20': 手持件

20A:第一端

20B:第二端

30,30',30'': 包裹層

32:紋路

40: 黏合層

D: 厚度

【新型申請專利範圍】

【請求項1】 一種油炸冰棒結構，包括：

一冰棒本體，由一冷凍材料所製成；

一手持件，呈長條狀，且該手持件的一部分埋設在該冰棒本體中，該手持件的其中一端或兩端凸出在該冰棒本體的外側，用於手持；以及

一包裹層，包覆在該冰棒本體外，並通過一油炸工藝形成一酥脆表面。

【請求項2】 如請求項1所述的油炸冰棒結構，其中，該包裹層為吐司麵包。

【請求項3】 如請求項1所述的油炸冰棒結構，其中，該包裹層通過壓平，使該包裹層具有相同的厚度。

【請求項4】 如請求項1所述的油炸冰棒結構，其中，該包裹層的厚度為0.2公分至2公分。

【請求項5】 如請求項1所述的油炸冰棒結構，其中，該包裹層包覆在該冰棒本體的外部的狀態下通過一冷凍處理工藝，形成一冷凍穩固結構，將該冷凍穩固結構通過該油炸工藝，以形成該酥脆結構。

【請求項6】 如請求項5所述的油炸冰棒結構，其中，該冷凍處理工藝的時間為1~4小時。

【請求項7】 如請求項1或5所述的油炸冰棒結構，其中，該油炸工藝的時間為5~15秒。

【請求項8】 如請求項1所述的油炸冰棒結構，其中，該冰棒本體為單層或多層的結構。

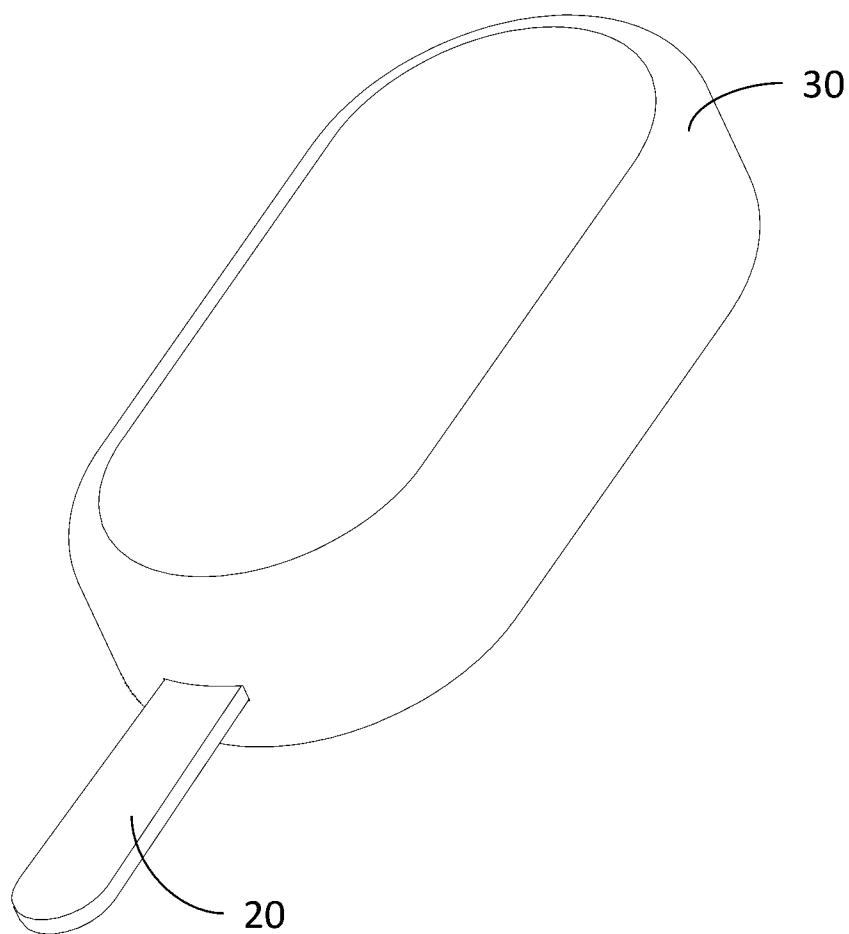
【請求項9】 如請求項1所述的油炸冰棒結構，還包括：

一黏合層，設在該包裹層的邊緣以進行封邊，以防止在該油炸工藝中裂開。

【請求項10】 如請求項9所述的油炸冰棒結構，其中，該黏合層為蛋液或麵糊。

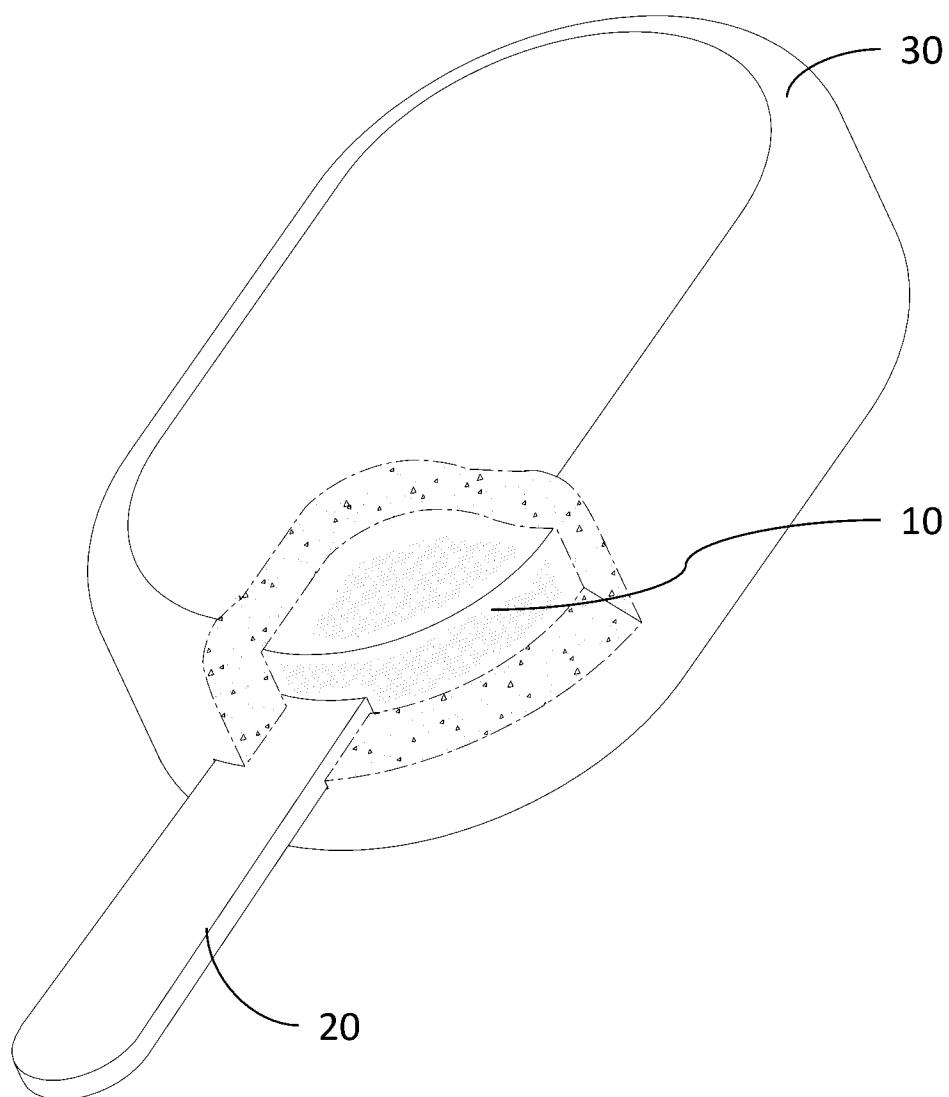
【新型圖式】

1A



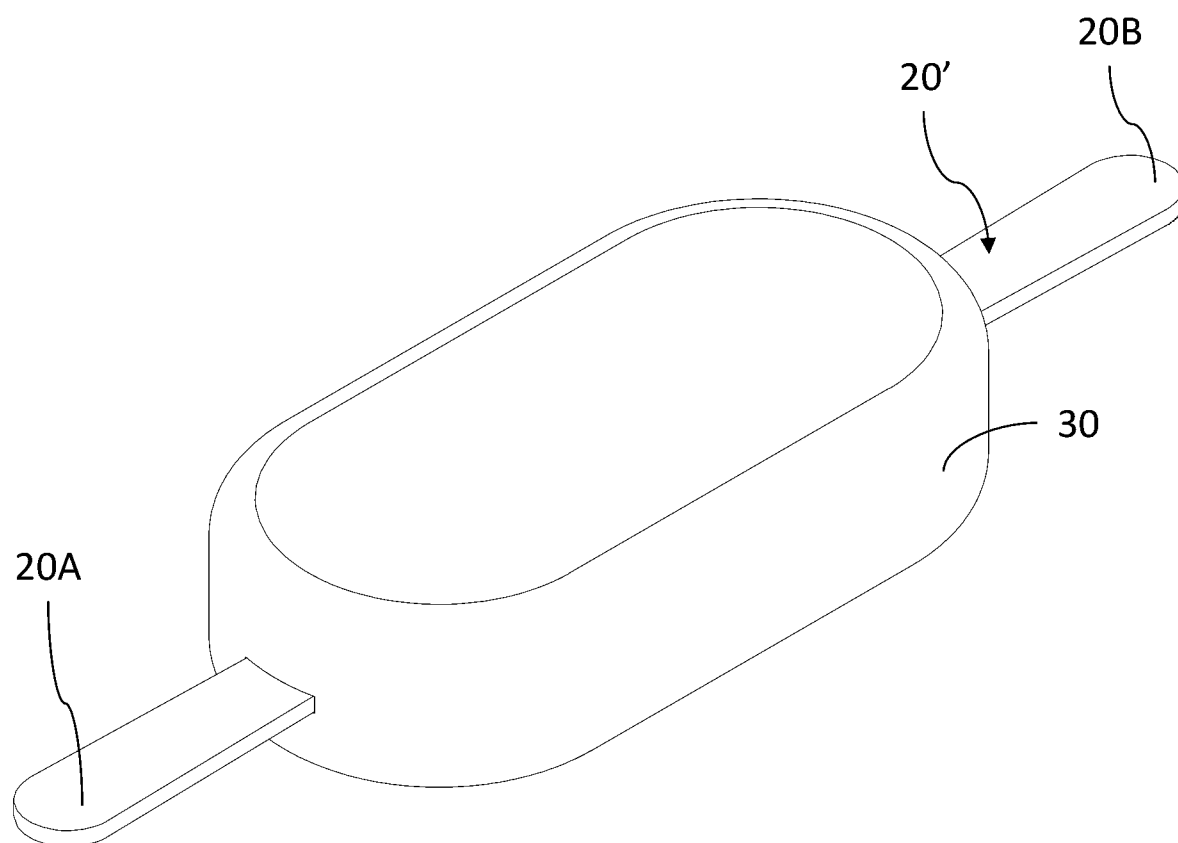
【圖1】

1A



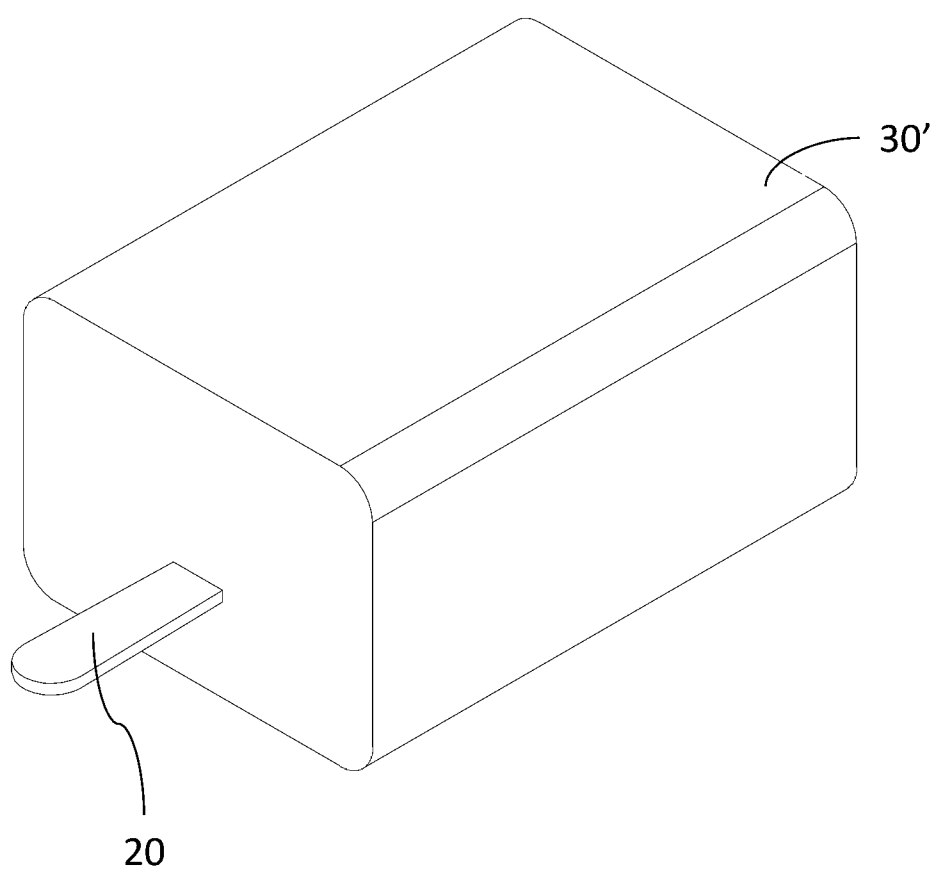
【圖2】

1B



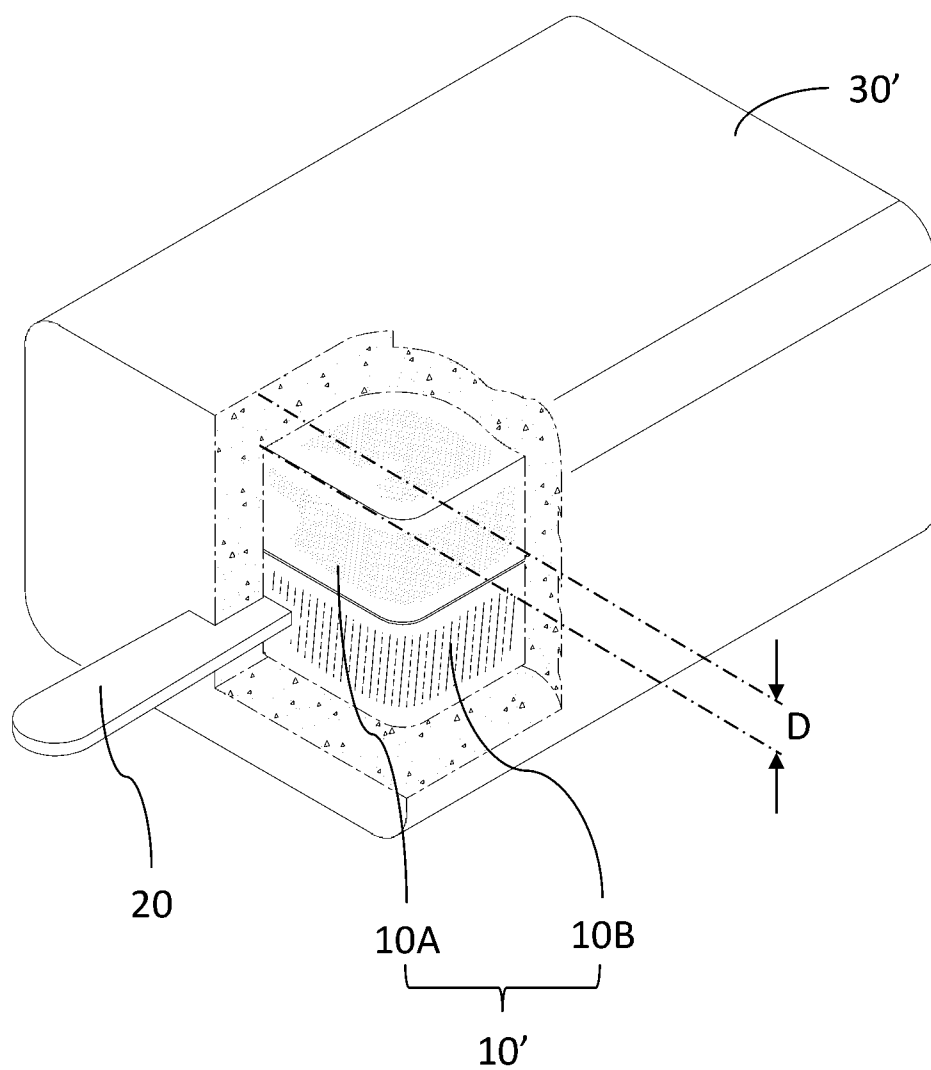
【圖3】

1C



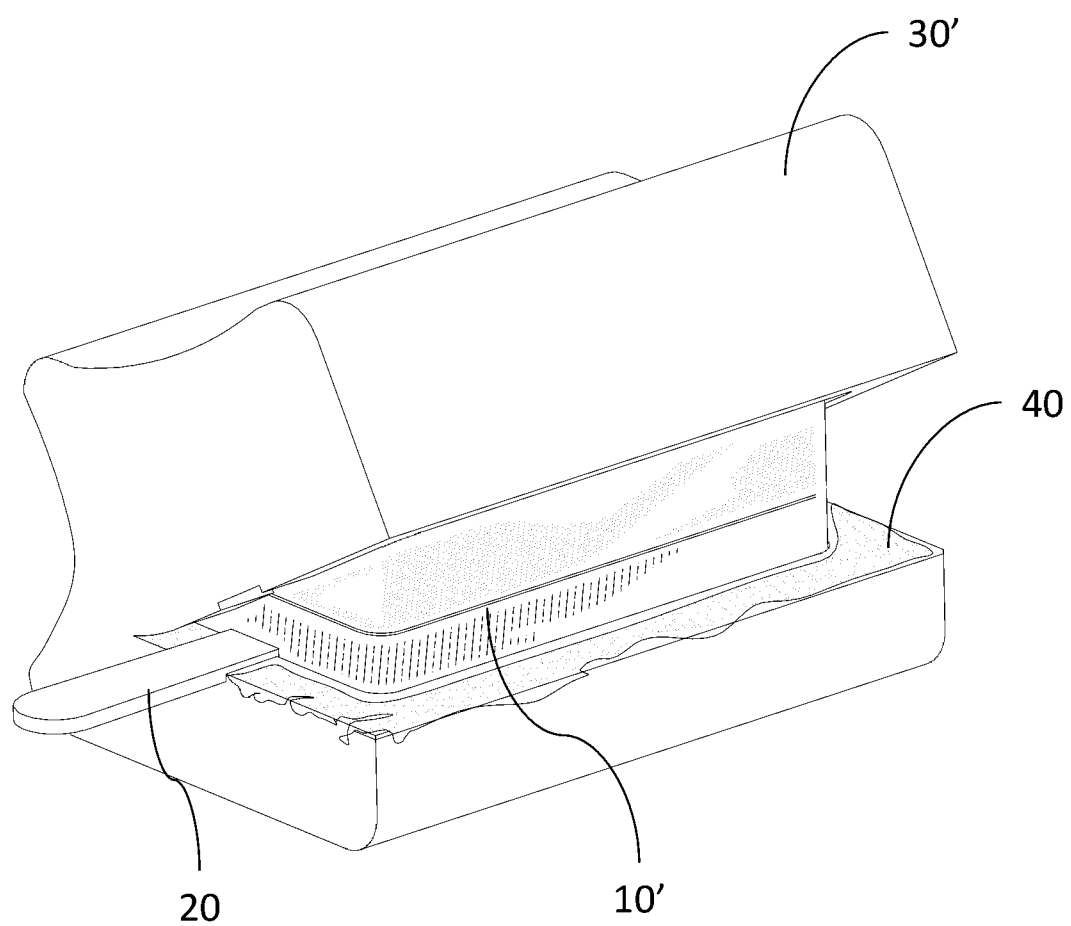
【圖4】

1C



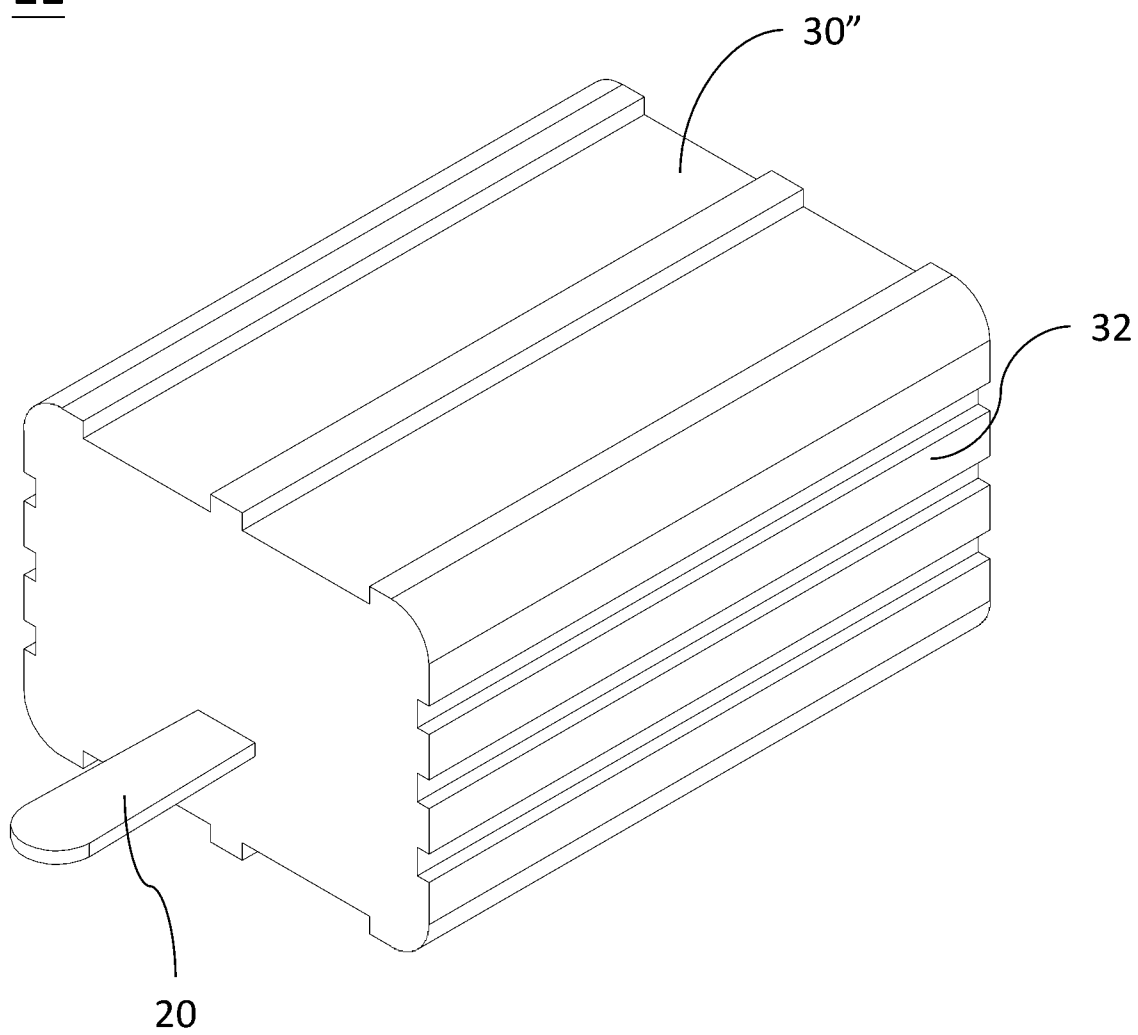
【圖5】

1D



【圖6】

1E



【圖7】