



(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 M563155 U

(45)公告日：中華民國 107 (2018) 年 07 月 11 日

(21)申請案號：107201647

(22)申請日：中華民國 107 (2018) 年 02 月 02 日

(51)Int. Cl. : A23G3/48 (2006.01)

(71)申請人：莊明樹(中華民國) (TW)

彰化縣二林鎮永安路 8 號

(72)新型創作人：莊明樹 (TW)

(74)代理人：張益隆

申請專利範圍項數：10 項 圖式數：5 共 18 頁

(54)名稱

火龍果堅果軟糖

(57)摘要

本創作提供一種火龍果堅果軟糖，該軟糖係具有：一混合層，係使用糖並添加火龍果材料經由加熱攝氏 110~120 度間而呈現液態，並藉由添加玉米粉攪拌令該混合層定型，並具有適度延展性及黏性；而其火龍果材料係以火龍果果肉打成泥狀呈現；及複數個堅果體，係選自堅果類而經攝氏 80~100 度低溫烘烤而呈乾燥狀態，令各堅果體經烘乾時不出油，再添加於尚未冷卻之混合層處，經冷卻固化形成該軟糖；令該混合層間設有各堅果體，並包覆各堅果體而呈軟糖結構；藉此，提供一種添加火龍果果泥之軟糖，並經由包裹堅果而增加口感之軟糖者。

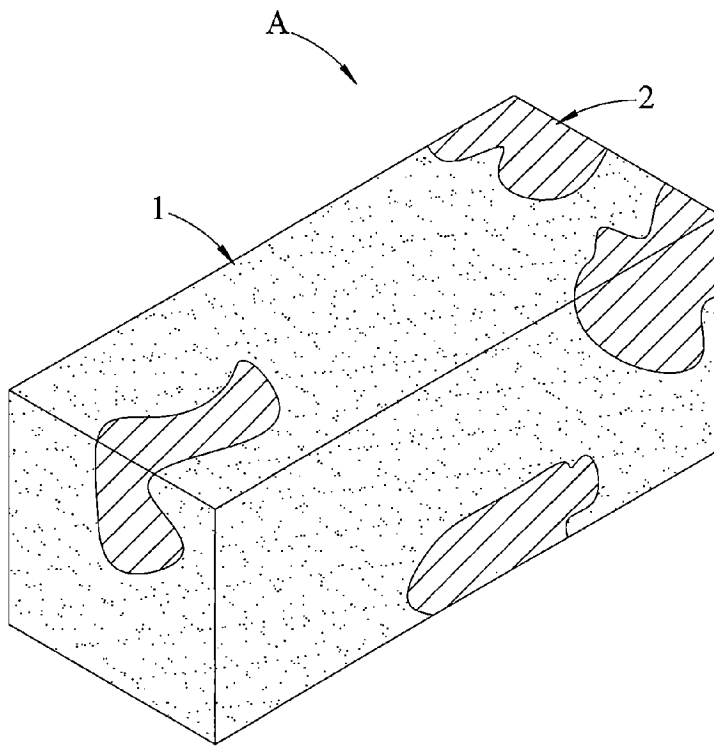
指定代表圖：

符號簡單說明：

A . . . 軟糖

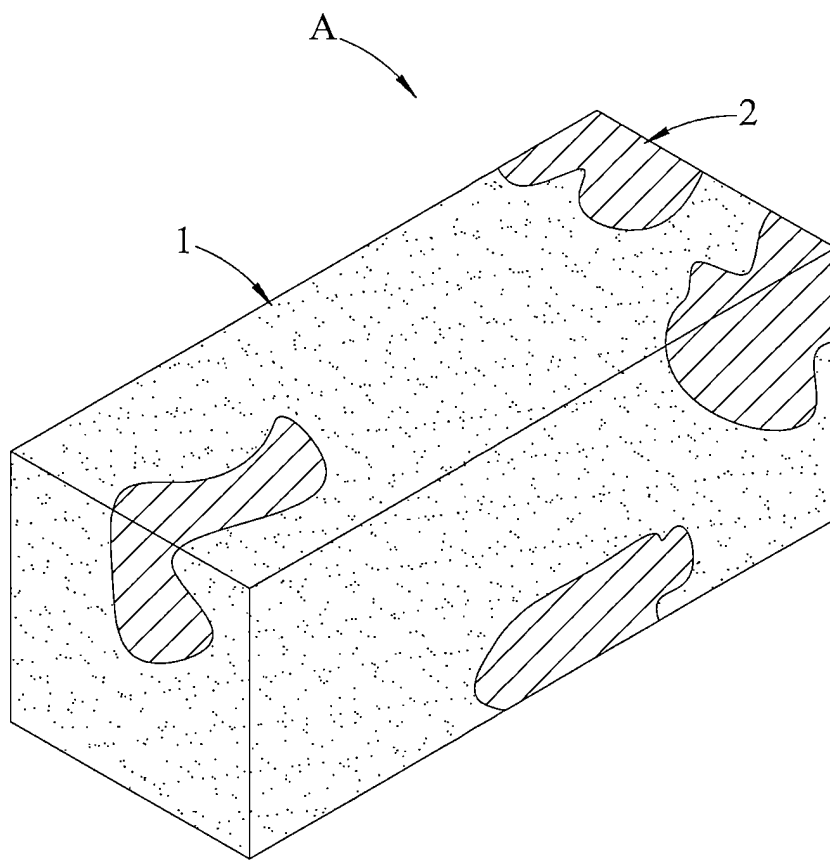
1 . . . 混合層

2 . . . 堅果體

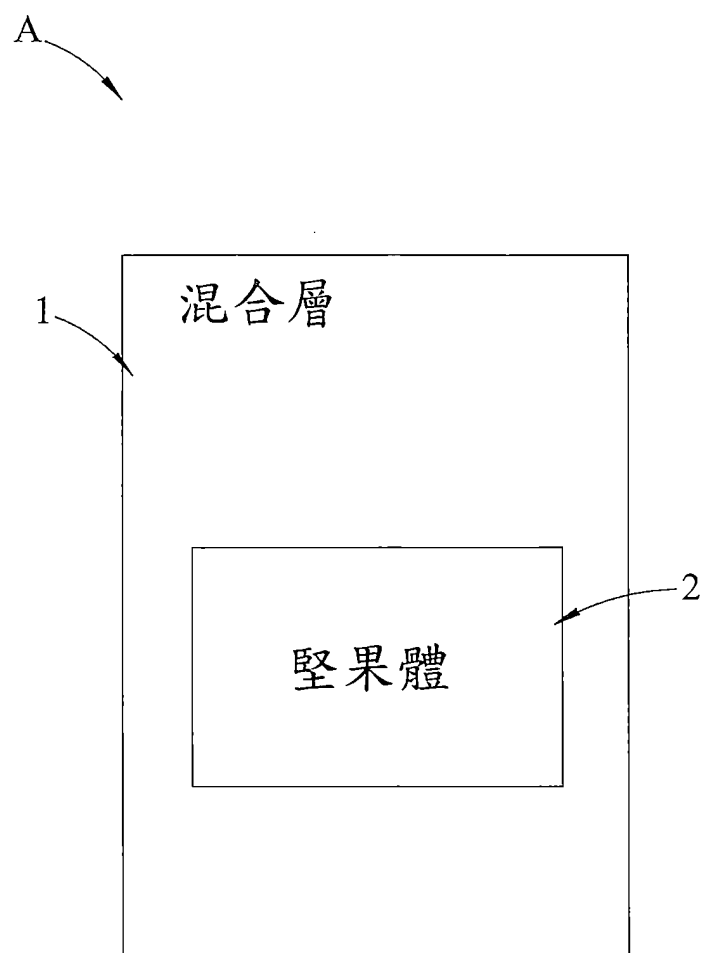


第1圖

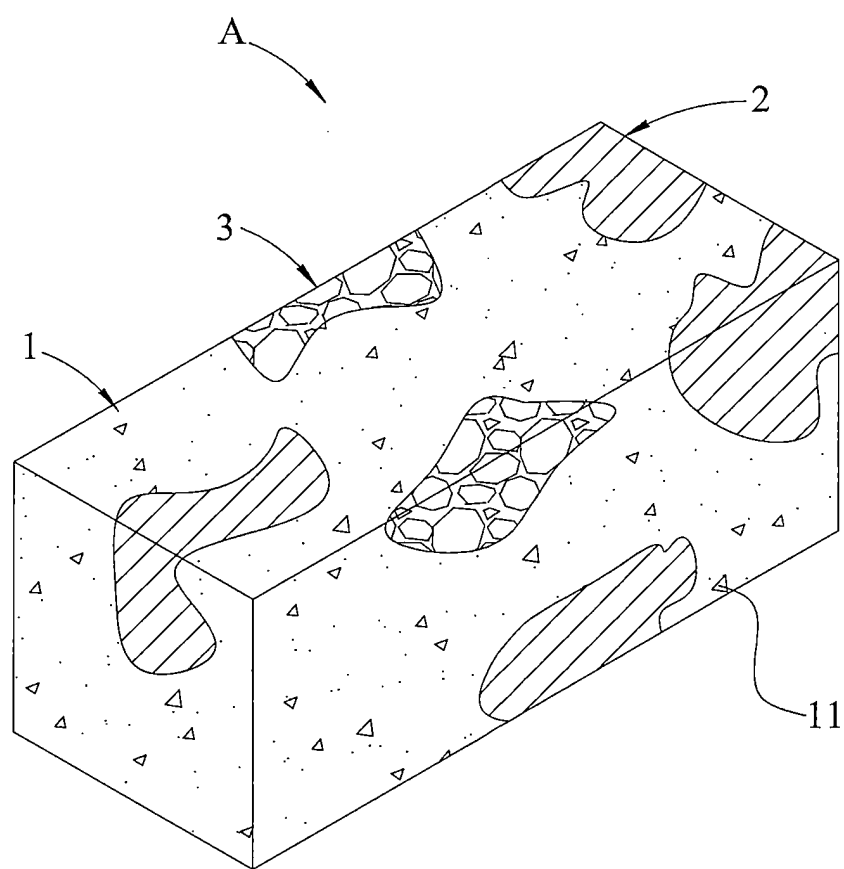
圖式



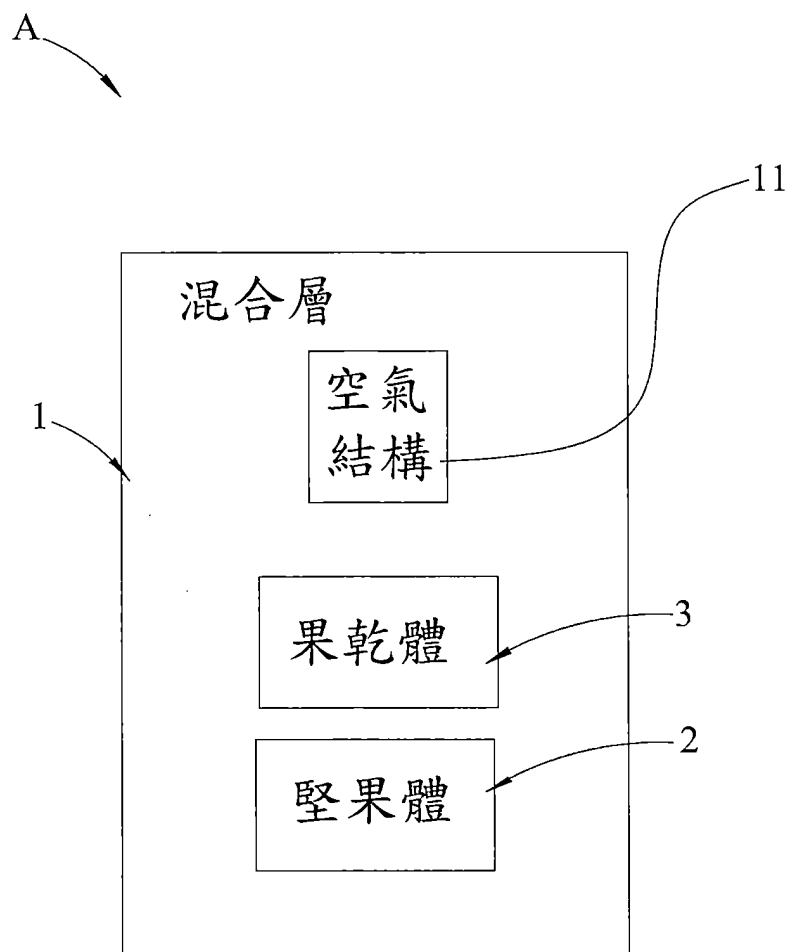
第1圖



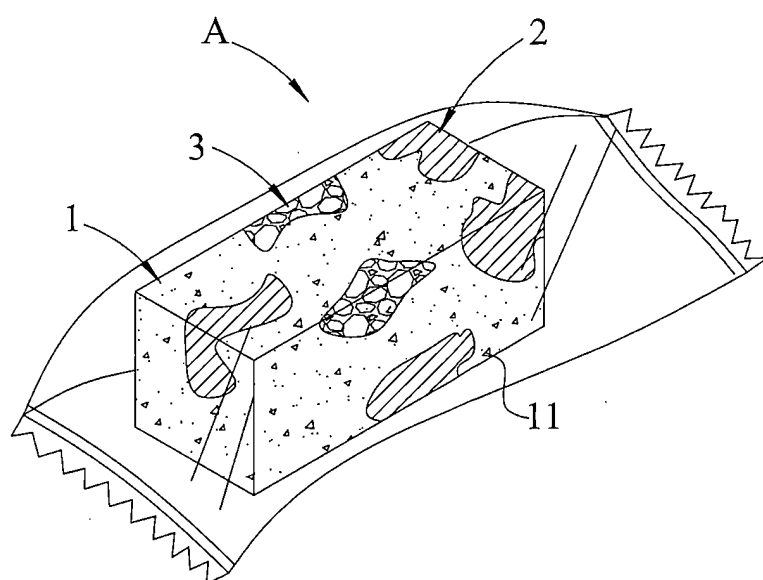
第2圖



第3圖



第4圖



第 5 圖

新型專利說明書

(本說明書格式、順序，請勿任意更動)

【新型名稱】 火龍果堅果軟糖

【技術領域】

【0001】 本創作係關於一種軟糖結構改良，尤指一種添加火龍果果泥之軟糖，並經由包裹堅果而增加口感之軟糖者。

【先前技術】

【0002】 按，糖果是一種受人喜愛的零嘴，因此在市面上普遍可見，而糖果的種類於市面上更是五花八門，而大致可分為三大類，並根據製作時經由熬煮糖漿並冷卻而成形時的最終溫度及含水量來決定類別，依此可劃分為硬糖、軟糖及凝膠軟糖。

而其中硬糖含水率在 6 % 以下，因此其保存期限較長，其硬糖甚至再細分為整顆糖果都是相同材料呈現的全粒式及內部填充有夾心的夾心式；而軟糖含水率則是在 10 % 以下，其具有一定柔軟度而可供嚼食，甚至，更可進一步於製程中打入空氣使其成品呈現更軟的狀態，令其具有入口即化的效果；又，凝膠軟糖其含水量較高，因此保存期限較短，且會利用洋菜、果膠、明膠等膠質來凝固糖漿，甚至使用澱粉在溫水中產生的糊精來固定糖漿，而凝膠糖果更是令糖果於嚼食時進一步產生彈性，以增進咀嚼時的樂趣；

而這些種類中，更有包裹堅果類或果乾類以增加咀嚼口感的軟糖，並

於咀嚼時產生不同的味道，例如牛軋糖，其兼具有奶香及堅果香味，更具有十足的咬勁且層次分明的口感，而受到大眾的喜愛，再者，市面上更有添加果汁而製作的水果軟糖，並依照水果種類作為口味的區別。

【新型內容】

【0003】 然，就上述習知而言，一般糖果種類繁多，依照水分含量劃分為硬糖、軟糖及凝膠軟糖，這其中軟糖更是有不同種類，而如上述可得知，其中牛軋糖添加有堅果類及果乾類等食材，而達到食用時十足的咬勁且層次分明的口感，雖然兼具有奶香及堅果香味，而受到大眾喜愛，但還是離不開牛奶的味道，而一般市售的軟糖卻無添加堅果等增加口感的材料，且使用的水果口味一成不變，導致消費者漸漸習慣軟糖單調的口味，而無法令消費者感到新鮮，以滿足消費者想嘗鮮的需求，實為一大弊端問題，而亟待加以改良。

【0004】 本創作提供一種火龍果堅果軟糖，該軟糖係具有：

一混合層，係使用糖並添加火龍果材料經由加熱攝氏 110~120 度間而呈現液態，並藉由添加玉米粉攪拌令該混合層定型，並具有適度延展性及黏性；而其火龍果材料係以火龍果果肉打成泥狀呈現；及

複數個堅果體，係選自堅果類而經攝氏 80~100 度低溫烘烤而呈乾燥狀態，令各堅果體經烘乾時不出油，再添加於尚未冷卻之混合層處，並於該混合層加熱未冷卻時令各堅果體平均散佈於該混合層處，經冷卻固化形成該軟糖；令該混合層間設有各堅果體，並包覆各堅果體而呈軟糖結構；

其中該混合層所使用之糖，係為麥芽糖、砂糖、海藻糖之混合者；

其中該混合層更於加熱攪拌時添加奶油，其占該軟糖整體 5%至 6%；

令該軟糖成品減少黏性；

其中該混合層更於加熱攪拌時更添加檸檬汁，其占該軟糖整體 1%至 1.5%；

其中該混合層與各堅果體其比例係為 13：3；

其中各堅果體係為核桃或夏威夷豆之任一者或其組合；

其中各堅果體係經由低溫攝氏 80 度~100 度烘烤而得；

其中各堅果體，係呈碎塊型態或整顆型態之任一者，以呈現不同口感；

其中更添加有複數個果乾體，係選自水果乾類，並經攝氏 80~100 度烘培令水氣蒸發；

其中該混合層更於加熱攪拌中打入空氣，令該混合層內部形成有複數個空氣結構。

【0005】 本創作之主要目的係在於：提供一種添加火龍果果泥之軟糖，並經由包裹堅果而增加口感之軟糖者。

【0006】 本創作之火龍果堅果軟糖，其主要功效在於：本創作係有關於一種軟糖，係用以火龍果作為材料，並將其果肉打成泥狀藉以加入已加熱融化之麥芽糖、砂糖、海藻糖混合，並經由加熱攪拌而呈現液態，且加熱溫度以適當溫度來進行加溫而能防止火龍果泥產生變質，並保留其完整原味，至此再添加玉米粉作為定型劑而令其形成固體狀，且於加熱攪拌中

更能添加奶油增進食用時的香氣，從而形成該混合層，並藉由該混合層成形時添加各堅果體，尤其選用核桃或夏威夷豆，以增加其食用時的口感，且於咀嚼時帶出堅果類的香氣，而各堅果體係經過加熱以低溫烘培方式而減少水氣，令各堅果體不出油而保留原味，更不會產生其油害味，令該混合層間設有各堅果體，並包覆各堅果體而呈軟糖結構，具有較長的存放壽命，且於食用上可感受到火龍果的水果香味，並於咀嚼時藉由各堅果體與該混合層之比例而提升其口感；藉此，提供一種添加火龍果果泥之軟糖，並經由包裹堅果而增加口感之軟糖者。

【圖式簡單說明】

【0007】

第1圖係本創作之立體示意圖。

第2圖係本創作之方塊示意圖。

第3圖係本創作較佳實施例之立體示意圖。

第4圖係本創作較佳實施例之方塊示意圖。

第5圖係本創作較佳實施例之包裝示意圖。

【實施方式】

【0008】 首先，請參閱第1圖至第5圖所示，為本創作之「火龍果堅果軟糖」，該軟糖A係具有：一混合層1及複數個堅果體2；其中：

該混合層1，係使用糖並添加火龍果材料經由加熱攝氏110~120度間而呈現液態，並藉由添加玉米粉攪拌令該混合層1定型，並具有適度延展性

及黏性；而其火龍果材料係以火龍果果肉打成泥狀呈現；及

各堅果體 2，係選自堅果類而經攝氏 80~100 度低溫烘烤而呈乾燥狀態，令各堅果體 2 經烘乾時不出油，再添加於尚未冷卻之混合層 1 處，並於該混合層 1 加熱未冷卻時令各堅果體 2 平均散佈於該混合層 1 處，經冷卻固化形成該軟糖 A；令該混合層 1 間設有各堅果體 2，並包覆各堅果體 2 而呈軟糖 A 結構；

藉由以上所述，茲更進一步詳述如后：

其中該混合層 1 所使用之糖，係為麥芽糖、砂糖、海藻糖之混合者；

其中該混合層 1 更於加熱攪拌時添加奶油，其占該軟糖 A 整體 5%至 6%，令該軟糖成品減少黏性；

其中該混合層 1 更於加熱攪拌時更添加檸檬汁，其占該軟糖 A 整體 1%至 1.5%；

其中該混合層 1 與各堅果體 2 其比例係為 13：3；

其中各堅果體 2 係為核桃或夏威夷豆之任一者或其組合；

其中各堅果體 2 係經由低溫攝氏 80 度~100 度烘烤而得；

其中各堅果體 2，係呈碎塊型態或整顆型態之任一者；以呈現不同口感；

其中更添加有複數個果乾體 3，係選自水果乾類，並經攝氏 80~100 度烘培令水氣蒸發；

其中該混合層 1 更於加熱攪拌中打入空氣，令該混合層 1 內部形成有

107. 4. 20

修正

複數個空氣結構 1 1。

續，針對本創作「火龍果堅果軟糖」之較佳實施例使用狀態說明，該軟糖係具有：一混合層 1 及複數個堅果體 2；其中：該混合層 1 與各堅果體 2 其各個結構已於前述敘明，故不再贅述：

首先，透過該混合層 1，係使用麥芽糖、砂糖、海藻糖所混合的糖並添加火龍果果泥而令其攪拌混合，再添加玉米粉作為定型劑並經由加熱攪拌混合，並於該混合層 1 尚未冷卻時添加各堅果體 2，令各堅果體 2 均勻攪拌而混合入該混合層 1 處，並待其冷卻令該混合層呈 1 固化，令該混合層 1 間設有各堅果體 2，並包覆各堅果體 2 而呈軟糖 A 結構，從而得到富有口感且具火龍果香味之軟糖 A，並經由裁切而呈適當大小，進而便於拿取食用；

至此，於加熱攪拌過程中可添加占該軟糖 A 整體 5%至 6%的奶油以增加香氣，更令該混合層 1 減少其沾黏程度，以減少拿取食用時令手沾黏，而更便於拿取食用，而加熱時其溫度用以攝氏 110~120 度間，而不會因溫度過高導致火龍果泥變質，且更於加熱攪拌時可添加檸檬汁，其占該軟糖 A 整體 1%至 1.5%，更增添食用時的風味，而所添加的各堅果體 2，更與該混合層 1 具有一定比例（混合層 1：堅果體 2 比例係為 13：3），因此於食用時可呈現各堅果體 2 之口感及該混合層 1 的嚼勁，且各堅果體 2 係選用核桃或夏威夷豆，並以低溫烘培方式保留各堅果體 2 內部之油分，並排除其水分，依照選用的各堅果體 2，其低溫烘培時間更是不同，當各堅果

體 2 選用核桃時，係用以溫度攝氏 80~100 度範圍內烘烤約 40 分鐘而達到最佳乾燥度，又各堅果體 2 若選用夏威夷豆時，係用以溫度攝氏 80~100 度範圍內烘烤約 90 分鐘而達到最佳乾燥度，令各堅果體 2 不管選用核桃或夏威夷豆，都能保持最佳口感，且由於選擇低溫烘培而不出油，不會產生油害味，導致整體味道改變；

至此，該軟糖 A 更能添加各果乾體 3 於該混合層 1 中，係可使用各種不同的水果乾，從而變化不同的口感及口味，而各果乾體 3 更進一步經由溫度攝氏 80~100 度範圍內低溫烘烤而達到最佳乾燥，且不會流失味道，更不會因高溫產生變質，進而提高本創作的口感及口味之變化性。

在此，特別一提本創作其各果乾體 3 係以蔓越莓果乾為最優選，藉由其略酸的味道及咬勁，更能進一步帶出火龍果的味道及氣味；

藉此，經由上述，更進一步說明，本創作該混合層 1 所使用的糖，係經由麥芽糖、砂糖及海藻糖混合，並搭配火龍果泥及使用玉米粉加熱攪拌呈定型，藉以形成該混合層 1，而呈現出具延展性及黏性之狀態，並用以包覆各堅果體 2 及各果乾體 3，從而完成本創作之軟糖 A，最後經由分切而形成適當大小，供方便拿取食用，且由於該混合層 1 添加有奶油而令沾黏減少，因此可以直接使用包裝袋各別分裝(如第 5 圖所示)，且於食用上該軟糖 A 不會產生沾黏於包裝袋處而難以分開，因此更無需使用糯米紙或離型紙包覆，從而減少加工成本；又，其各堅果體 2 更可以碎塊型態呈現，並包裹於該混合層 1 內部，產生不同的口感及風味，且於尚未成形前更可

於加熱攪拌時打入較多空氣而形成該空氣結構 1 1，令咀嚼時呈現較綿密之口感；

至此，本創作該軟糖 A 特點如下：

- 一、係直接使用火龍果肉打成泥狀而直接添加入已加熱攪拌的糖及玉米粉混合而形成該混合層 1，而非使用濃縮汁等方式添加，以保留火龍果之植物纖維。
- 二、該混合層 1 與各堅果體 2 其比例為 13：3，呈現具有適當嚼勁。
- 三、該混合層 1 係選以麥芽糖、砂糖及海藻糖，呈現較佳之口感。
- 四、各堅果體 2 與各果乾體 3 皆採低溫烘培以防止味道改變及變質，保留食材原有的味道。

藉此，本創作所達到主要功效目的在於：本創作係有關於一種軟糖 A，係用以火龍果作為材料，並將其果肉打成泥狀並加入已加熱融化之麥芽糖、砂糖、海藻糖混合，並經由加熱攪拌而呈現液態，且加熱溫度以適當溫度來進行加溫以防止火龍果泥產生變質，並保留其完整原味，至此再添加玉米粉作為定型劑而令其形成固體狀，且於加熱攪拌中更能添加奶油增進食用時的香氣，從而形成該混合層 1，藉由該混合層 1 成形時可添加各堅果體 2，尤其選用核桃或夏威夷豆，以增加其食用時的口感，且於咀嚼時帶出堅果類的香氣，而各堅果體 2 係經過加熱以低溫烘培方式而減少水氣，令各堅果體 2 不出油而保留原味，並藉由該混合層 1 間設有各堅果體 2，並包覆各堅果體 2 而呈軟糖 A 結構，具有較長的存放壽命，且於食用

上可感受到火龍果的香味及味道，並於咀嚼時藉由各堅果體 2 與該混合層 1 之比例而提升其口感；藉此，提供一種添加火龍果果泥之軟糖，並經由包裹堅果而增加口感之軟糖者。

綜合以上所述，一種火龍果堅果軟糖又未曾見於諸書刊或公開使用，誠符合新型專利申請要件，懇請 鈞局明鑑，早日准予專利，至為感禱。需陳明者，以上所述乃是本創作之具體實施例及所運用之技術原理，若依本創作之構想所作之改變，其所產生之功能作用仍未超出說明書及圖式所涵蓋之精神時，均應在本創作之範圍內，合予陳明。

【符號說明】

【0009】

本創作：

A	軟糖		
1	混合層	1 1	空氣結構
2	堅果體		
3	果乾體		

公告本

新型摘要

107. 4. 20

修正
年 月 日

※申請案號：107201647

※申請日：107. 2. 2

※IPC分類：A23G^{3/48}

(2006.01)

【新型名稱】 火龍果堅果軟糖

【中文】

本創作提供一種火龍果堅果軟糖，該軟糖係具有：一混合層，係使用糖並添加火龍果材料經由加熱攝氏 110~120 度間而呈現液態，並藉由添加玉米粉攪拌令該混合層定型，並具有適度延展性及黏性；而其火龍果材料係以火龍果果肉打成泥狀呈現；及複數個堅果體，係選自堅果類而經攝氏 80~100 度低溫烘烤而呈乾燥狀態，令各堅果體經烘乾時不出油，再添加於尚未冷卻之混合層處，經冷卻固化形成該軟糖；令該混合層間設有各堅果體，並包覆各堅果體而呈軟糖結構；藉此，提供一種添加火龍果果泥之軟糖，並經由包裹堅果而增加口感之軟糖者。

【英文】

申請專利範圍

1. 一種火龍果堅果軟糖，該軟糖係具有：

一混合層，係使用糖並添加火龍果材料經由加熱攝氏 110~120 度間而呈現液態，並藉由添加玉米粉攪拌令該混合層定型，並具有適度延展性及黏性；而其火龍果材料係以火龍果果肉打成泥狀呈現；及

複數個堅果體，係選自堅果類而經攝氏 80~100 度低溫烘烤而呈乾燥狀態，令各堅果體經烘乾時不出油，再添加於尚未冷卻之混合層處，並於該混合層加熱未冷卻時令各堅果體平均散佈於該混合層處，經冷卻固化形成該軟糖；令該混合層間設有各堅果體，並包覆各堅果體而呈軟糖結構。

2. 如請求項 1 所述之火龍果堅果軟糖，其中該混合層所使用之糖，係為麥芽糖、砂糖、海藻糖之混合者。
3. 如請求項 1 所述之火龍果堅果軟糖，其中該混合層更於加熱攪拌時添加奶油，其占該軟糖整體 5%至 6%，令該軟糖成品減少黏性。
4. 如請求項 1 所述之火龍果堅果軟糖，其中該混合層更於加熱攪拌時更添加檸檬汁，其占該軟糖整體 1%至 1.5%。
5. 如請求項 1 所述之火龍果堅果軟糖，其中該混合層與各堅果體其比例係為 13：3。
6. 如請求項 5 所述之火龍果堅果軟糖，其中各堅果體係為核桃或夏威夷豆

107. 4. 20

修正
年 月 日

之任一者或其組合。

7. 如請求項 6 所述之火龍果堅果軟糖，其中各堅果體係經由低溫攝氏 80 度~100 度烘烤而得。
8. 如請求項 1 所述之火龍果堅果軟糖，其中各堅果體，係呈碎塊型態或整顆型態之任一者，以呈現不同口感。
9. 如請求項 1 所述之火龍果堅果軟糖，其中更添加有複數個果乾體，係選自水果乾類，並經攝氏 80~100 度烘培令水氣蒸發。
10. 如請求項 1 所述之火龍果堅果軟糖，其中該混合層更於加熱攪拌中打入空氣，令該混合層內部形成有複數個空氣結構。

本吉公

107. 4. 20

【代表圖】

年 月 日 修正

【本案指定代表圖】：第（ 1 ）圖。

【本案代表圖之符號簡單說明】

- | | |
|---|-----|
| A | 軟糖 |
| 1 | 混合層 |
| 2 | 堅果體 |