

I299256

5年4月9日

公告本

發明專利說明書

(填寫本書件時請先行詳閱申請書後之申請須知，作※記號部分請勿填寫)

※申請案號：9211916P ※IPC分類：A23L1/8

※申請日期：92.7.14

壹、發明名稱

(中文) 生產非油炸糯米糍食品的方法

(英文)

貳、發明人(共1人)

發明人 1 (如發明人超過一人，請填說明書發明人續頁)

姓名：(中文) 謝村松

(英文)

住居所地址：(中文) 苗栗縣竹南鎮崎頂里8鄰山頂15號

(英文)

國籍：(中文) 中華民國

(英文)

參、申請人(共1人)

申請人 1 (如發明人超過一人，請填說明書申請人續頁)

姓名或名稱：(中文) 冠昇食品工業股份有限公司

(英文)

住居所或營業所地址：(中文) 苗栗縣竹南鎮崎頂里8鄰山頂15號

(英文)

國籍：(中文) 中華民國

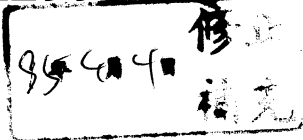
(英文)

代表人：(中文) 謝村松

(英文)

☐ 續發明人或申請人續頁 (發明人或申請人欄位不敷使用時，請註記並使用續

頁)



陸、(一)、本案指定代表圖為：第 無 圖

(二)、本代表圖之元件代表符號簡單說明：

無

柒、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：

捌、聲明事項

95.4.4 修
玖、發明說明

【發明所屬之技術領域】

本發明係屬於一種生產傳統點心糯米米老食品的方法，其係一種經由微波膨發的糯米米老，以確保產品品質並提供健康少油的傳統美食之方法者。

【先前技術】

傳統點心糯米米老為早期米食加工類產品，其菓干的製作過程，係包含洗米、粉碎、蒸煉、攪拌、壓延、成型與乾燥。乾燥過程多經由油炸或烘烤膨發，前者於膨發過程容易使產品吸收過多的油份，對於消費者食用時，將間接攝入過多的油份而對健康不利；後者係以烘烤膨發，其膨發過程因熱傳導係由食品外部到內部，達到蒸發過多水分、殺菌及長期保存的目的，但水份蒸散的過程控制不易，乾燥過程中，因高溫烘焙使得水分蒸發至表面而易使表面變軟脫落，經回溫之後，產品容易快速變形、壓縮、變小與變硬，失去產品鬆脆可口的風味。目前另有一種經由微波處理的加工方式，雖可使食品內部達到鬆脆的效果，但食品表面無法達到如以烘焙法所製得之產品的鬆脆可口的口感。故上述的食品加工方式，對消費者健康及維持穩定的生產品質上，仍有不足之處。

【發明內容】

本發明之主要目的，在於提供一種生產非油炸糯米米老食品的方法，其主要係經由微波加熱膨發與加熱乾燥的處理方式，使所生產的糯米米老食品，達到更具健康及營養價

為達到上述目的，本發明之主要技術手段在於提供一種生產非油炸糯米米老食品的方法，其係包含下列步驟：

- (1) 提供經乾燥之純度 100%糯米類製菓干初製品；
- (2) 使菓干初製品裹漿；以及
- (3) 裹漿後的菓干初製品，繼續進行微波膨發加熱乾燥。

較佳的是，經乾燥之 干初製品內仍具有少許水分。

較佳的是，提供紅外線加熱乾燥的時間，係為菓干初製品內的水蒸氣壓力與外部壓力大小相等時。

較佳的是，微波加熱膨發的功率係為每 2.14 秒可使產品內部溫度上升 1℃。

較佳的是，紅外線加熱乾燥可改以熱風加熱乾燥。

藉由上述之技術手段，本發明可達到下列之功效：

1. 因本發明不經油炸程序，所以可讓食品所含的油份減少，而能提供消費者一種有益健康的食品。

2. 本發明可以減少食品內所含的營養成分因油炸方式而氧化的流失，故可提供一具有豐富營養的傳統美食。

【實施方式】

本發明係為一種製造糯米米老食品的方法及其產品，其係經由自動化製造過程進行洗米，以除去雜質，並將洗淨後的米，放入浸米槽增加米粒的含水量。而後將浸潤後的米粒加以脫水粉碎，並以高溫蒸煉，使形成糯糰。將蒸煉後的糯糰恆溫攪拌，並加入芋頭醬均勻混合以進行延壓。

延壓後的糯米薄片冷卻外部乾燥並予以成型，形成生產糯米老的菓干初製品。乾燥成型後的菓干初製品內仍含有些許水分。將菓干初製品表面裹漿，裹漿後之菓干初製品，先以膨發微波加熱使菓干初製品內的水分受熱蒸發，使內部水分因外部的漿皮而繼續保存於菓干之內，水蒸氣不易外洩而產生內壓，並膨發菓干初製品。

當水蒸氣氣壓與外部氣壓相等時，此時產品將不再膨發而維持一穩定大小，進而配合紅外線或熱風加熱，使產品表面裹漿的水分與內部水蒸氣，在壓力相等的條件下同時蒸散，達到快速乾燥殺菌並且可長期保存的效果，且可同時提供產品保有美麗的外觀及營養價值。

本發明之非油炸糯米老的製造方法，其微波加熱的功率，係控制為每2.14秒可使產品內部溫度上升1℃，即在1分30秒的時間內，可使產品內部溫度由28℃上升至70℃。而單用紅外線乾燥膨發的方式，則需時35分鐘，單用微波乾燥膨發的方式，亦需較長的時間加工處理。因此本發明之方法，係同時使用微波及紅外線乾燥膨發，可大幅節省時間成本，使產品可以大量生產，且同時可保持良好的產品外觀。配合自動化的生產方式，可維持良好的產品品質及方便生產管理。再者，上述之乾燥處理流程，因不經由油炸，可減少產品吸收過多的油份，避免油炸過程中營養成分氧化，造成營養成分流失，故可確保產品的營養價值及美味健康。

綜上所述，本發明之生產非油炸糯米老產品的方法，

在後製過程的乾燥膨發之處理方法改變，確實有效提昇糯米米老之品質與產量，為一極具產業利用性之優異發明，更進一步提供一品質優良兼具美味的傳統點心，因此具文提出發明專利申請。

【圖式簡單說明】

(一) 圖式部分

無

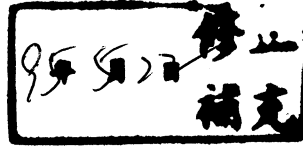
(二) 元件代表符號

無

發明摘要

本發明係相關於一種生產非油炸糯米米老食品的方法，其係包含下列步驟：（1）提供米類製成菓干初製品；（2）使菓干初製品裹漿；（3）裹漿後的菓干初製品，進行微波加熱膨發，而後進行著色香，而藉此提供一種可縮短糯米米老食品後續的製作時間，並可達成提供良好的產品品質之方法者。

伍、英文發明摘要



拾、申請專利範圍

1．一種生產非油炸糯米糍老食品的方法，其係包含下列步驟：

(1) 提供經乾燥之 100% 糯米類，經由洗米、浸潤、粉碎、蒸煉、加入芋頭漿，並予以連續延壓乾燥以製成菓干初製品；

(2) 使菓干初製品裹漿；以及

(3) 裹漿後的菓干初製品，以每 2.14 秒可使產品內部溫度上升 1°C 的加熱功率進行微波膨發加熱乾燥。

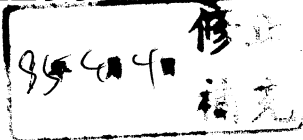
2．如申請專利範圍第 1 項之方法，其中進行加熱乾燥的時間，係為菓干初製品內的水蒸氣壓力與外部壓力大小相等時。

3．如申請專利範圍第 1 項之方法，其中加熱乾燥方式為 60°C 熱風加熱乾燥。

4．如申請專利範圍第 1 項所述之方法，其中加熱乾燥方式為紅外線加熱乾燥。

拾壹、圖式

無



陸、(一)、本案指定代表圖為：第 無 圖

(二)、本代表圖之元件代表符號簡單說明：

無

柒、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：

捌、聲明事項