



(19)中華民國智慧財產局

(12)發明說明書公告本 (11)證書號數：TW I629937 B

(45)公告日：中華民國 107 (2018) 年 07 月 21 日

(21)申請案號：104114866

(22)申請日：中華民國 104 (2015) 年 05 月 11 日

(51)Int. Cl. : A23K40/30 (2016.01)

A23K30/00 (2016.01)

(71)申請人：喬泰寵物用品企業有限公司(中華民國) (TW)

高雄市梓官區大舍里大舍西路 20 號 1 樓

(72)發明人：陳傑琳 (TW)

(74)代理人：黃志揚

(56)參考文獻：

CN 101036495A

CN 101511210A

CN 104543589A

審查人員：簡正芳

申請專利範圍項數：10 項 圖式數：4 共 17 頁

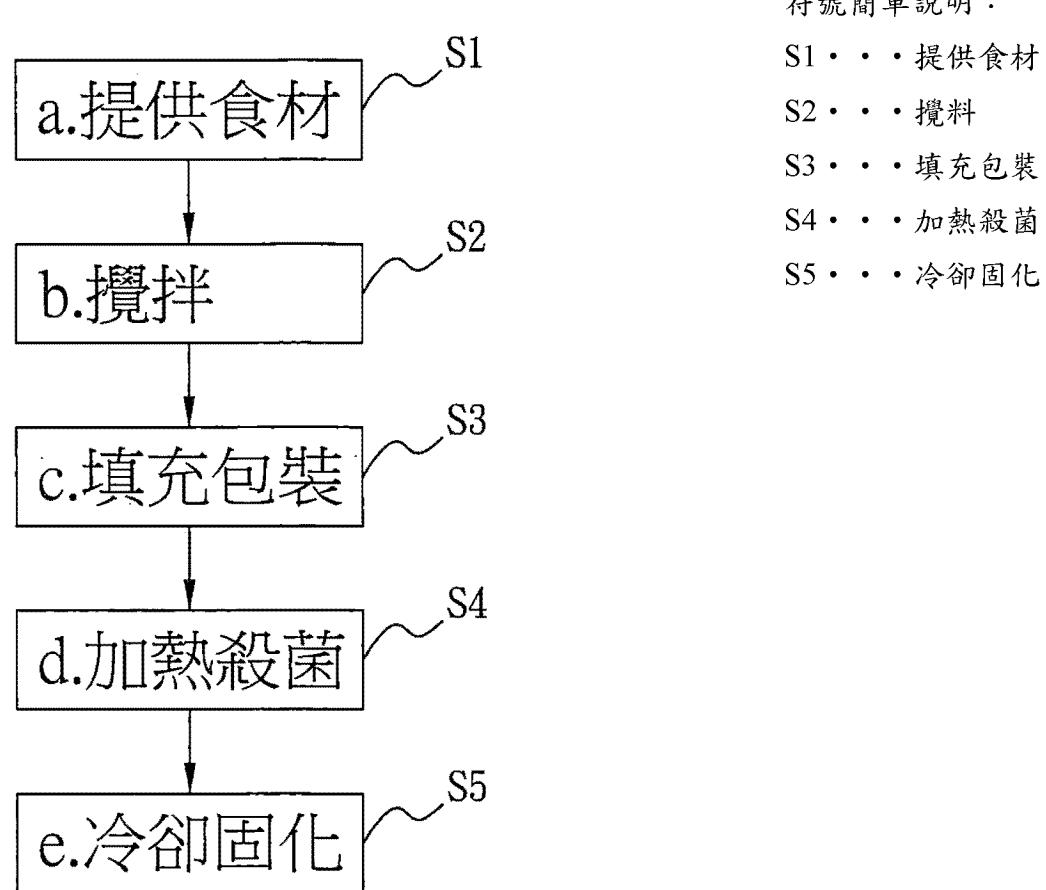
(54)名稱

將食材於常溫下予以流體化的寵物起司製造方法及其成品

(57)摘要

一種寵物起司製造方法及其成品，其實施上係提供起司、澱粉及保濕劑等食材攪拌均勻予以在常溫下混合乳化成流體，之後，再將攪拌均勻、乳化成的該流體填充包裝為該流體半成品使其阻絕大氣接觸，復將該包裝體內未定型的該流體半成品進行加熱殺菌，待冷卻固化成形一寵物起司。利用本發明提供該起司予以在乳化成該流體階段先給予填充包裝，並可依消費者需求放入任何容器或加工品內形成，再經加熱殺菌後固化成品，使本發明的寵物起司在常溫下保存，防止細菌滋生，成為一衛生又健康的寵物起司的寵物食品。

指定代表圖：



第 1 圖

105/4/22 提出修正

## 【發明說明書】

**【中文發明名稱】** 將食材於常溫下予以流體化的寵物起司製造方法及其成品

### 【技術領域】

**【0001】** 一種寵物起司製造方法及其成品，係將起司、澱粉及保濕劑經攪拌均勻予以在常溫下乳化混合及加熱殺菌、待冷卻固化後成形一能於常溫下保存的寵物起司。

### 【先前技術】

**【0002】** 以往，寵物用零嘴的製造方法，是將雞肉、牛肉、豬肉、其他畜肉、或魚肉的粉碎物；或在該粉碎物中混合入切碎成小片狀的蔬菜、水果、穀類、豆類、乳酪、牛皮骨、豚類、其他非肉質材料而成的粉碎狀混合物，軋製成約薄片狀，再將所軋製的粉碎物或粉碎狀混合物捲繞在芯棒而使其乾燥之後，藉由將芯棒從已乾燥的粉碎物或粉碎狀混合物拔出，則可得到剖面中空滾筒狀的寵物用零嘴。

**【0003】** 目前，飼養寵物的人口比例逐年增加，主人為能使自家寵物能食用衛生又健康的寵物用零嘴，亦是絞盡腦汁，將如何製造出可在常溫下保存的寵物用零嘴中的寵物起司。

**【0004】** 惟，市面上的寵物起司如需進行產品加工或造型包裝則須將原先固體狀起司經加熱成為流體，再藉由轉化成流體的起司進行充填或其他灌注為製品等等後續加工製程，待冷卻後為固體狀的寵物起司，或將例如寵物用雞胸

105/4/22 提出修正

・ 腊肉等異種食材的寵物食品的內部填充固體起司，經由加壓成型後進行烘烤的工作。

【0005】由於所提及的寵物固體起司及異種食材寵物食品的固體起司在烘烤前的流程時間過長，將導致食材加工過程中容易滋長細菌，使成品必須在低溫冷藏才能保有衛生。而此種製造方法用以達成填充式固體狀起司的寵物製品的製造，但是，製造可供二次加熱等的加工、烹調的異種食材的情況，採取在異種食材側面部位形成切口，而於此處填充固體狀起司的方法。又，在該方法中，可填充於異種食材內部的長度方向的尺寸上產生有界限。亦即，所製造於異種食材內填充固體狀起司，在其長度方向兩端部的異種食材的填充程度變淺，也就是說成為在端角落處未有固體狀起司填入的狀態。

【0006】且上述在異種食材內只能填充固體狀起司，在被二次加工、烹調而最終用於寵物食用時，將寵物起司切斷或切片予以供應，變為所供應的品質只能局限在固體狀的包入或填充方式，且成品只能在低溫冷藏才能保有衛生。上述寵物起司，降低了飼主的選擇性，其實用性並非最佳，是本發明所欲解決的主要緣由。

### 【發明內容】

【0007】本發明的目的，即是一種提供起司、澱粉及保濕劑等食材經攪拌均勻予以在常溫下混合乳化及加熱殺菌、待冷卻後固化成形一能於常溫下保存的寵物起司，以克服背景技術中所述的問題。

【0008】於是，本發明人乃研擬一種寵物起司製造方法，其實施步驟係如下述：a.提供食材：備妥起司、澱粉及保濕劑的食材；b.攪料：將該食材的起司、澱粉及保濕劑攪拌均勻並在常溫下混合乳化成流體；c.填充包裝：將乳化成該流

105/4/22 提出修正

體階段先給予填充包裝為該流體半成品使其阻絕大氣接觸；d.加熱殺菌：復將該包裝體內未定型的該流體半成品進行加熱殺菌；e.冷卻固化：靜置冷卻使其定型成固體的寵物起司成品。

【0009】更進一步地，該填充包裝的該流體半成品係為條形或袋形或腸衣或太空包，其實施步驟，係將攪拌均勻及在常溫下混合乳化成的該流體置入填充包裝機中，並由填充包裝機將該流體注入成條狀或袋形或腸衣或太空包的該流體半成品或注入於加工品內部形成。

【0010】更進一步地，該流體半成品經加熱方式係為煮沸或烘烤或微波加熱或其他機械加熱設備。

【0011】更進一步地，該煮沸或烘烤或微波加熱或其他機械加熱設備的溫度為70°C～150°C，該煮沸或烘烤或微波加熱或其他機械加熱設備的時間為2～15分鐘。

【0012】更進一步地，該食材的保濕劑為甘油、或水、或乳酸鈉液。

【0013】更進一步地，該食材的起司的含量是30%～50%、該食材的澱粉的含量是25%～35%，及該食材的保濕劑的含量是25%～35%。

【0014】更進一步地，該寵物起司中加入鹽、香料、調味料、維生素、礦物質、調味劑、脂質及其類似物，以提供不同口味。

【0015】一種寵物起司製造方法製造的寵物起司成品，其中該寵物起司包括：一食材；一包裝體，該包裝體具有至少一開口以容置該食材，使該包裝體包覆該食材；以及至少一封閉件，用以封閉該包裝體的該開口。

【0016】更進一步地，該食材為起司、澱粉及保濕劑混合製成，或該食材加入鹽、香料、調味料、維生素、礦物質、調味劑、脂質及其類似物，以提供不同口味。

105/4/22 提出修正

【0017】更進一步地，該包裝體為塑膠材料製成條狀或袋形或腸衣或太空包；其中，該封閉件為金屬環體或金屬線體。

【0018】藉由本發明寵物起司製造方法，相較於習用結構具有以下特點：

【0019】(1)本發明提供該食材的起司、澱粉及保濕劑攪拌均勻予以在常溫下混合乳化成該流體階段先給予填充包裝，或可依消費者需求放入任何容器或加工品內形成，再經加熱殺菌後固化成品，使寵物起司在常溫下保存，防止細菌滋生，成為一能再次透過加熱而作固體、流體的轉換且衛生又健康的寵物起司。

【0020】(2)本發明寵物起司，係將常溫下混合乳化成該流體階段先給予填充包裝為半成品使其阻絕大氣接觸，再透過加熱殺菌待冷卻固化後成形一能於常溫下保存的寵物起司，且日後更能作固體、流體的轉換利用，達到節省資源的效益，更可進一步達到開創經濟價值的產業效益。

### 【圖式簡單說明】

【0021】

○ 第1圖：係本發明方法步驟流程圖。

第2-1圖：係本發明為條狀的寵物起司立體圖。

第2-2圖：係第2-1圖於A-A位置的剖視圖。

第3圖：係本發明為太空包的寵物起司立體圖。

第4圖：係本發明寵物起司另一實施例斷面圖。

### 【實施方式】

105/4/22 提出修正

【0022】以下配合所附的圖示，詳加說明本發明之技術手段、發明目的及達成功效能夠有更完整且清楚的揭露，茲詳細說明如下，並請一併參閱所附的圖式及圖號。

【0023】請參照第1圖至第2-2圖所示，本發明為寵物起司製造方法，其實施步驟係如下述：

【0024】a.提供食材S1：備妥起司、澱粉及保濕劑的食材；該食材的保濕劑例如：甘油、或水、或乳酸鈉液等；其中，該食材的起司的含量是30%~50%，該食材的澱粉的含量是25%~35%，及該食材的保濕劑的含量是25%~35%，在本案實施例中，該食材的起司的含量是以50%較佳、該食材的澱粉的含量是以25%較佳，及該食材的保濕劑的含量是以25%較佳，其中，該食材的澱粉係為幫助起司具有凝結性；

【0025】b.攪料S2：將該食材的起司、澱粉及保濕劑在常溫下予以攪拌均勻俾使各項材料混合乳化成流體；

【0026】c.填充包裝S3：將前述該食材攪拌均勻，在常溫下混合乳化成的該流體進行填充包裝，使其阻隔大氣接觸而為該流體半成品；該填充包裝的該流體半成品係為條形或袋形或腸衣，或如第3圖所示太空包；其實施步驟，係將攪拌均勻及在常溫下混合乳化成的該流體置入填充包裝機中，並由填充包裝機將該流體注入成條狀或袋形或腸衣或太空包的該流體半成品，或依消費者需求放入任何容器，或如第4圖所示注入於其他食材之加工品3內部形成；

【0027】d.加熱殺菌S4：復將該包裝體2內未定型的該流體半成品進行加熱殺菌；其中，該加熱係為煮沸或烘烤或微波加熱或其他機械加熱設備的方式，上述煮沸或烘烤或微波加熱或其他機械加熱設備的加熱溫度為70°C~150°C左右，其加熱時間為2~15分鐘左右，而上述煮沸或烘烤或微波加熱或其他機械加

105/4/22 提出修正

- 熱設備的加熱溫度是以80°C ~ 130°C 較佳，其加熱時間是以3~10分鐘較佳；
  - e.冷卻固化S5：靜置冷卻使其定型成固體11的寵物起司1 (如第2-1圖及第2-2圖所示)。

【0028】經上述製程步驟後，因藉由先包裝後再予加熱殺菌處理，故令本發明即可成形一能於常溫下保存且供寵物食用的寵物起司1，而由於該寵物起司1係由可食用的該食材的起司、澱粉及保濕劑經攪拌均勻並在常溫下混合乳化及加熱殺菌，待冷卻後使其定型成固體11的該寵物起司1丟給寵物〔例如：狗〕啃咬時，寵物〔例如：狗〕在啃咬該寵物起司1時便可以咬碎，而達到寵物用的健康食品效果；再者，因為該寵物起司1係以該食材的起司、澱粉及保濕劑混合製成，自然會散發出食物的香氣與味道，以持續吸引寵物的咀嚼，而達到食用功效亦無須擔憂對寵物的健康造成危害；此外，如果本發明該寵物起司1想要不同口味，亦可將各種其他的成分，例如鹽、香料、調味料、維生素、礦物質、調味劑、脂質及其類似物，併入該食材的起司、澱粉及保濕劑可以凝結的混合物中。

【0029】本發明該寵物起司1提供該食材的起司、澱粉及保濕劑攪拌均勻予以在常溫下混合乳化成該流體階段先給予填充包裝為該流體半成品使其阻絕大氣接觸，並可依消費者需求放入任何容器，或如第4圖所示填充加工品3內形成，再經加熱殺菌後待冷卻固化為成品，使該寵物起司1在常溫下保存，防止細菌滋生，成為一衛生又健康的該寵物起司1，而有助於飼主餵養寵物食用；再者本發明的成品組成因有該食材的澱粉與保濕劑，因而能於事後再次透過加熱而作固體、流體的轉換利用，使其使用更具彈性。

【0030】復參閱第2-1圖及第2-2圖所示，本發明寵物起司製造方法製造的寵物起司成品，其中該寵物起司1包括有：

105/4/22 提出修正

【0031】一食材，該食材為起司、澱粉及保濕劑混合製成，或該食材加入鹽、香料、調味料、維生素、礦物質、調味劑、脂質及其類似物，併入該食材的起司、澱粉及保濕劑可以凝結的混合物中，以提供不同口味；

【0032】一包裝體2，該包裝體2具有至少一開口(圖未示出)以容置該食材，使該包裝體2包覆該食材，該包裝體2為塑膠材料製成條狀或袋形或腸衣，或如第3圖所示太空包；以及

【0033】至少一封閉件21，該封閉件21為金屬環體或金屬線體，該封閉件21用以封閉該包裝體2的該開口。

【0034】本發明只要不脫離其主旨或特徵，就能以其他形式實施。因此，上述實施方式只是舉例，並沒有加以限定。本發明範圍是藉由申請專利範圍來顯示，並不侷限於說明書。申請專利範圍的變形或變更，都在本發明的技術範圍內。

#### 【符號說明】

##### 【0035】

1.寵物起司

11.固體

2.包裝體

21.封閉件

3.加工品

S1.提供食材

S2.攬料

S3.填充包裝

I629937

105/4/22 提出修正

S4.加熱殺菌

S5.冷卻固化



I629937

105年4月22日 修正本(全件)  
補充

105/4/22 提出修正

## 【發明摘要】

【中文發明名稱】 將食材於常溫下予以流體化的寵物起司製造方法及其成品

公告本

【中文】一種寵物起司製造方法及其成品，其實施上係提供起司、澱粉及保濕劑等食材攪拌均勻予以在常溫下混合乳化成流體，之後，再將攪拌均勻、乳化成的該流體填充包裝為該流體半成品使其阻絕大氣接觸，復將該包裝體內未定型的該流體半成品進行加熱殺菌，待冷卻固化成形—寵物起司。利用本發明提供該起司予以在乳化成該流體階段先給予填充包裝，並可依消費者需求放入任何容器或加工品內形成，再經加熱殺菌後固化成品，使本發明的寵物起司在常溫下保存，防止細菌滋生，成為一衛生又健康的寵物起司的寵物食品。

【指定代表圖】 第1圖

【代表圖之符號簡單說明】

S1.提供食材

S2.攪料

S3.填充包裝

S4.加熱殺菌

S5.冷卻固化

# 公告本

105/4/22 提出修正

## 【發明申請專利範圍】

**【第1項】**一種將食材於常溫下予以流體化的寵物起司製造方法，包含下列步驟：

- a.提供食材：備妥起司、澱粉及保濕劑的食材；
- b.攪料：將該食材的起司、澱粉及保濕劑予以攪拌均勻並在常溫下混合乳化成流體；
- c.填充包裝：將攪拌均勻混合乳化成的該流體進行填充包裝，使其阻隔大氣接觸而為該流體半成品；
- d.加熱殺菌：復將該包裝體內未定型的該流體半成品進行加熱殺菌；
- e.冷卻固化：靜置冷卻使其定型成固體的寵物起司。

### 【第2項】

如請求項1所述之將食材於常溫下予以流體化的寵物起司製造方法，其中，該填充包裝的該流體半成品係為條形或袋形或腸衣或太空包，其實施步驟，係將攪拌均勻及在常溫下混合乳化成的該流體置入填充包裝機中，並由填充包裝機將該流體注入成條狀或袋形或腸衣或太空包的該流體半成品或注入於加工品內部形成。

### 【第3項】

如請求項1所述之將食材於常溫下予以流體化的寵物起司製造方法，其中，該流體半成品經加熱方式係為煮沸或烘烤或微波加熱或其他機械加熱設備。

### 【第4項】

如請求項3所述之將食材於常溫下予以流體化的寵物起司製造方法，其中，該煮沸或烘烤或微波加熱或其他機械加熱設備的溫度為70°C ~ 150°C，該煮沸或烘烤或微波加熱或其他機械加熱設備的時間為2~15分鐘。

### 【第5項】

105/4/22 提出修正

如請求項1所述之將食材於常溫下予以流體化的寵物起司製造方法，其中，該食材的保濕劑為甘油、或水、或乳酸鈉液。

【第6項】

如請求項1所述之將食材於常溫下予以流體化的寵物起司製造方法，其中，該食材的起司的含量是30%~50%、該食材的澱粉的含量是25%~35%，及該食材的保濕劑的含量是25%~35%。

○ 【第7項】

如請求項1所述之將食材於常溫下予以流體化的寵物起司製造方法，其中，該寵物起司中加入鹽、香料、調味料、維生素、礦物質、調味劑、脂質及其類似物，以提供不同口味。

【第8項】

一種如請求項1方法製造的寵物起司成品，其中該寵物起司包括：一食材；一包裝體，該包裝體具有至少一開口以容置該食材，使該包裝體包覆該食材；以及至少一封閉件，用以封閉該包裝體的該開口。

○ 【第9項】

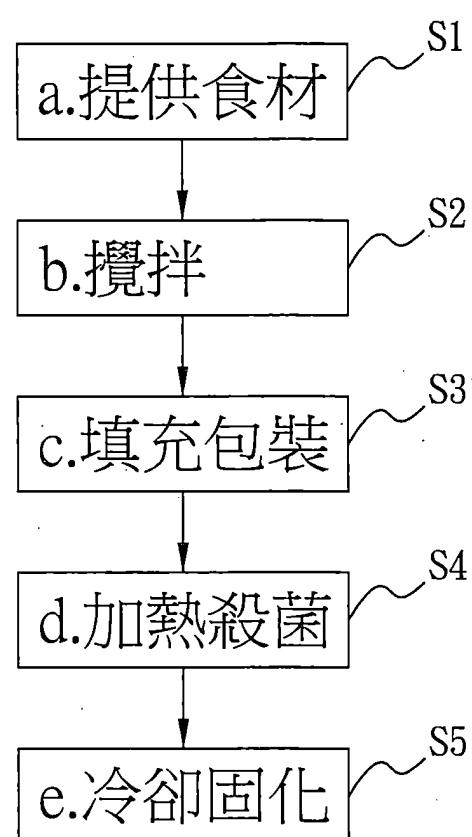
如請求項8所述寵物起司成品，其中，該食材為起司、澱粉及保濕劑混合製成，或該食材加入鹽、香料、調味料、維生素、礦物質、調味劑、脂質及其類似物，以提供不同口味。

【第10項】

如請求項8所述寵物起司成品，其中，該包裝體為塑膠材料製成條狀或袋形或腸衣或太空包；其中，該封閉件為金屬環體或金屬線體。

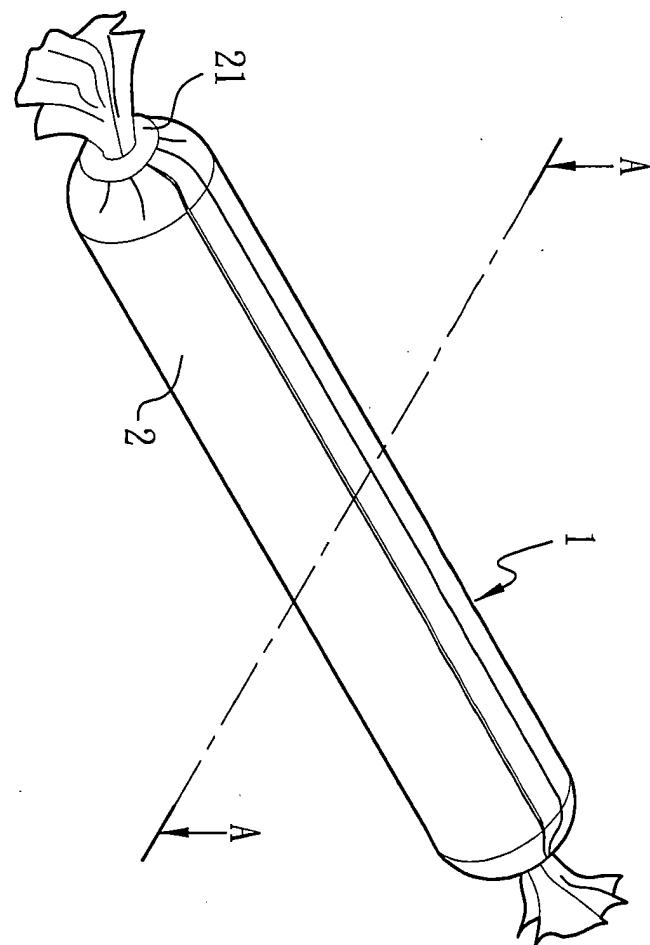
## 【發明圖式】

公告本



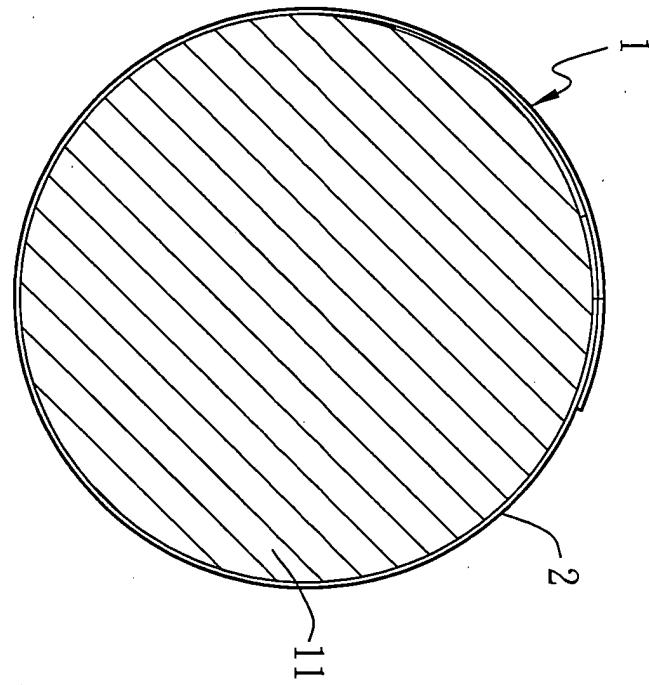
第 1 圖

第 2-1 圖



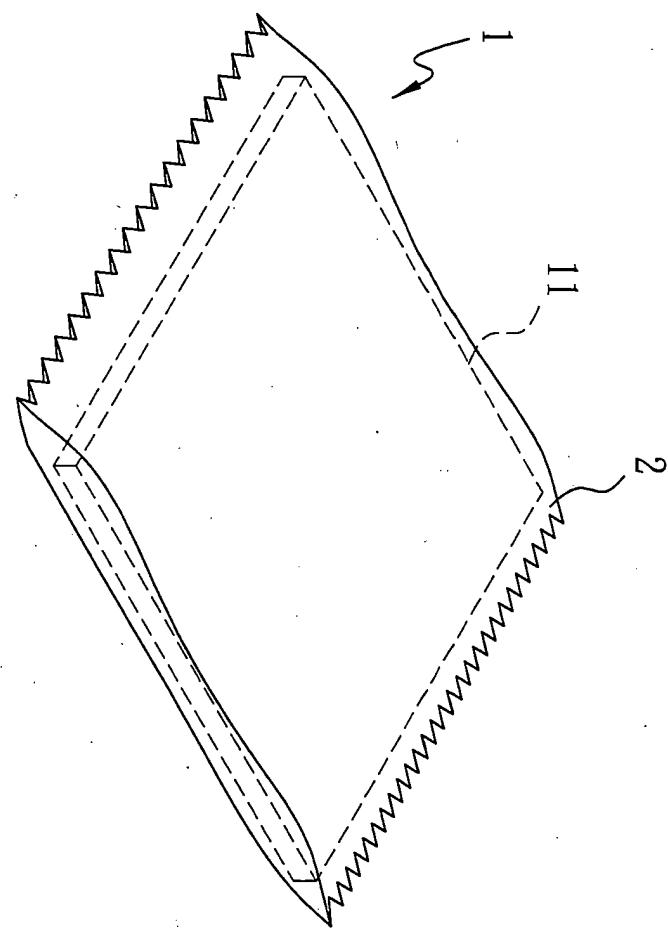
I629937

第 2-2 圖

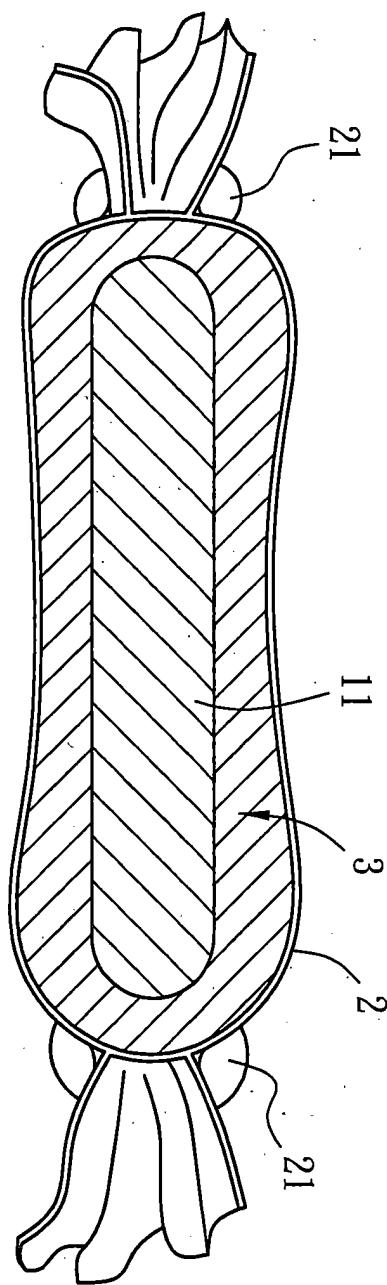


1629937

第3圖



## 第4圖



I629937

專利案號：104114866



105年4月22日 修正  
本(全件)  
補充

105/4/22 提出修正

## 【發明摘要】

【中文發明名稱】 將食材於常溫下予以流體化的寵物起司製造方法及其成品

公告本

【中文】一種寵物起司製造方法及其成品，其實施上係提供起司、澱粉及保濕劑等食材攪拌均勻予以在常溫下混合乳化成流體，之後，再將攪拌均勻、乳化成的該流體填充包裝為該流體半成品使其阻絕大氣接觸，復將該包裝體內未定型的該流體半成品進行加熱殺菌，待冷卻固化成形—寵物起司。利用本發明提供該起司予以在乳化成該流體階段先給予填充包裝，並可依消費者需求放入任何容器或加工品內形成，再經加熱殺菌後固化成品，使本發明的寵物起司在常溫下保存，防止細菌滋生，成為一衛生又健康的寵物起司的寵物食品。

【指定代表圖】 第1圖

【代表圖之符號簡單說明】

S1.提供食材

S2.攪料

S3.填充包裝

S4.加熱殺菌

S5.冷卻固化