

【11】證書號數：I364261

【45】公告日：中華民國 101 (2012) 年 05 月 21 日

【51】Int. Cl.： A23P1/00 (2006.01)

發明

全 7 頁

【54】名稱：具保健之西點食品及其製造方法

【21】申請案號：098138539

【22】申請日：中華民國 98 (2009) 年 11 月 13 日

【11】公開編號：201116218

【43】公開日期：中華民國 100 (2011) 年 05 月 16 日

【72】發明人：周政輝 (TW)；王淑珍 (TW)；邱致廣 (TW)

【71】申請人：嘉南藥理科技大學

CHIA NAN UNIVERSITY OF
PHARMACY & SCIENCE

臺南市仁德區二仁路 1 段 60 號

【74】代理人：蔡秀玫

【56】參考文獻：

TW 318322

TW 200806203A

KR 2006-0119099A

民國 95 年中興大學食品暨應用生物科技學系碩士論文「乳酸菌麵包品質之評估」。

審查人員：陳進來

[57]申請專利範圍

1. 一種具保健之西點食品之製造方法，其包含有：
 - (1)提供一西點食品；
 - (2)塗佈一發酵液至該西點食品之一內壁；以及
 - (3)注入一內餡至該西點食品內，該內餡混合一乳酸菌發酵液。
2. 如申請專利範圍第 1 項所述之具保健之西點食品之製造方法，其中於提供一西點食品之步驟中，更包含下列步驟：
混合一水、一油、一鹽、一糖為一第一混合體；
混合一高筋麵粉與一低筋麵粉為一第二混合體；
混合該第一混合體與該第二混合體為一第三混合體；以及
加熱該第三混合體而為該西點食品。
3. 如申請專利範圍第 2 項所述之具保健之西點食品之製造方法，其中於混合一水、一油、一鹽、一糖為一第一混合體之步驟後，更包一步驟，其係加熱該第一混合體。
4. 如申請專利範圍第 2 項所述之具保健之西點食品之製造方法，其中於混合一高筋麵粉與一低筋麵粉為一第二混合體之步驟後，更包含一步驟，其係細化該高筋麵粉與該低筋麵粉。
5. 如申請專利範圍第 2 項所述之具保健之西點食品之製造方法，其中於混合該第一混合體與該第二混合體為一第三混合體之步驟後，更包含一步驟，攪拌並加熱該第三混合體。
6. 如申請專利範圍第 5 項所述之具保健之西點食品之製造方法，其中於攪拌並加熱該第三混合體之步驟後，更包含一步驟，冷卻該第三混合體，該第三混合體混合複數蛋。
7. 如申請專利範圍第 6 項所述之具保健之西點食品之製造方法，將該第三混合體之冷卻溫度為 60-65 度。
8. 如申請專利範圍第 6 項所述之具保健之西點食品之製造方法，其中於冷卻該第三混合體之步驟後，更包含一步驟，均分該第三混合體。

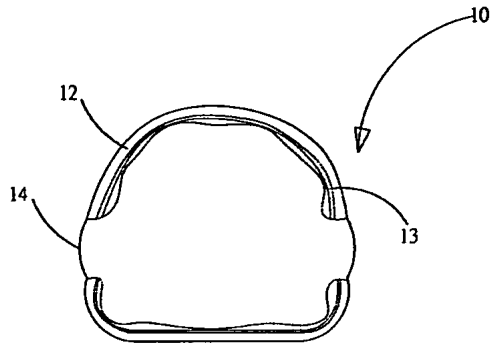
(2)

9. 如申請專利範圍第 8 項所述之具保健之西點食品之製造方法，其中於均分該第三混合體之步驟後，更包含一步驟，冷卻該第三混合體。
10. 如申請專利範圍第 1 項所述之具保健之西點食品之製造方法，其中於注入一內餡至該西點食品內，該內餡混合一乳酸菌發酵液之步驟中，更包含下列步驟：
發泡並攪拌一鮮奶油為一發泡體；
混合一卡士達粉與一鮮奶為一膠體；以及
混合該發泡體、該膠體與該乳酸菌為該內餡。
11. 如申請專利範圍第 1 項所述之具保健之西點食品之製造方法，其中該發酵液為一柳丁發酵液。
12. 如申請專利範圍第 1 項所述之具保健之西點食品之製造方法，其中該內餡材料為一鮮奶油布丁餡。
13. 如申請專利範圍第 1 項所述之具保健之西點食品之製造方法，其中該乳酸菌發酵液為一柳丁乳酸菌發酵液。
14. 如申請專利範圍第 1 項所述之具保健之西點食品之製造方法，其中該西點食品為一泡芙。
15. 如申請專利範圍第 1 項所述之具保健之西點食品之製造方法，其中該西點食品為一餐包。
16. 一種具保健之西點食品，其包含有：
一西點食品；
一發酵液，塗佈於該西點食品之一內壁；以及
一內餡，設於該西點食品內，該內餡混合一乳酸菌發酵液。
17. 如申請專利範圍第 16 項所述之具保健之西點食品，其中該發酵液為一柳丁發酵液。
18. 如申請專利範圍第 16 項所述之具保健之西點食品，其中該內餡材料為一鮮奶油布丁餡。
19. 如申請專利範圍第 16 項所述之具保健之西點食品，其中該乳酸菌發酵液為一柳丁乳酸菌發酵液。
20. 如申請專利範圍第 16 項所述之具保健之西點食品，其中該西點食品為一泡芙。
21. 如申請專利範圍第 16 項所述之具保健之西點食品，其中該西點食品為一餐包。
22. 如申請專利範圍第 20 項所述之具保健之西點食品，其中該泡芙之材料包含複數雞蛋。
23. 如申請專利範圍第 20 項所述之具保健之西點食品，其中該泡芙上方設置一水果。

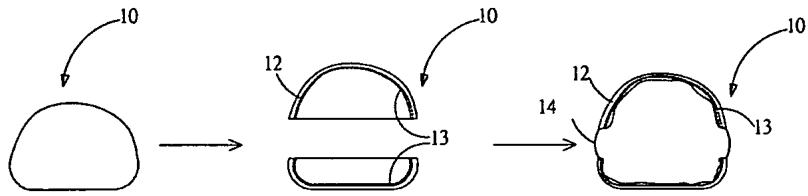
圖式簡單說明

- 第一圖係本發明之一較佳實施例之西點食品的結構示意圖；
- 第二圖係本發明之一較佳實施例之西點食品的製作步驟示意圖；
- 第三圖係本發明之一較佳實施例之西點食品的製作流程圖；
- 第四圖係本發明之另一較佳實施例之具保健之西點食品的結構示意圖；
- 第五 A 圖係本發明之較佳實施例之西點食品製作步驟示意圖；
- 第五 B 圖係本發明之較佳實施例之西點食品製作步驟示意圖；
- 第五 C 圖係本發明之較佳實施例之西點食品製作步驟示意圖；
- 第五 D 圖係本發明之較佳實施例之西點食品製作步驟示意圖；
- 第六圖係本發明之較佳實施例之西點食品之製作流程圖；
- 第七圖係本發明之較佳實施例之西點食品製作內餡的步驟示意圖；以及
- 第八圖係本發明之較佳實施例之西點食品製作內餡的製作流程圖。

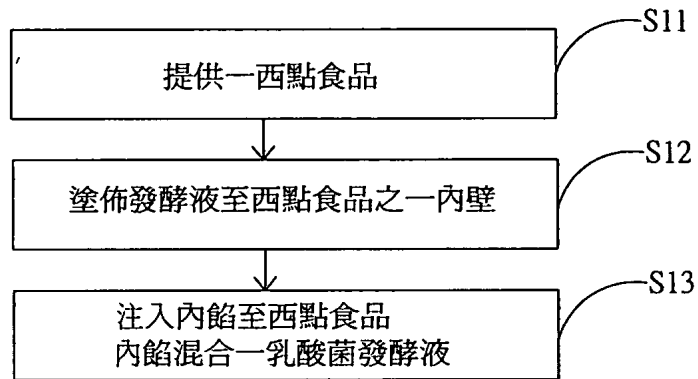
(3)



第一圖

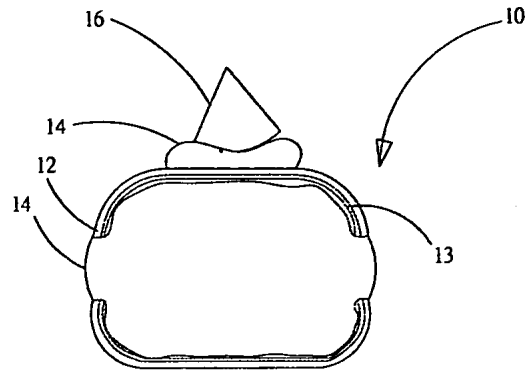


第二圖

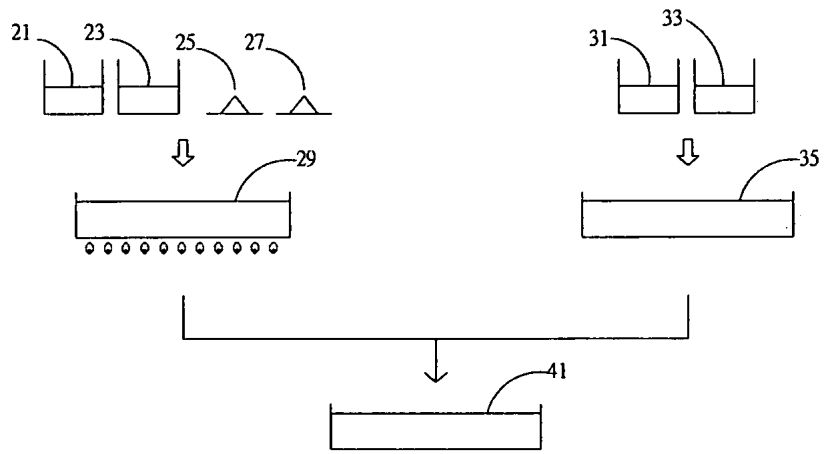


第三圖

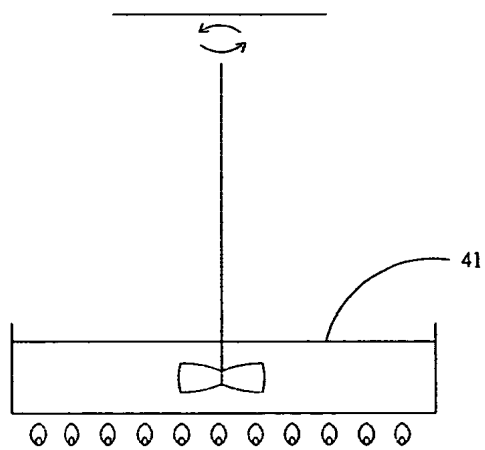
(4)



第四圖

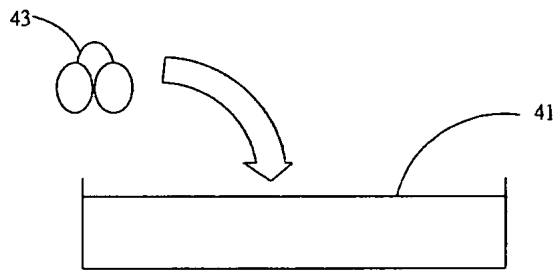


第五A圖

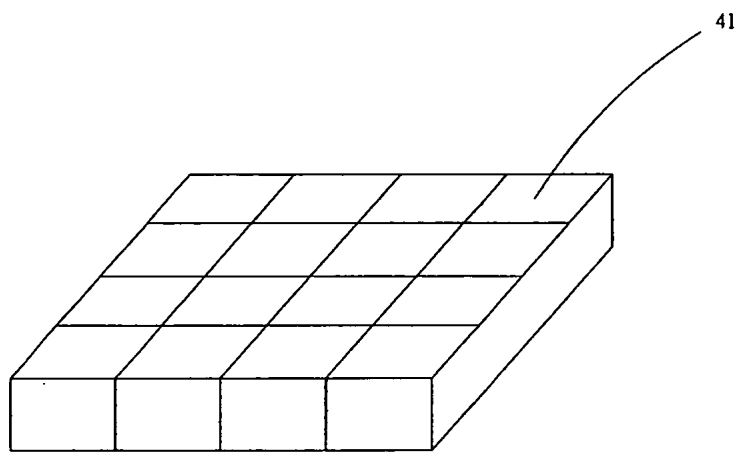


第五B圖

(5)

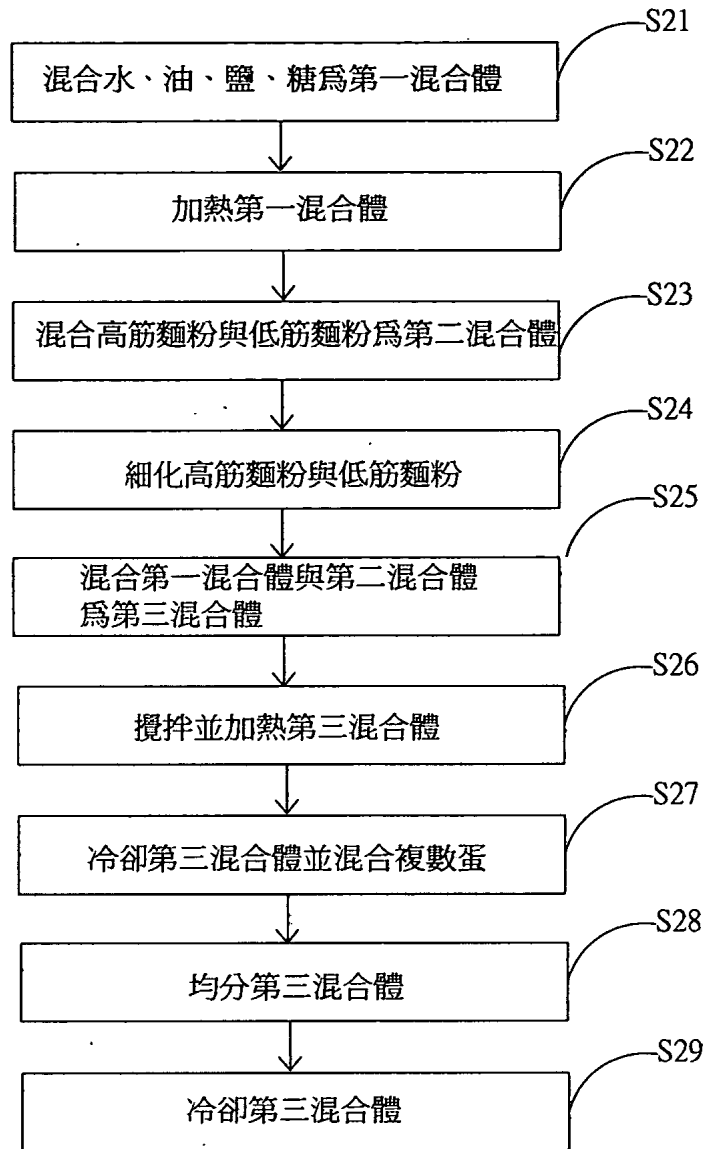


第五C圖



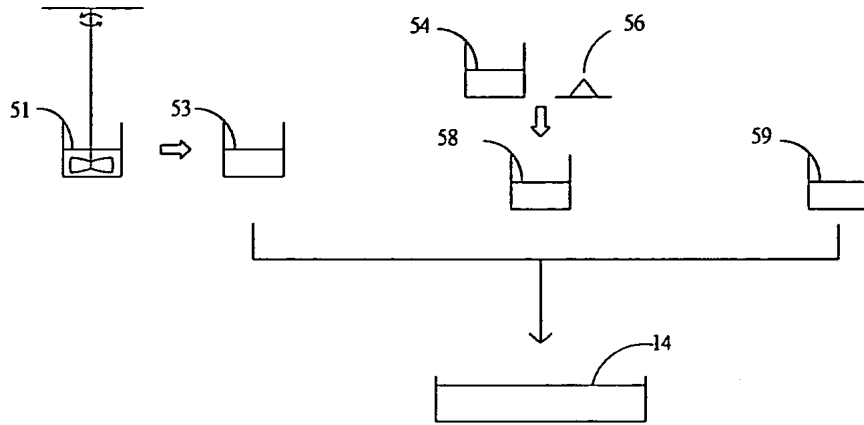
第五D圖

(6)

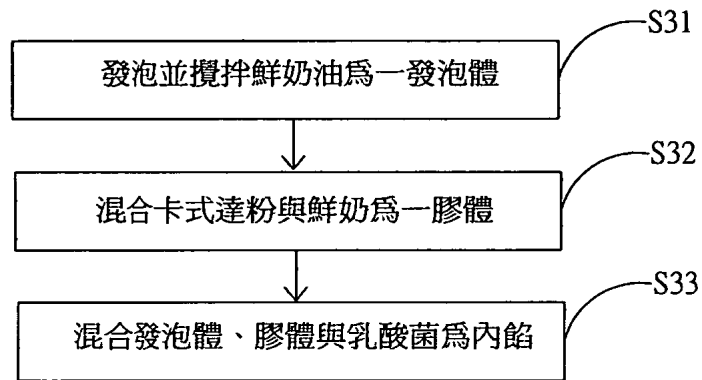


第六圖

(7)



第七圖



第八圖

