

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：P3102643

※申請日期：93-2-5

※IPC 分類：A23F 5/24, A47J 31/00

壹、發明名稱：(中文/英文)

用於製備經浸出性飲料的囊封體

A CAPSULE TO BE USED TO PREPARE AN INFUSED BEVERAGE

貳、申請人：(共 1 人)

姓名或名稱：(中文/英文)

工業機器自動股份有限公司/I.M.A. INDUSTRIA MACCHINE AUTOMATICHE S.P.A.

代表人：(中文/英文)

拉吉 亞伯特/LAGHI, ALBERTO

住居所或營業所地址：(中文/英文)

義大利奧薩諾艾米亞(波隆納)·艾米亞路 428-442 號

Via Emilia Levante, 428-442, 40064 OZZANO EMILIA (BOLOGNA)-ITALY

國籍：(中文/英文)

義大利/Italy

參、發明人：(共 1 人)

姓名：(中文/英文)

法蘭斯裘 菲比歐/FRANCESCHI, FABIO

住居所地址：(中文/英文)

義大利蒙地羅(波隆納)·皮拉洛里 26 號

Via Pirazzoli, 26, 40027 MORDANO (Bologna)-ITALY

國籍：(中文/英文)

義大利/Italy

肆、聲明事項：

☐ 本案係符合專利法第二十條第一項☐第一款但書或☐第二款但書規定之期間，其日期為： 年 月 日。

◎本案申請前已向下列國家（地區）申請專利 ☒ 主張國際優先權：

【格式請依：受理國家（地區）；申請日；申請案號數 順序註記】

1. 義大利；2003,02,13；BO2003 A 000062

2.

3.

4.

5.

☐ 主張國內優先權（專利法第二十五條之一）：

【格式請依：申請日；申請案號數 順序註記】

1.

2.

☐ 主張專利法第二十六條微生物：

☐ 國內微生物 【格式請依：寄存機構；日期；號碼 順序註記】

☐ 國外微生物 【格式請依：寄存國名；機構；日期；號碼 順序註記】

☐ 熟習該項技術者易於獲得，不須寄存。

玖、發明說明：

【發明所屬之技術領域】

發明領域

5 本發明係有關於一種可用於製備一經浸出性飲料的囊封體。

特別是，本發明係有關於用於一濃縮咖啡機器的一單次咖啡囊封體，其中在一過濾室中熱或沸騰的水流動強迫通過該經放置的囊封體，產生諸如瑪奇朵(macchiato)濃縮咖啡或卡布其諾(cappuccino)之一熱牛奶或咖啡飲料，本發明
10 明明顯的與上述說明有關，但本發明之範圍中。

【先前技術】

發明背景

現今，特別是在家中一非常普遍的製備濃縮咖啡(espresso coffee)的方法係使用單次“咖啡易濾包”，市場上
15 咖啡易濾包非常容易使用且可立刻可使用的。典型地，在本文中，一易濾包是咖啡或其他浸出性產品之一單計量，其中該浸出性產品係封在一密封濾紙或經設計以放入一適合該濃縮咖啡機器的容納形狀部份之實質上圓柱形袋子中。

20 歐洲專利第 776166 B1 號描述用於製造一濾紙袋或易濾包的方法，其中該浸出性材料即壓縮的咖啡與諸如粉狀牛奶、奶油或該等之類似物之可溶性附加的材料混合，以及將該等材料封入二層濾紙中。如此所獲得的易濾包可被
25 卡布其諾。

如上述專利所述之此種以濾紙製造形式的易濾包具有相當多的缺點。

該熱水流通該濾紙易濾包溶解了所有該可溶解的附加材料如粉狀牛奶，使其存在該混合物中，然而該浸出性材料如咖啡傾向仍結實的存留。結果，以此種形式的易濾包製成的飲料通常含有不正確的牛奶與咖啡的比例。換言之，使用該等上述全部以濾紙製成之易濾包所製得的飲料含有過高的牛奶濃度，使其滋味並不令人滿意。

該等全部以濾紙製成之易濾包的其他缺點係該等部份由可溶性附加材料組成的混合物完全的溶解，因此部份空的易濾包使得其變的柔軟且多孔，當一未使用過的易濾包被放置在該機器中以製造另一杯咖啡時，該用過的易濾包難以由該咖啡機器之托架上移除。

本發明係針對提供一用於製備一經浸出性咖啡及牛奶飲料的囊封體，本發明之囊封體可克服上述的缺點。

【發明內容】

發明概要

本發明係因此提供一製備一經浸出性飲料的囊封體，且其特徵在於該囊封體包括一實質上可撓性材料製成的第一容器，且其中含有一粉狀的浸出性物質，以及一實質上剛性材料製成的第二容器，且其中含有一粉狀的可溶性物質。

圖式簡單說明

現在本發明將關於附圖說明一較佳，但不限於此之一

用於製備一經浸出性飲料的囊封體，且其中：

第 1 圖係顯示本發明之囊封體的一較佳具體實施例的前截面圖；

第 2 圖係顯示第 1 圖之囊封體之詳細的截面圖；

5 第 3 圖係第 1 圖之囊封體之另一前截面圖；

第 4 圖係根據本發明之囊封體的透視圖；

第 5 圖係在浸出期間第 4 圖之一前截面圖；以及

第 6 圖係顯示第 5 圖之囊封體之詳細的截面圖。

【實施方式】

10 較佳實施例之詳細說明

關於該等附圖，該編號 1 表示一用於一濃縮咖啡機器中，以製備一熱咖啡及牛奶特別是卡布其諾的單次囊封體。

15 濃縮咖啡機器不再圖示說明，因為該濃縮咖啡機器係一習知形式的機器，基本上包括一用於產生熱的或沸騰的水流的裝置，該水流強迫通過該囊封體 1 一次後，該囊封體被放置在沖泡該熱飲料之一過濾室的托架中。

該囊封體 1 包括一封閉的容器或匣盒 2，較佳的形狀是一食品安全性塑膠材料製成的縮短的圓錐體。

20 如第 5 及 6 圖所述，該匣盒 2 的底部表面 3 具有一中央的孔洞 4，較佳地該孔洞為圓形的，由一密封件 5 所覆蓋，其中該密封件為一設計作為該咖啡機器的成形的部份之中空針狀物 A 打開或刺穿的適合材料。在一任擇的具體實施例中，該密封件 5 形成該匣盒 2 的底部表面 3 之一整

體的部份，那就是說，其組成該表面 3 的一部份，其可容易地刺穿。

該匣盒 2 容納粉狀可溶性材料 MS 之一預定的量，其中粉狀可溶性材料 MS 包括粉末狀的牛奶、奶油或該等之
5 類似物的。該材料 MS 也可包括一預定量的粉狀糖。

如第 1 圖以及第 3-5 圖所述，該囊封體 1 也包括一容器或濾紙或類似的過濾材料之易濾包 6，該囊封體 1 含有一小塊的浸出性材料 MI，即咖啡粉末，且該囊封體 1 放置在該匣盒 2 的頂部 7。

10 更特別的，如第 1、2、3 及 5 圖所示，該易濾包 6 之外部環狀的邊緣 8 依靠且固定至該匣盒 2 的一相配的環狀突起件 9，在該匣盒 2 的頂部 7 連續的環繞該外部邊緣。

該易濾包 6 的邊緣 8 係固定至該匣盒 2 的環狀突起件 9，較佳地係藉由一膠合的熱-密封或類似的方法固定。

15 在一仍較佳的解決方法中，固定係由現所知的超音波密封法來完成。

如第 2、3 及 4 圖中所述，該囊封體 1 係藉由一覆蓋材料之薄片 10 有利地覆蓋及密封，其中該覆蓋材料諸如錫箔紙或其類似物，其可被應用於該囊封體 1 匣盒 2 之突起
20 件 9 的末端，例如藉由膠合加熱密封或超音波密封，以此一方法覆蓋該易濾包 6 的頂部 11，因此該囊封體 1 保存了該咖啡所含有的香氣。

該覆蓋件 10 係設計為該囊封體 1 由使用者放置在該咖啡機器之相稱的托架之前被移除。該使用者可接著開始藉

由按壓該咖啡機器的啟動按鈕製備該卡布其諾，其中啟動按鈕造成該針狀物 A 與該囊封體 1 之間的相對運動，致使該針狀物 A 刺穿該密封件 5 且穿過在該囊封體 1 中的孔洞。

5 由該機器產生的熱水流前進首先通過該易濾包 6，產生經浸出性咖啡 MI 流，其流入並淋濕在該匣盒 2 內部的可溶性的奶油 MS，且從該處流動通過該針狀物 A 的中空內部，以製得卡布其諾，並裝滿下方的玻璃杯或杯子(未敘述)。

10 因此，一杯具有牛奶與咖啡之理想比例的好喝之卡布其諾每次都可被製備出來。

 經一次使用，該囊封體 1 可非常容易地由該機器移除，特別是由於該匣盒 2 之封閉的且剛性的結構。此外，當該囊封體 1 係由該針狀物 A 移除時，該密封件 5 傾向於
15 再關閉該孔洞 4，防止殘餘的水或飲料滴出且弄髒該使用者或該機器周圍的區域。

 此外，本發明在此所揭露的囊封體 1 強調由於該匣盒 2 之剛性的結構，以及該覆蓋件 10 附接在該囊封體 1 的頂部，且該覆蓋件 10 只放置在該易濾包 6 的頂部面的上
20 方，故在無任何過度覆蓋的情形下，可以安全地操作及銷售。此種工具減少所需的包裝材料，且其不僅在較低的生產及銷售成本方面相當的節約，而且也降低環境中的影響。

 必需了解的是，在此所描述的該囊封體可被修改且適於多種用途，但該等修改並未背離本發明之發明概念。此外，

本發明所有的細節可由技術上之等效元件所取代。

【圖式簡單說明】

第 1 圖係顯示本發明之囊封體的一較佳具體實施例的前截面圖；

5 第 2 圖係顯示第 1 圖之囊封體之詳細的截面圖；

第 3 圖係第 1 圖之囊封體之另一前截面圖；

第 4 圖係根據本發明之囊封體的透視圖；

第 5 圖係在浸出期間第 4 圖之一前截面圖；以及

第 6 圖係顯示第 5 圖之囊封體之詳細的截面圖。

10 【圖式之主要元件代表符號表】

1	囊封體
2	匣盒
3	底部表面
4	孔洞
5	密封件
6	易濾包
7	頂部
8	邊緣
9	環狀突起件
10	薄片、覆蓋件
11	頂部
A	針狀物
MI	浸出性材料
MS	可溶性材料

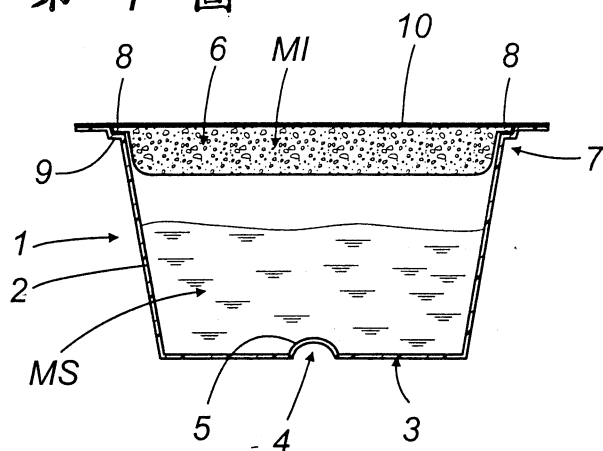
伍、中文發明摘要：

一種用於製備經浸出性飲料之囊封體，該經浸出性飲料特別是卡布其諾或瑪奇朵咖啡，該囊封體包括由實質上可撓性材料所製成之第一容器，該第一容器含有一粉狀的浸出性物質(MI)，如咖啡；以及一附接該第一容器之第二容器，該第二容器由一實質上剛性的材料所製成且含有一粉狀可溶性物質(MS)如牛奶。

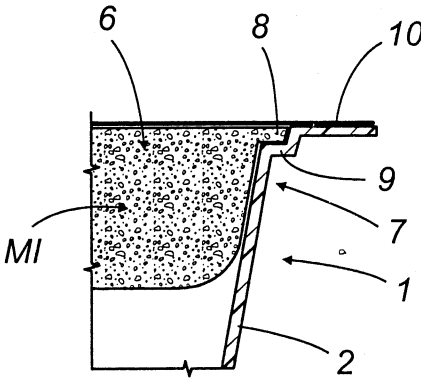
陸、英文發明摘要：

A capsule used to prepare an infused beverage, especially cappuccino or macchiato coffee, comprises a first container made of a substantially flexible material and containing a powdered infusion substance (MI), the coffee, and a second container, attached to the first container, made of a substantially rigid material and containing a powdered soluble substance (MS), the milk.

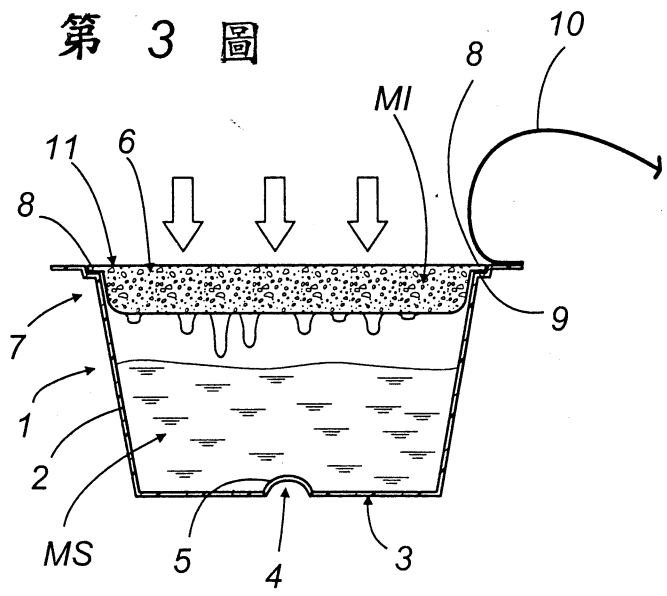
第 1 圖



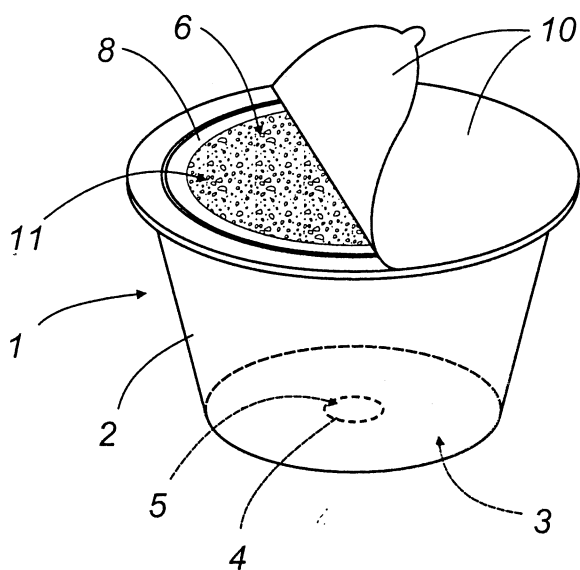
第 2 圖



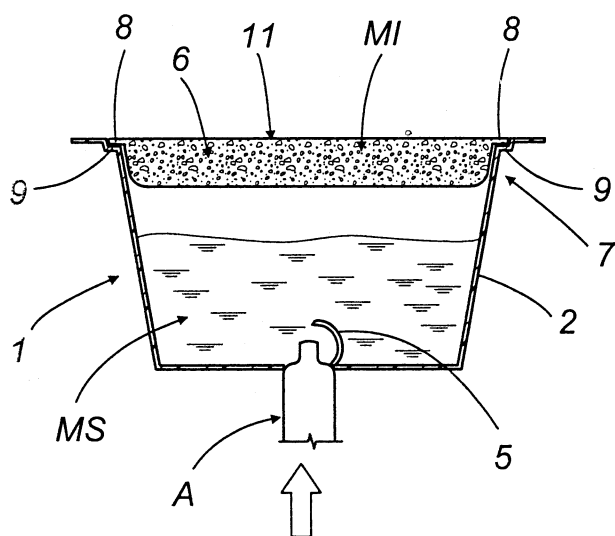
第 3 圖



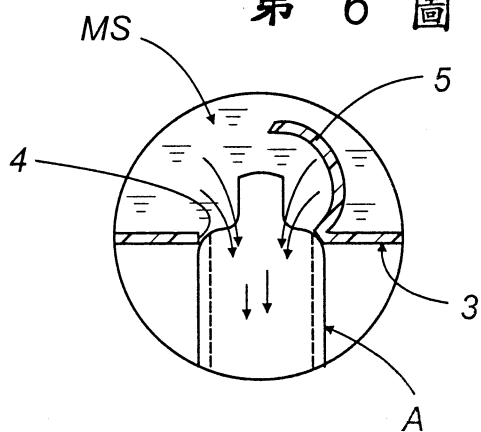
第 4 圖



第 5 圖



第 6 圖



柒、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第 (1) 圖。

(二)本代表圖之元件代表符號簡單說明：

- | | |
|----|--------|
| 1 | 囊封體 |
| 2 | 匣盒 |
| 3 | 底部表面 |
| 4 | 孔洞 |
| 5 | 密封件 |
| 6 | 易濾包 |
| 7 | 頂部 |
| 8 | 邊緣 |
| 9 | 環狀突起件 |
| 10 | 薄片、覆蓋件 |
| MI | 浸出性材料 |
| MS | 可溶性材料 |

捌、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：

修正
補正
97年1月7日

申請專利範圍：

1. 一種用於製備一經浸出性飲料的囊封體，包括一由實質上可撓性材料所製成且含有一粉狀浸出性物質之第一容器，該第一容器附接在一第二容器的上方，該第二容器由實質上剛性材料所製成且含有一粉狀可溶性物質，其特徵在於至少該囊封體之頂部係由一保護性材料的薄片所覆蓋，且該可撓性的第一容器包括一由濾紙或其他類似的過濾材料所製成之易濾包。
2. 如申請專利範圍第 1 項之囊封體，其特徵在於該可撓性的第一容器係藉由熱密封附接至該剛性的第二容器。
3. 如申請專利範圍第 1 項之囊封體，其特徵在於該可撓性的第一容器係藉由膠合附接至該剛性的第二容器。
4. 如申請專利範圍第 1 項之囊封體，其特徵在於該可撓性的第一容器係藉由超音波密封附接至該剛性的第二容器。
5. 如申請專利範圍第 1 至 4 項中任一項之囊封體，其特徵在於該剛性的第二容器包括一由食品安全性塑膠材料製成之匣盒。
6. 如申請專利範圍第 5 項之囊封體，其特徵在於該匣盒的底部表面具有一孔洞於其內，且藉由一經設計用以刺穿或移除之適當材料的密封件所覆蓋。
7. 如申請專利範圍第 6 項之囊封體，其特徵在於該密封件係構成該匣盒的部份底部表面。

- 8.如申請專利範圍第 4 項之囊封體，其特徵在於該濾紙之
易濾包具有一固定至該塑膠匣盒上之相配的環狀突起件
之環狀外部邊緣，在該匣盒本身的頂部。
- 9.如申請專利範圍第 8 項之囊封體，其特徵在於該保護性
5 覆蓋材料的薄片係可移動的放置覆蓋該濾紙易濾包的頂
部上方；該薄片被固定至該匣盒的外部突起件的邊緣。
- 10.如申請專利範圍第 1 項之囊封體，其特徵在於該浸出性
物質包括粉狀咖啡。
- 11.如申請專利範圍第 1 項之囊封體，其特徵在於該可溶性物
10 質包括粉狀牛奶及/或奶油，以及類似的可溶性物質。