I375522

公告本

發明專利說明書

(本說明書格式、順序及粗體字，請勿任意更動，※記號部分請勿填寫)

※ 申請案號：97106482

※ 申請日期：97.2.25

A23L 1/40 (2006.01)
A23L 1/0528 (2006.01)

※IPC 分類：~~A23L1/0528~~

一、發明名稱：(中文/英文)

用於製備肉汁、湯、醬料、肉汁醬或作為調味料之包含蒟蒻聚甘露糖的包裝濃縮物

PACKAGED CONCENTRATE FOR PREPARING A BOUILLON, SOUP, SAUCE, GRAVY OR FOR USE AS A SEASONING, THE CONCENTRATE COMPRISING KONJAC MANNAN

二、申 請 人：(共 1 人)

姓名或名稱：(中文/英文)

荷蘭商聯合利華公司

UNILEVER N.V.

代表人：(中文/英文)

里歐尼　瓦肯森

WATKINSON, LEONIE

住居所或營業所地址：(中文/英文)

荷蘭鹿特丹市威納455號

WEENA 455, 3013 AL ROTTERDAM, THE NETHERLANDS

國　籍：(中文/英文)

荷蘭　THE NETHERLANDS

三、發明人：(共 2 人)

姓　名：(中文/英文)

1. 井上千春
   INOUE, CHIHARU
2. 威柏凱 索恩倫
   SUENRAM, WIEBKE

國　籍：(中文/英文)

1. 中華人民共和國　P.R.C.
2. 德國　GERMANY

四、聲明事項：

☐ 主張專利法第二十二條第二項☐第一款或☐第二款規定之事實，其事實發生日期為：　年　月　日。

☑ 申請前已向下列國家(地區)申請專利：

【格式請依：受理國家(地區)、申請日、申請案號　順序註記】

☑ 有主張專利法第二十七條第一項國際優先權：

1. 歐洲專利機構；2007年06月12日；07110026

2.

☐ 無主張專利法第二十七條第一項國際優先權：

1.

2.

☐ 主張專利法第二十九條第一項國內優先權：

【格式請依：申請日、申請案號　順序註記】

☐ 主張專利法第三十條生物材料：

☐ 須寄存生物材料者：

國內生物材料　【格式請依：寄存機構、日期、號碼　順序註記】

國外生物材料　【格式請依：寄存國家、機構、日期、號碼　順序註記】

☐ 不須寄存生物材料者：

所屬技術領域中具有通常知識者易於獲得時，不須寄存。

九、發明說明：

【發明所屬之技術領域】

本發明係關於用於製備肉汁、肉湯、湯、醬料、肉汁醬或用作調味料之濃縮物。更詳言之，本發明係關於膠凍形式之該等濃縮物。

【先前技術】

用於製備肉汁、肉湯、湯、醬料、肉汁醬或用作調味料之濃縮物在西方及非西方烹調中為眾所熟知。為簡便起見，在本文中將該等調配物均縮寫為"用於製備肉汁之濃縮物"或"肉汁濃縮物"。

習知地，除(例如)0-40%(對於調味料塊而言1-60%，對於調味料及肉汁塊而言通常為0-20%)脂肪及/或油以外，肉汁濃縮物亦包含諸如鹽、糖、風味增強劑(例如麩胺酸單鈉，MSG)、香草、香料、蔬菜微粒、著色劑及調味劑中之一或多種的成份。鹽通常為以大量(例如5-60%)存在之成份。

可利用該等濃縮物之最常見實體形式為粉末、顆粒及塊體或錠劑。可藉由以適當比例混合所有成份，視情況隨後使用此項技術中已知之設備粒化以獲得顆粒來製備粉末。藉由混合成份，隨後壓為塊體來製備習知肉汁及調味料塊。或者，可藉由混合所有成份，隨後擠壓且切割擠出物來製備塊體或錠劑。粉末及顆粒一般係以藥囊或杯瓶供應，通常將塊體個別包覆且包裝於盒中。

亦存在肉汁、湯、醬料等之液態濃縮物。其具有可包括

(例如)香草、蔬菜、肉等之液態提取物或濃縮物之優點。

需要一種用於製備肉汁、肉湯、湯、醬料、肉汁醬或用作調味料之濃縮物，其組合液態濃縮物之一些優點(例如容許使用不完全乾燥之成份)與乾燥濃縮物之一些優點(例如單位給料)。

JP 61/031,068揭示與速食麵一起使用之湯濃縮物，該湯濃縮物為膠凍形式，該濃縮物需要以水稀釋5-6倍，以產生待與麵條一起食用或上桌之湯。該等膠凍係以明膠以及海藻酸鹽、瓊脂及蘋果泥中之一或多種形成。膠凍溶解需要3-6分鐘。所揭示之膠凍具有一些缺點。

【發明內容】

需要用作調味料或用於製備肉汁、肉湯、湯、醬料或肉汁醬之(替代)包裝濃縮物，該濃縮物為(包裝)膠凍形式，該膠凍可相當快速地溶解於沸水(例如37 g之質量將在小於4分鐘，較佳小於3分鐘內溶解於1000 ml沸水中)。亦較佳地，該膠凍具有低脫水收縮(水分離)傾向，較佳無脫水收縮，且較佳為彈性、不太硬的凝膠(因而將促進自其包裝中移出，彈性且不太硬最佳可由手感判斷)。亦需要凝膠較佳易於製造(例如在製備中不太黏，或不需要較複雜的設備或加工)。較佳地，濃縮物應使得其容許如1:20-1:50之(例如)肉汁(例如呈肉汁塊形式)常見稀釋率(例如在諸如水之含水液體中)(亦即容許凝膠中高鹽含量)此外，產物在運輸及儲存中應相當穩定，其通常處於周圍溫度下，但此期間之溫度可能升高至相當高溫。較佳地，凝膠亦應具有

特定強度：該強度較佳應使得柱塞在凝膠中穿透10 mm所需之力(以公克計)超過20(g)，更佳超過30(g)。

現已發現，其可藉由用於製備肉汁、肉湯、湯、醬料、肉汁醬或用作調味料之包裝濃縮物(至少部分地)達成，該濃縮物包含：

- 20-80%水(以總包裝濃縮物計之重量%)，
- 0.8%至4%，較佳0.9%-2%，更佳1-1.5%(以濃縮物含水量計之重量%)之包含蒟蒻聚甘露糖及視情況選用之一或多種其他膠凝劑之膠凝劑，
- 15-40%(以濃縮物中含水量計之重量%)，更佳15-30%，甚至更佳15-26%，最佳20-26%之鹽，
- 0.5-60%(以總包裝濃縮物計之重量%)之賦味組份。

在本文中將水(之量)理解為存在之水分總量。以(鹽之量)/(鹽之量+總水分)計算鹽濃度。對於其他溶解物而言同樣如此，諸如膠凝劑，(膠凝劑之量)/(膠凝劑之量+總水分)。

本發明之包裝濃縮物有利地具有凝膠之外觀(較佳在自包裝中取出時判斷)。普通熟習食品技術者在其見到凝膠時即可辨識。當於調配物中使用足夠膠凝劑時，一般可在水性環境中達成凝膠外觀。凝膠通常具有平滑表面外觀，在暴露於重力時在周圍溫度下保持形狀，但易於變形(在某種程度上以彈性方式)。

【實施方式】

在以上所列出之調配物中，較佳地，濃縮物包含20-

30%(以濃縮物含水量計之重量%)鹽，甚至更佳地，本發明之濃縮物包含20-26%(以濃縮物含水量計之重量%)鹽。在此上下文中"鹽"可為氯化鈉，但其亦可為另一種鹼金屬鹽，諸如氯化鉀或其混合物，或以氯化鈉之味覺印象為目標之其他低鈉產品，只要最終調配物中之口味可以接受即可。NaCl在水中之溶解度上限為約26%(在室溫下)，且由此在此限制以上，可出現一些鹽晶體。因此，鹽之量較佳(剛好)在此鹽飽和濃度水準以下。

本發明之濃縮物可在不同程度上為形狀穩定的：其為不易流動之產物，但其為膠凝產物，意謂其可在壓力下(易於)變形。藉由選擇蒟蒻聚甘露糖及視情況選用之其他膠凝劑之量(及比率)，可獲得所需流變性。需要在藉由(例如)增加蒟蒻及/或其他膠凝劑之量獲得之堅硬(通常易於自包裝中取出)凝膠與溶解度之間找到平衡。

較佳地，若存在另一種膠凝劑，則該其他膠凝劑係選自由瓊脂、角叉菜膠、三仙膠、結冷膠、澱料組成之群。

視需要，蒟蒻與視情況選用之其他膠或增稠劑或膠凝劑之量及比率將視(例如)調配物中鹽之量而定，且該等量及比率可由普通熟習膠凝食品技術者在無需過度負擔下確定。通常，當存在除蒟蒻以外之一種其他膠凝劑時，蒟蒻及其他膠凝劑各自係以蒟蒻+其他膠凝劑總量計15-85%之量存在，且蒟蒻之量為至少0.5%(以濃縮物含水量計之重量%)。

典型蒟蒻量為：0.5-3%，較佳0.6-2.5%，更佳0.7-2%(以

濃縮物含水量計之重量%)。較低量對於較低鹽含量(例如15%之鹽含量)而言較典型，較高量對於較高鹽含量(例如25%)而言較典型。

作為額外膠凝劑之瓊脂、角叉菜膠、三仙膠及結冷膠之典型量為：0.1-2%、0.4-1.5%、0.7-1%(以濃縮物含水量計之重量%)。較低量對於較低鹽含量(例如15%之鹽含量)而言較典型，較高量對於較高鹽含量(例如25%)而言較典型。

作為額外膠凝劑之澱料之典型量為：1-15%、2-12%、3-10%(以濃縮物含水量計之重量%)。較低量對於較低鹽含量(例如15%之鹽含量)而言較典型，較高量對於較高鹽含量(例如25%)而言較典型。

在本發明之濃縮物中，較佳地，賦味組份包含以下各物中之一或多種：肉、魚、香草、水果或蔬菜中之一或多種之液態或可溶解提取物或濃縮物，及/或調味劑，及/或酵母提取物及/或蔬菜、大豆、魚或肉來源之水解蛋白質。賦味組份亦可包含香草、蔬菜、水果、肉、魚、甲殼動物或其微粒。由於本發明濃縮物之濕潤性質，故該等賦味組份可為不完全乾燥狀態，而濃縮物仍容許單位給料。一般而言，該等"濕潤"成份將具有較高品質或較高品質形像。亦可包括並無助於口味，但因視覺原因而存在的濕潤成份。其可為(例如)某些蔬菜片。其含量可以與賦味組份相同。應瞭解，以上所稱之"肉"包含牛肉、豬肉、雞肉(及其他家禽肉)。較佳地，如上所列出之賦味組份的量為1-

40%(以總包裝濃縮物計之重量%)。賦味組份可為不完全乾燥狀態(亦即部分濕潤),或為完全濕潤的,但本文中亦可使用冷凍或乾燥之賦味成份。

本發明之包裝濃縮物可另外包含0.5至30%(以總濃縮物計之重量)之選自麩胺酸單鈉、5'-核糖核苷酸、有機酸或其混合物之群中之口味增強劑。亦較佳地,本發明之包裝濃縮物較佳為另外包含1-30%,較佳1-15%(以總包裝濃縮物計之重量%)之乳化或分散之油及/或脂肪。亦可將鹽視為口味增強劑,但在本文中認為其為單獨成份種類。

對於本發明之包裝濃縮物而言,較佳地,濃縮物之總含水量為20-60重量%(以總包裝濃縮物計),較佳40-60重量%(以總包裝濃縮物計)。又,較佳地,本發明之包裝濃縮物之水活性a_w為0.4至0.87,較佳0.5-0.82,更佳0.7-0.78,最佳0.7-0.75。較佳地,濃縮物之pH值在5與9之間,較佳為5-7。

視所選擇之成份及加工而定,本發明之濃縮物在周圍溫度下在其完整包裝中時可穩定存放至少3個月。較佳地,本發明之濃縮物在周圍溫度下具有至少3個月之開封存放期。

本發明之包裝濃縮物較佳為半透明或透明的。因此亦吸引人之作法為選擇(例如)至少部分透明之包裝。

本發明另外係關於製備用於製備肉汁、肉湯、湯、醬料、肉汁醬或用作調味料之包裝濃縮物的方法。更詳言之,本發明提供製備該包裝濃縮物之方法,該濃縮物包

含：

- 20-80%水(以總包裝濃縮物計之重量%)，
- 0.8%至4%，較佳0.9%-2%，更佳1-1.5%(以濃縮物含水量計之重量%)之包含蒟蒻聚甘露糖及視情況選用之一或多種其他膠凝劑之膠凝劑，
- 3-40%(以濃縮物含水量計之重量%)，更佳15-30%，最佳15-26%之鹽，
- 0.5-60%(以總包裝濃縮物計之重量%)之賦味組份，

該方法包含下列步驟：混合所有成份，將該混合物填充至包裝中，封閉該包裝，其中在填充至包裝中之前及/或期間及/或之後實施加熱步驟。

用於製備之本發明方法可合適地包含下列步驟：將成份與水混合，將其填充至包裝(例如發泡包裝或杯或管)中且封閉該等包裝(例如藉由密封組件)，其中在填充至包裝中之前、期間或之後實施加熱步驟用於保存目的及/或用以促進成份之溶解及/或達成熱固性凝膠之凝膠作用(在其後冷卻後)及/或達成某些增稠劑/膠凝劑之適當構形(該等膠凝劑可與例如三仙膠相關)。在本發明方法中，可將成份之混合物以非膠凝或膠凝形式填充至包裝中。根據一實施例，可將(經加熱)混合物傾入模中，冷卻以固化。固化為凝膠後，必需將經膠凝濃縮物自模中移出且包裝。然而，較佳直接製成包裝。較佳地，將成份與水混合，將其填充至包裝中且封閉該包裝，其中在填充至包裝中之前及/或期間及/或之後實施加熱步驟。

在以上方法中，較佳地，至少部分加熱階段係加熱至至少50℃，更佳至少70℃，但可為至少80℃之溫度，確切溫度視所選擇之膠凝劑而定，且其可由普通熟習此項技術者根據文獻及/或藉由常規實驗來確定。又，較佳地，填充期間混合物之溫度為至少70℃。當在室溫下使用固態脂肪時，較佳地在添加至其他組份中之前先將其熔融。

藉由(例如)以以上所列出之方法來製造本發明之包裝濃縮物，發現用於製備肉汁、肉湯、湯、醬料、肉汁醬或用作調味料之濃縮物可以凝膠形式獲得，可快速分散/溶解(例如當浸沒於1000 ml沸水中時，在小於4分鐘內，較佳小於3分鐘內分散/溶解37 g)，展示較低脫水收縮傾向，且可依此方式在肉汁濃縮物常見之稀釋率(例如1:20-1:50)下使用。

可製成之本發明產物之典型形狀包含諸如塊體、錠劑、顆粒、球狀、團塊、糖衣藥丸、錐形、錐台形之形式或動物或其部分(例如動物頭部)之(輪廓或投影或肖像)形狀的形狀。由於調配物及隨後之製造方式，可能出現複雜形狀。

由於濃縮物為膠凍樣，故其可具有一形狀。較佳地，本發明之濃縮物為塊體、錠劑、磚形、顆粒、球狀(球體)、團塊、糖衣藥丸、卵形或片狀卵形。本文中應瞭解"塊體或錠劑"及"單位劑量"涵蓋廣泛不同之幾何形狀：除塊體及錠劑以外，亦為顆粒、團塊、磚樣形狀等。各個別膠凝濃縮物之較佳尺寸應使得濃縮物重量(不包括包裝)為1 g-

10 kg，較佳2-250 g，更佳10-50 g。經包裝之本發明濃縮物之部分較佳使得濃縮物之重量(不包括包裝)為1 g-10 kg，較佳2-250 g，更佳10-50 g。包裝可為(例如)發泡包裝或玻璃或塑膠杯瓶或(密封)管或杯。較佳地，在本發明之包裝濃縮物中，容器為具有密封組件之杯或管，但現在更複雜之包裝形狀亦為可能的(例如可重新封閉的包裝)。特定且較佳之包裝選擇為經密封或可重新封閉的杯或管(例如以蓋或密封組件，較佳薄片樣材料之密封組件封閉之(例如)具有1-250 ml體積，包含1-250 g，較佳2-50 g(更佳10-50 g)濃縮物之塑膠杯)。

本文所述之包裝濃縮物較佳為非甜味的，其特徵為相當於低於20%，較佳低於15%，甚至更佳低於10%，最佳低於6%之蔗糖百分比之甜度，且使終產物產生之甜度低於0.5 g/l蔗糖等效物，較佳低於0.3 g/l蔗糖等效物，更佳低於0.2 g/l蔗糖等效物。甜度係指經由所使用甜味劑之甜度指數計算之等效蔗糖甜度。因此，本發明之濃縮物以甜度指數表示之甜度為低於0.5 g/l蔗糖等效物，較佳低於0.3 g/l蔗糖等效物，更佳低於0.2 g/l蔗糖等效物。蔗糖當量係指如經由所使用甜味劑之甜度指數計算之等效蔗糖甜度。本文所使用之"甜度指數"為用以描述劑型相對於蔗糖之甜度水準之術語。其定義為以甜度指數為1之蔗糖作為標準物。舉例而言，於以下列出若干已知甜味化合物之甜度指數：山梨糖醇：0.54-0.7，右旋糖：0.6，甘露糖醇：0.7，

蔗糖：1.0，高果糖玉米糖漿55%：1.0，木糖醇：1.0，果糖：1.2-1.7，賽克拉美(Cyclamate)：30、阿斯巴甜糖(Aspartame)：180，乙醯磺胺酸(Acesulfame)K：200，糖精：300，三氯蔗糖：600，踝蛋白(Talin)：2000-3000。其他數值及參考文獻可見於(例如)"Römpp Lebensmittelchemie, Georg Thieme Verlag, 1995"中。亦可較佳地將本文中之等效甜度理解為由經過訓練之小組所決定消費者所感受之產物甜度對應於標準蔗糖溶液之甜度。詳細方法係描述於適當DIN標準中。出於配方設計目的，應將其假定為類似於所謂甜度指數所計算之甜度。

較佳地，本發明之包裝濃縮物(當自包裝中取出時)具有凝膠外觀或流變性。較佳地，以彈性模數G':黏性模數G"之比率證實之凝膠外觀及/或凝膠流變性為至少1證明。量測此等參數之方法描述如下。在例如"Das Rheologie Handbuch, Thomas Mezger, Curt R. Vincentz-Verlag, Hannover, 2000"之科學文獻中，凝膠通常係以其彈性模數G'：黏性模數G"之比率來定義。此舉可區分高黏性流體(例如糊狀物)與相同黏度之彈性系統(例如膠凍)。對於凝膠而言，此比率應大於1。對於本發明濃縮物而言，大於1之比率為合適的。然而，較佳地，該比率大於2，更佳大於3。

黏性模數G"之絕對值較佳大於10 Pa，更佳大於15 Pa，甚至更佳大於20 Pa且最佳大於50 Pa。此標準區分具有凝膠特徵之稀溶液與為本發明之預期產物之更易保持形狀之

膠凍產物。

以上所給定之值需求應在以下環境下量測：

- 在周圍條件下至少12 h之成熟時間，
- 25℃之量測溫度，
- 1 rad/s之振盪頻率及
- 1%之張力。

此組參數係指使用如可自例如Bohlin或TA Instruments購得之低變形流變儀之標準條件進行之標準振盪測試。

根據另一較佳實施例，本發明之包裝濃縮物具有至少10 g，甚至更佳至少15 g且最佳至少20 g之凝膠強度。

本文所述之G'：G"、G"及凝膠強度之要求較佳應適用於整個濃縮物，而非僅適用於其一部分。又，較佳地，濃縮物並非由覆蓋(液體)核心之固體包膜材料組成。濃縮物亦可較佳為半透明及/或透明的。

本發明濃縮物較佳在其完整包裝中時具存放穩定性。其可藉由選擇適當製造方法以及恰當組合物來確保。舉例而言，涉及巴氏滅菌步驟(明示或作為其他加工步驟之部分)，隨後進行包裝之熱填充或無菌填充之方法，及組合物之適宜水活性a_w及pH值可確保該存放穩定性。

本發明另外係關於根據本發明及如以上所列出之濃縮物用於製備肉汁、肉湯、湯、醬料、肉汁醬或用作調味料的用途。此可藉由在施加熱下以含水液體(例如水)，以(例如)1:15-1:100，較佳1:20-1:70，更佳1:20-1:50之比率稀釋來進行。本發明之用途(例如)暗含將濃縮物自其包裝中移

出且在其製備期間或之後將其添加至食物或菜中，視情況進一步施加熱及/或攪拌具有該濃縮物之食物或菜。

實例

實例1a

成份

水：254.3 g

豬脂肪：81 g

鹽：83 g

豬肉蛋白質：34.3 g

糖：23.1 g

MSG：13.9 g

豬肉調味劑(可溶解粉末)：7 g

使用下述加工，以2.72 g蒟蒻(CongelK J-28B，Refined & Deodorized Konjac Flour，供應商：Andi-Johnson Konjac CO. Ltd., China)(亦即，以水計1.06%蒟蒻)將以上混合物製成凝膠。使此凝膠(以水計24.6%鹽)經受一系列量測。

加工：

製程描述：

1.在Hobart Mixer中混合所有乾燥成份直至均勻

2.在60℃下熔融脂肪

3.將水添加至雙夾套容器(Unimix型)中且封閉容器。

4.將混合物添加至容器中。

5.將經熔融脂肪添加至容器中。

6.在攪拌下加熱至90℃

7.在攪拌下保持在90℃下歷時3 min

8.熱填充至容器中，隨後密封且留置冷卻至室溫

凝膠強度係使用以下方法量測：

使用來自Microstable Sytems之具有5 kg測力計之TA XT2型紋理分析器。

柱塞：直徑(根據AOAC法)0.5吋意謂12.7 mm，高度35 mm，平面表面、銳緣、材料塑膠。

所使用之樣本容器為玻璃杯瓶(直徑7 cm；高度4 cm)。

製備後，在量測前將樣本儲存在周圍條件(21℃)下至少隔夜。

TA參數：預先速度1 mm/s，測試速度0.5 mm/s，此後速度(Re speed)10 mm/s，距離15 mm，自動觸發，力0.5 g，在目標處終止記錄。吾人自記錄圖獲取之結果為10 mm穿透深度之力(應以N計，但簡化為g)。

G'及G"係如說明書中所述量測。

溶解係藉由將37 g浸沒於1000 ml沸水中，且在攪拌下量測溶解此37 g所需之時間來量測。

實例1b

現將與1a下相同之乾燥混合物以1.7 g蒟蒻(與實例1a相同之來源)以及1.02 g瓊脂膠凝。

實例1c

現將與1a下相同之乾燥混合物以1.8 g蒟蒻(與實例1a相同之來源)以及1.8 g角叉菜膠膠凝。

實例1d

現將與1a下相同之乾燥混合物以1.7 g蒟蒻(與實例1a相同之來源)以及1.7 g三仙膠膠凝。

實例1e

現將與1a下相同之乾燥混合物以2.04 g蒟蒻(與實例1a相同之來源)以及1.02 g結冷膠膠凝。

實例1f

現將與1a下相同之乾燥混合物以2.04 g蒟蒻(與實例1a相同之來源)以及10.2 g天然玉米澱料膠凝。

所有實例1a-1f均具有低脫水收縮。

結果實例(如根據說明書之說明所量測，在周圍20℃下之G'及G"):

實例	儲存模數G'(Pa)	損耗模數G"(Pa)	比率G'/G"	a_w	稀釋率	溶解時間(s)	脫水收縮	膠凝強度柱塞(g)
1a	>6945	>1381	>5.0	0.76	1:27	200	低	43.7
1b	>889	>226	>3.9	0.76	1:27	100	低	19.1
1c	>683	>190	>3.6	0.76	1:27	110	低	16.6
1d	>759	>60.3	>5.7	0.76	1:27	160	低	152.1
1e	>4817	>1090	>4.2	0.76	1:27	140	低	28.3
1f	>969	>227	>4.0	0.76	1:27	170	低	46.3

五、中文發明摘要：

本發明係關於一種用於製備肉汁、肉湯、湯、醬料、肉汁醬或用作調味料之膠凍形式之包裝濃縮物，該濃縮物包含20-80%水、0.5-60%賦味組份，15-40%鹽及包含蒟蒻聚甘露糖之膠凝劑。

六、英文發明摘要：

Packaged concentrates in jelly form for preparing a bouillon, broth, soup, sauce, gravy or for use as a seasoning, which concentrates comprises 20-80% water, 0.5-60% taste imparting components, 15-40% salt, and a gelling agent comprising konjac mannan.

七、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：(無)

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

八、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：

(無)

第097106482號專利申請案
中文申請專利範圍替換本(100年11月)
公告本 100.11.04 年月日修正本

十、申請專利範圍：

1. 一種包裝濃縮物，其用於製備肉汁、肉湯、湯、醬料、肉汁醬或用作調味料，該濃縮物包含：
   - 20-80%水(以總包裝濃縮物計之重量%)，
   - 0.8%至4%(以濃縮物含水量計之重量%)之包含蒟蒻聚甘露糖之膠凝劑，
   - 15-30%(以濃縮物含水量計之重量%)之鹽，
   - 0.5-60%(以總包裝濃縮物計之重量%)之賦味組份。
2. 如請求項1之包裝濃縮物，其中該濃縮物具有凝膠之流變性。
3. 如請求項1之包裝濃縮物，其中該濃縮物包含0.9%-2%，(以濃縮物含水量計之重量%)之包含蒟蒻聚甘露糖之膠凝劑。
4. 如請求項1之包裝濃縮物，其中該濃縮物包含1-1.5%，(以濃縮物含水量計之重量%)之包含蒟蒻聚甘露糖之膠凝劑。
5. 如請求項1之包裝濃縮物，其中該濃縮物包含15-26%(以濃縮物含水量計之重量%)之鹽。
6. 如請求項1-5中任一項之包裝濃縮物，其中該濃縮物以彈性模數G'：黏性模數G"之比率表示的凝膠外觀或流變性至少為1。
7. 如請求項6之包裝濃縮物，其中該濃縮物以彈性模數G'：黏性模數G"之比率表示的凝膠外觀或流變性至少為3。
8. 如請求項1-5中任一項之包裝濃縮物，其中該濃縮物之黏

性模數G"為至少10 Pa。

9. 如請求項1-5中任一項之包裝濃縮物，另外包含一或多種其他膠凝劑。

10. 如請求項9之包裝濃縮物，其中該其他膠凝劑係選自由瓊脂、角叉菜膠、三仙膠、結冷膠、澱料組成之群。

11. 如請求項9之包裝濃縮物，其中蒟蒻聚甘露糖及該其他膠凝劑之含量分別占蒟蒻聚甘露糖+其他膠凝劑總量之15-85%，且其中蒟蒻聚甘露糖之量為至少0.5%(以濃縮物含水量計之重量%)。

12. 如請求項1-5中任一項之包裝濃縮物，其中該賦味組份包含肉、魚、香草、水果或蔬菜中一或多種之一或多種液態或可溶解提取物或濃縮物，及/或調味劑，及/或酵母提取物，及/或蔬菜、大豆、魚或肉來源之水解蛋白質及/或香草、蔬菜、水果、肉、魚、甲殼類動物或其微粒。

13. 如請求項1-5中任一項之包裝濃縮物，其中該濃縮物之總水含量為40-60重量%(以總包裝濃縮物計)。

14. 如請求項1-5中任一項之包裝濃縮物，其中該濃縮物之水活性a_w為0.5至0.87。

15. 如請求項1-5中任一項之包裝濃縮物，其中該濃縮物之水活性a_w為0.7-0.78。

16. 如請求項1-5中任一項之包裝濃縮物，其中該濃縮物另外包含1-30%(以總包裝濃縮物計之重量%)之乳化油及/或脂肪。

17. 如請求項1-5中任一項之包裝濃縮物，其中該濃縮物另外

包含1-15%(以總包裝濃縮物計之重量%)之乳化油及/或脂肪。

18. 如請求項1-5中任一項之包裝濃縮物，其中該濃縮物係包裝於具有密封組件之杯或管中。

19. 一種製備用於製備肉汁、肉湯、湯、醬料、肉汁醬或用作調味料之濃縮物之方法，該濃縮物包含：

- 20-80%水(以總包裝濃縮物計之重量%)，
- 0.8%至4%(以濃縮物含水量計之重量%)之包含蒟蒻聚甘露糖之膠凝劑，
- 15-30%(以濃縮物含水量計之重量%)之鹽，
- 0.5-60%(以總包裝濃縮物計之重量%)之賦味組份，

且其中該濃縮物具有凝膠之外觀，該方法包含下列步驟：混合所有成份，將該混合物填充至包裝或模中，密封該包裝，其中在填充至該包裝或模中之前及/或期間及/或之後進行加熱步驟。

20. 如請求項19之方法，其中該濃縮物包含0.9%-2%(以濃縮物含水量計之重量%)之包含蒟蒻聚甘露糖之膠凝劑。

21. 如請求項19之方法，其中該濃縮物包含1-1.5%(以濃縮物含水量計之重量%)之包含蒟蒻聚甘露糖之膠凝劑。

22. 如請求項19之方法，其中該濃縮物包含15-30%(以濃縮物含水量計之重量%)之鹽。

23. 如請求項19之方法，其中該濃縮物包含15-26%(以濃縮物含水量計之重量%)之鹽。

24. 如請求項19-23中任一項之方法，其中該濃縮物另外包含

一或多種其他膠凝劑。

25. 一種如請求項1-18中任一項之濃縮物之用途，其係用於製備肉汁、肉湯、湯、醬料、肉汁醬或用作調味料。