

# 發明專利說明書

※申請案號：098121413

※IPC 分類：A23P 1/10

## 一、發明名稱：

食物味道口嚐劑之製造方法及其運用方法

A method for manufacturing an edible food-taste preparation and its performance method

## 二、中文發明摘要：

本發明提供一種食物味道口嚐劑之製造方法及其運用方法，係藉由吸收食物餐點氣味或將食物餐點攪碎，並與可食用之吸收介質混合，經過攪拌、凝固後，即製成食物味道口嚐劑成品；運用方法則係在一擺置各種食物餐點模型或圖片之展示場上，將分別儲存不同食物餐點味道口嚐劑之罐體對應各食物餐點模型或圖片之位置而擺設，使客人在觀賞各種食物餐點模型或圖片時，可取用所對應之口嚐劑食用，以口嚐到該餐點之真實味道。

## 三、英文發明摘要：

This invention is to provide a method for manufacturing an edible food-taste preparation and its performance method. The edible food-taste preparation is absorbed the food-taste or pestled the food, and mix them with eatable absorbed medium. It will become food-smell object after pestled and coagulated. The method is put the different food-taste object on the opposite food sample or picture in the exhibit, The customer could eat the edible food-taste preparation that they like so as to know the real food-taste when they see the picture or sample of the food.

## 四、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第四圖

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

## 五、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：

## 六、發明說明：

### 【發明所屬之技術領域】

[0001] 本發明係關於一種食物味道口嚐劑之製造方法及其運用方法，特別是指一種將食物味道製造成口嚐劑之製造方法，以利鑑賞者藉由食用口嚐劑而即能得知食物味道之運用方法。

### 【先前技術】

[0002] 按，針對食物之鑑賞，外觀(色)及味道(香、味)都佔有重要之地位。美觀的食物外表能引起食慾，同樣道理，聞到及吃到喜歡的食物味道也能引起食慾。目前習知常見之食物促銷方式不外乎：

[0003] 一、現場促銷，即現場製作出食物(餐點、餐飲等)，讓鑑賞者(評審人員或客人等)可以近距離看到及聞到，甚至於立刻吃到食物，故鑑賞者本身喜不喜歡這道食物，自己馬上了然於胸，以利作出評論或選擇。

[0004] 二、遠距促銷，即製作出食物之場所與鑑賞者(評審人員或客人等)所在之地方有些距離，而無法將食物端至鑑賞者面前之方式，故鑑賞者可能藉由促銷者的語言說明(沒外觀可賞，也沒味道可聞，僅能憑想像虛擬)，或文字及圖片說明(有圖片之外觀可賞，但沒味道可聞)，或食物模型之靜態展示(比圖片更為具象，但仍沒味道可聞)，或者利用電子顯示器(例如：電視牆、電腦網路顯像)將包括食物製作過程及完成後之態樣作動態說明(比圖片及模型皆更為生動，但仍沒味道可聞)。

[0005] 食物促銷方式不儘然都能作到現場促銷，遠距促銷仍然佔有70%以上之比例，最常見的就是百貨公司或大型賣場中美食街餐點食物之促銷，其常採行利用美觀圖片或模型來吸引顧客的目光及喜愛。近年來由於工藝技術之長足進步，餐點食物的模型都能作到幾近百分百近似，故由其美麗且逼真外觀之完美展現，確能吸引消費者的目光及駐足欣賞，進而促進點餐之慾望。另，由於外送及宅配日漸盛行，加上便利商店普及，以及媒體廣告之推波助瀾，致藉由觀看型錄圖片而即下單點餐之消費者也越來越多，凡此皆為遠距促銷之實例。

[0006] 本發明人等皆係專業從事旅館觀光餐飲系統教學研究工作之人士，故對於觀光餐飲業方面如何深化促銷之研究課題，深有興趣並萌發研究改進之念頭，在經多方努力，遂有本發明產生。在本發明人之研究過程中，查覺以餐點外觀模型或型錄圖片來吸引客人之作法雖不失為一種好的方法，但若能夠作到更將食物餐點之味道於點餐前先提供給消費者口嚐，則在色(餐點外觀)及味(餐點味道)搭配之情形下，相信更能引起消費者點餐之慾望，而能有事半功倍之效果。本發明即朝此一理念前進。

### 【發明內容】

[0007] 緣是，本發明之主要目的即在提供可將食物味道製造成為一種口嚐劑之製造方法，以提供給鑑賞者(評審人員或客人等)得以口嚐之食物味道口嚐劑及其運用方法。

[0008] 為達成上述目的，本發明設計一種食物味道口嚐劑之製造方法，係經由下述製程而完

成：一、製作出食物餐點；二、吸收食物餐點的氣味；三、將所吸收到之食物餐點氣味製造成具食物味道之口嚼劑。

- [0009] 在上述發明中，吸收食物餐點的氣味之製程係藉由一吸收裝置吸收食物餐點的氣味。
- [0010] 在上述發明中，該吸收裝置包含有一高壓罐及一抽吸器，該抽吸器更伸出一輸出管及一吸氣管，該吸氣管的前端管口更接合一吸入斗，該高壓罐與該抽吸器之輸出管作穩固連接，藉該抽吸器之吸入斗朝向食物抽吸氣味，可將食物氣味抽經該吸入斗、吸氣管、輸出管進入該高壓罐內保存。
- [0011] 在上述發明中，該高壓罐端口設有一氣閥，可與該抽吸器之輸出管作穩固連接。
- [0012] 在上述發明中，該高壓罐之罐體上設有一洩氣閥，在吸收食物氣味之過程中，可供按壓使該高壓罐內空氣洩出，以使罐內之食物氣味濃度快速提昇。
- [0013] 在上述發明中，將所吸收到之食物餐點氣味製造成具食物味道之口嚼劑之製程，係按壓高壓罐的氣閥，使食物餐點氣味自高壓罐噴出，並添加可食用之吸收介質與氣味混合，再經攪拌、凝固之製程後，使氣味被混合入所製成之口嚼劑內固定住，即製成食物味道口嚼劑。
- [0014] 本發明亦提供一種食物味道口嚼劑之製造方法，係經由下述製程而完成：一、製作出食物餐點；二、將食物餐點混合攪碎；三、將所攪碎之食物餐點製造成具食物味道之口嚼劑。
- [0015] 在上述發明中，將食物餐點混合攪碎之製程可藉由人工將食物餐點加以攪碎
- [0016] 在上述發明中，將食物餐點混合攪碎之製程可藉由一攪碎裝置將食物餐點混合攪碎。
- [0017] 在上述發明中，該攪碎裝置具有一基座，上方設一供置入食物餐點之容器，內部設有攪拌器，由設於基座內之動力源帶動轉動，以將食物餐點攪碎。
- [0018] 在上述發明中，該攪碎裝置上設有控制該動力源啟動、停止及變速用之控制盤。
- [0019] 在上述發明中，該攪碎裝置上所設之控制盤，以設於該基座正面為宜。
- [0020] 在上述發明中，該攪碎裝置之容器頂面上可由一蓋體蓋合。
- [0021] 在上述發明中，將所攪碎之食物餐點製造成具食物味道之口嚼劑之製程，係將混合攪碎後之食物餐點，與吸收介質混合，再經攪拌、凝固之製程後，即製成食物味道口嚼劑。
- [0022] 為達成上述目的，本發明亦提供一種食物味道口嚼劑之運用方法，係在一擺置各種食物餐點模型或圖片之展示場上，將分別儲存不同食物餐點味道口嚼劑之罐體對應各食物餐點模型或圖片之位置而擺設，客人在觀賞各種食物餐點模型或圖片時，即可取用所對應之罐體內之口嚼劑食用，以口嚼到該餐點之真實味道。
- 【實施方式】**
- [0023] 本發明為達成上述目的，所採用之技術手段及可達致之功效，茲舉以下較佳可行實施例配合附圖進行詳細解說說明，俾能完全瞭解。
- [0024] 本發明含括有二部份，分別為：一、食物味道口嚼劑之製造方法，及二、食物味道口嚼劑之運用方法，將依序說明於後。
- [0025] 本發明之食物味道口嚼劑可以經由多種製程而完成，例如：可以經由第一圖所示之製程而完成，即：1. 實際製作出食物餐點，此時食物餐點會有氣味散發出，尤其是大火熱炒出之食物餐點，其氣味更是濃郁；2. 吸收食物餐點的氣味，其可藉由如第二圖所示之吸收裝置1來完成；3. 將所吸收到之食物餐點氣味製造成具食物味道之口嚼劑。
- [0026] 該吸收裝置1即用以吸收食物餐點氣味用，其有一高壓罐10，係耐高壓可供裝填入高壓氣體用之罐體，罐頂設有一可雙向進出氣之氣閥11，該氣閥11未受到按壓時(即不使用時)係關閉(OFF)，以防止瓶內氣體外漏及防止瓶外氣體進入，而當受到按壓時即開啟(ON)，以使瓶內氣體噴出或可藉由操作手段使瓶外氣體進入儲存，在高壓罐10之罐體上另會設有一單向出氣之洩氣閥12，係一受到按壓時會使罐內氣體洩出之單向閥門；該吸收裝置1尚包括有一抽吸器13，係可進行真空抽吸之器具，該抽吸器13在本體上更伸出一輸出管131及一吸氣管132(採軟管為宜)，該吸氣管132的前端管口更接合一吸入斗133。
- [0027] 使用吸收裝置1即如第三圖所示，先將該高壓罐10之氣閥11與該抽吸器13之輸出管131作穩固連接接合(可採螺接方式接合為宜)，然後將該抽吸器13之吸入斗133近距離朝向剛烹煮好之食物20(可以以有效吸取食物氣味之距離為佳)，並啟動該抽吸器13進行真空抽吸作用，俾藉由該抽吸器13將食物氣味抽吸經由吸入斗133、吸氣管132及輸出管131而進入高壓罐10內保存。在此過程中，該抽吸器13本身之作用會將所吸入氣體壓縮為高壓並推進該高壓罐10內，因此必要時必須按壓該洩氣閥12使罐內空氣洩出，藉以使罐內之食物氣味濃度快速提昇；待收集到適量後(操作上可藉由觀察該抽吸器13所設之壓力錶或該高壓罐10所附具之壓力錶而得知)，即可關閉該抽吸器13，並將該高壓罐10與該輸出管131之接合狀態解除，則瞬間藉由該氣閥11之關閉，該高壓罐10內即已儲存食物20之氣味，且不會有外漏之虞。
- [0028] 吸收到食物餐點之氣味後即可進行食物味道口嚼劑之製造，其係藉由按壓高壓罐10的氣閥11，使食物餐點氣味自高壓罐10噴出，並藉由添加可食用之吸收介質與氣味混合，再經攪拌、凝固之製程後，使氣味被混合入所製成之口嚼劑內固定住，如此即可製成食物味道口嚼劑之成品。
- [0029] 本發明之食物味道口嚼劑亦可經由第四圖所示之製程而完成，即：1. 實際製作出食物餐點；2. 將食物餐點混合攪碎，其可藉由人工加以攪碎，或藉由如第五圖所示之攪碎裝置2來完成攪碎；3. 將所攪碎之食物餐點製造成具食物味道之口嚼劑。
- [0030] 該攪碎裝置2具有一容器21，供將食物餐點置入，其內部設有攪拌器22，由設於基座23內之動力源24(例如：馬達)帶動轉動，係以慢速而可將食物餐點攪碎，且不破壞或改變食物餐點整體之味道為宜(但轉速不受拘限)，該攪碎裝置2上設有可以控制該動力源24啟動、停止及適當變速用之控制盤25，係設於該基座23之正面為宜；另，該容器21之頂面上可由一蓋體26蓋合。
- [0031] 將食物餐點混合攪碎後，即成為「攪碎品」，接著，即將「攪碎品」與可食用之吸收介質

混合，再經攪拌、凝固之製程後，即製成食物味道口嚐劑之成品。

- [0032] 因所添加吸收介質濃度之選擇，本發明食物味道口嚐劑可以是固態態樣者，例如製造成粉末狀、顆粒狀或錠狀的口嚐劑；也可以是流體態樣者，例如製造成膠狀、半膠狀(半膠半液)或液狀的口嚐劑。而不論是固態態樣者或流體態樣者，皆可以原貌存在或以膠囊分裝。然後依不同食物餐點而分別儲存於不同之罐體3內(先請參閱第六圖所示)。
- [0033] 本發明製作出食物味道口嚐劑後之運用方法如第六、七圖所示，在一擺置各種食物餐點模型或圖片40之展示場4(例如賣場美食街或超商預定年菜)上，將分別儲存不同食物餐點味道口嚐劑之罐體3對應各食物餐點模型或圖片40之位置而擺設。因此客人在賞心悅目地觀賞各種食物餐點模型或圖片40時，更可取用所對應之罐體3內之口嚐劑，以口嚐到該餐點之真實味道，則客人在色(擬真模型或圖片)與味(真實味道)配合下，當能促進點選慾望，並藉以作出正確選擇。
- [0034] 由以上說明可知，本發明主要即藉由口嚐劑之製造，可將各種食物餐點之味道一一儲存於口嚐劑中，再於展示場與餐點模型或圖片對應配合，供鑑賞者(評審人員或點餐客人等)實際口嚐，以大幅提昇其樂於點餐之慾望。
- [0035] 綜上所述，本發明所揭露之創作理念及實質內容除因不曾有人構思或採行運用過，而能具備絕對新穎性外，更因本發明確可達成提供給鑑賞者(評審人員或客人等)得以口嚐食物餐點味道之預期功效，而亦能具備實用進步性，同時本發明之詳細說明已使習於此項技藝者得據以實施，故本發明業已備齊各項專利要件，爰請依法審查並請早日准予專利。

#### 【圖式簡單說明】

- [0054] 第一圖所示係本發明食物味道口嚐劑之一種製程方塊圖
- [0055] 第二圖所示係本發明製造食物味道口嚐劑時應用吸收裝置之構造示意圖
- [0056] 第三圖所示係本發明製造食物味道口嚐劑時應用吸收裝置之使用示意圖
- [0057] 第四圖所示係本發明食物味道口嚐劑之另一種製程方塊圖
- [0058] 第五圖所示係本發明製造食物味道口嚐劑時應用攪碎裝置之構造及使用示意圖
- [0059] 第六圖所示係本發明食物味道口嚐劑之運用方法示意圖
- [0060] 第七圖所示係本發明食物味道口嚐劑之運用方法方塊圖

#### 【主要元件符號說明】

- [0036] 1 . . . 吸收裝置
- [0037] 10 . . . 高壓罐
- [0038] 11 . . . 氣閥
- [0039] 12 . . . 洩氣閥
- [0040] 13 . . . 抽吸器
- [0041] 131 . . . 輸出管
- [0042] 132 . . . 吸氣管
- [0043] 133 . . . 吸入斗
- [0044] 2 . . . 攪碎裝置
- [0045] 21 . . . 容器
- [0046] 22 . . . 攪拌器
- [0047] 23 . . . 基座
- [0048] 24 . . . 動力源
- [0049] 25 . . . 控制盤
- [0050] 26 . . . 蓋體
- [0051] 3 . . . 罐體
- [0052] 40 . . . 食物餐點模型或圖片
- [0053] 4 . . . 展示場

### 七、申請專利範圍：

- 一種食物味道口嚐劑之製造方法，係經由下述製程而完成：一、製作出食物餐點；二、藉由一吸收裝置吸收食物餐點的氣味；三、將所吸收到之食物餐點氣味自該吸收裝置噴出，並添加可食用之吸收介質與氣味混合，再經攪拌、凝固之製程後，使氣味被混合入所製成之口嚐劑內固定住，即製造成具食物味道之口嚐劑。
- 依據申請專利範圍第1項所述之食物味道口嚐劑之製造方法，其中，該吸收裝置包含有一高壓罐及一抽吸器，該抽吸器更伸出有一輸出管及一吸氣管，該吸氣管的前端管口更接合一吸入斗，該高壓罐與該抽吸器之輸出管作穩固連接，藉該抽吸器之吸入斗朝向食物抽吸氣味，可將食物氣味抽經該吸入斗、吸氣管、輸出管進入該高壓罐內保存。
- 依據申請專利範圍第2項所述之食物味道口嚐劑之製造方法，其中，該高壓罐端口設有一氣閥，可與該抽吸器之輸出管作穩固連接。
- 依據申請專利範圍第2項所述之食物味道口嚐劑之製造方法，其中，該高壓罐之罐體上設有一洩氣閥，在吸收食物氣味之過程中，可供按壓使該高壓罐內空氣洩出，以使罐內之食物氣味濃度快速提昇。
- 依據申請專利範圍第2項所述之食物味道口嚐劑之製造方法，其中，將所吸收到之食物餐點氣味自該吸收裝置噴出，係按壓高壓罐的氣閥，使食物餐點氣味自高壓罐噴出。
- 一種食物味道口嚐劑之製造方法，係經由下述製程而完成：一、製作出食物餐點；二、將食物餐點混合攪碎；三、將所混合攪碎之食物餐點與吸收介質混合，再經攪拌、凝固之製程後，即製造成具食物味道之口嚐劑。
- 依據申請專利範圍第6項所述之食物味道口嚐劑之製造方法，其中，將食物餐點混合攪碎

之製程可藉由人工將食物餐點加以攪碎。

8. 依據申請專利範圍第6項所述之食物味道口嚐劑之製造方法，其中，將食物餐點混合攪碎之製程可藉由一攪碎裝置將食物餐點混合攪碎。

9. 依據申請專利範圍第8項所述之食物味道口嚐劑之製造方法，其中，該攪碎裝置具有一基座，上方設一供置入食物餐點之容器，內部設有攪拌器，由設於基座內之動力源帶動轉動，以將食物餐點攪碎。

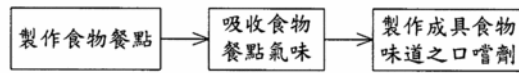
10. 依據申請專利範圍第9項所述之食物味道口嚐劑之製造方法，其中，該攪碎裝置上設有控制該動力源啟動、停止及變速用之控制盤。

11. 依據申請專利範圍第10項所述之食物味道口嚐劑之製造方法，其中，該攪碎裝置上所設之控制盤，以設於該基座正面為宜。

12. 依據申請專利範圍第9項所述之食物味道口嚐劑之製造方法，其中，該攪碎裝置之容器頂面上可由一蓋體蓋合。

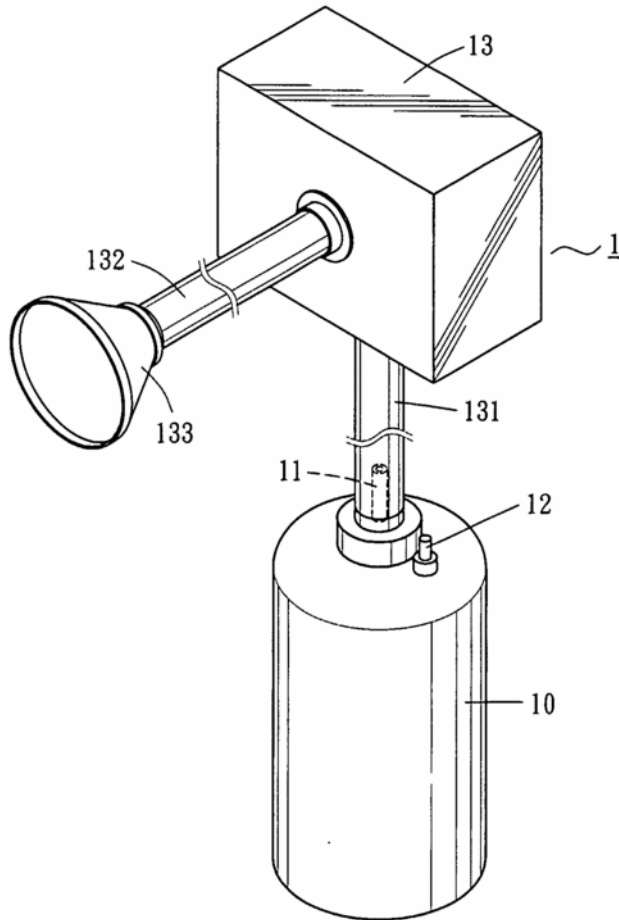
13. 一種食物味道口嚐劑之運用方法，係在一擺置各種食物餐點模型或圖片之展示場上，將分別儲存不同食物餐點味道口嚐劑之罐體對應各食物餐點模型或圖片之位置而擺設，客人在觀賞各種食物餐點模型或圖片時，即可取用所對應之罐體內之口嚐劑食用，以口嚐到該餐點之真實味道。

八、圖式：



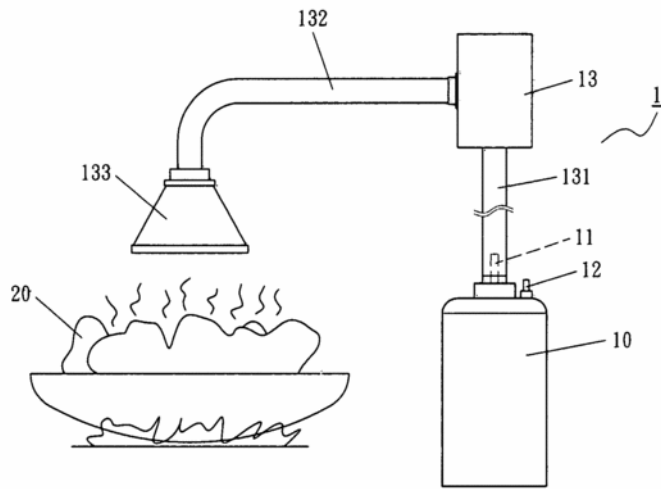
第一圖

第一圖



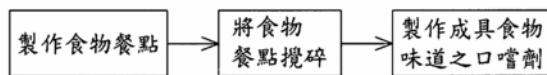
第二圖

第二圖



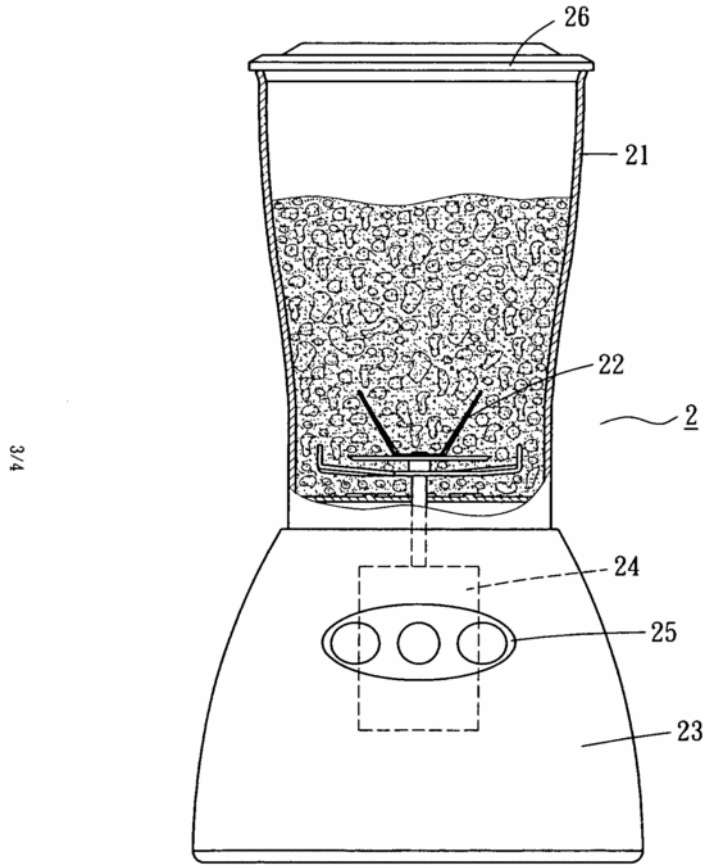
第三圖

第三圖



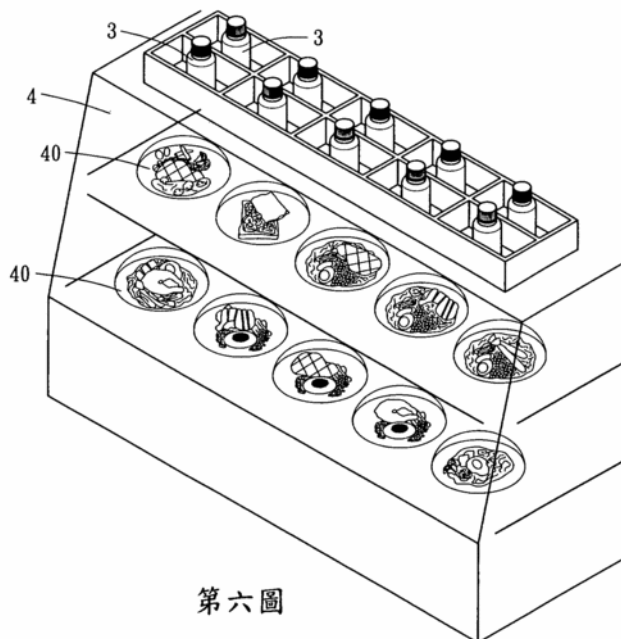
第四圖

第四圖



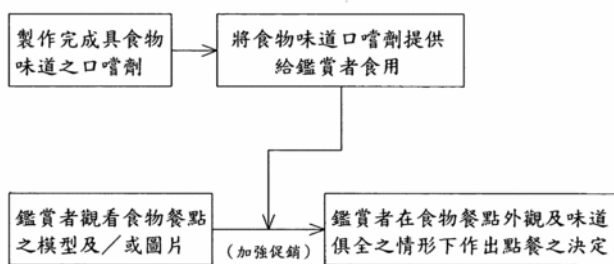
第五圖

第五圖



第六圖

第六圖



第七圖

第七圖