



(12) BẢN MÔ TẢ SÁNG CHẾ THUỘC BẰNG ĐỘC QUYỀN SÁNG CHẾ

(19) Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam (VN) (11)
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



1-0026144

(51)⁷ B65D 81/34; A23L 1/10; A23L 1/182 (13) B

-
- (21) 1-2013-01616 (22) 25/10/2011
(86) PCT/EP2011/068583 25/10/2011 (87) WO/2012/059358 10/05/2012
(30) 201010544373.7 01/11/2010 CN
(45) 25/11/2020 392 (43) 26/08/2013 305A
(73) SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (CH)
Entre-deux-Villes, 1800 Vevey, Switzerland
(72) LIAN HWEE PENG, Rebecca (SG).
(74) Công ty TNHH Ban Ca (BANCA)
-

(54) PHƯƠNG PHÁP CHUẨN BỊ BỮA ĂN VÀ KIT NẤU DÙNG CHO PHƯƠNG PHÁP NÀY

(57) Sáng chế đề xuất phương pháp chuẩn bị bữa ăn bằng cách nấu thực phẩm với gạo, trong đó thực phẩm này được ướp gia vị hoặc hương liệu bằng cách cho thực phẩm và thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu vào bên trong túi nấu, gắn kín túi nấu này, đặt túi nấu này vào dụng cụ nấu, và trong đó gạo được cho vào dụng cụ nấu trước hoặc sau khi túi nấu được đặt vào dụng cụ nấu này, và thực phẩm và gạo được nấu cùng nhau. Sáng chế cũng đề xuất kit nấu để sử dụng trong phương pháp này bao gồm túi nấu được tạo ra cùng với túi nhỏ chứa thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu.

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế đề cập đến phương pháp chuẩn bị bữa ăn bằng cách nấu đồng thời nhiều hơn một loại thực phẩm trong đó ít nhất một trong các loại thực phẩm này được ướp gia vị hoặc hương liệu trong túi nấu. Sáng chế thích hợp lý tưởng để ướp gia vị và nấu thực phẩm trong túi nấu trong đó thực phẩm này được nấu cùng một lúc với gạo trong cùng một dụng cụ nấu.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Ở châu Á, gần như mỗi hộ gia đình đều có dụng cụ nấu cơm. Chức năng chính của nồi nấu cơm là để nấu cơm. Thông thường, các thực phẩm khác cần thiết để chuẩn bị món ăn dùng cho bữa ăn phải được nấu theo các cách khác nhau và thường nấu trong các dụng cụ nấu khác nhau. Tuy nhiên, khi tốc độ của cuộc sống hiện đại tăng nhanh, có nhu cầu chuẩn bị thức ăn một cách tiện lợi và hiệu quả hơn bằng cách chỉ sử dụng một dụng cụ nấu bằng cách nấu đồng thời hai hoặc ba loại thực phẩm, một trong các loại thực phẩm này thường là gạo. Khả năng nấu đồng thời hai hoặc nhiều loại thực phẩm khác nhau cùng một lúc có sự hấp dẫn khách hàng lớn do tính tiện lợi, tiết kiệm thời gian, và giảm tiêu thụ năng lượng.

Món cơm thường được chuẩn bị bằng cách cho gạo chưa nấu, các thành phần chính (ví dụ, miếng thịt, rau, v.v.) và các gia vị vào dụng cụ nấu cơm, và sau đó được nấu cùng nhau trong nước trong thời gian thích hợp. Tuy nhiên, phương pháp này có những hạn chế. Gạo và các thành phần chính sẽ có cùng một vị từ gia vị. Gia vị có xu hướng lắng xuống trong khi nấu và tạo ra một lớp ở đáy của dụng cụ này, lớp này có thể gây cháy và tạo ra vỏ cứng trong dụng cụ, và còn gây ra mùi vị khó chịu.

Gạo và các thành phần chính cộng với gia vị có thể được chuẩn bị riêng biệt trong hai ngăn khác nhau (ví dụ, dụng cụ nấu cơm và nồi nấu trên bếp). Tuy

nhiên, đây là phương pháp tiêu thụ năng lượng cao. Ngoài ra, thời gian nấu cho mỗi loại thường khác nhau, điều này gây ra sự bất tiện.

Một số phương pháp nấu khác sử dụng rổ làm bằng chất dẻo hoặc thép không gỉ ở phía trên của dụng cụ nấu cơm để hấp món ăn trong khoảng trống phía trên của dụng cụ này. Phương pháp này có thể hấp một món ăn riêng lẻ trong một khoảng thời gian, hoặc thực phẩm có thể được hấp cùng một lúc khi gạo được nấu. Hạn chế của việc hấp thức ăn trong khi nấu cơm theo cách này là mùi vị từ thức ăn được giải phóng vào khoảng trống phía trên và vào chính cơm. Ngoài ra, nước nấu nhỏ vào gạo làm ảnh hưởng đến vị bình thường và đặc trưng của gạo. Nhiều người tiêu dùng rất mong muốn mùi vị đơn giản hoặc trung tính của gạo

Do đó, có nhu cầu cải thiện các phương pháp thông thường để nấu đồng thời hai hoặc nhiều thực phẩm, đặc biệt là nấu với gạo.

Do đó, mục đích của sáng chế là đề xuất phương pháp nấu và kit nấu mà ít nhất phần nào khắc phục được một hoặc nhiều nhược điểm nêu trên của các phương pháp đang tồn tại hoặc ít nhất đề xuất phương pháp hữu ích khác.

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Theo khía cạnh thứ nhất, sáng chế đề xuất phương pháp chuẩn bị bữa ăn bằng cách nấu đồng thời thực phẩm với gạo, trong đó thực phẩm này được ướp gia vị hoặc hương liệu bằng cách cho thực phẩm và thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu vào bên trong túi nấu, gắn kín túi nấu này, đặt túi nấu đã gắn kín này vào dụng cụ nấu, và trong đó gạo được cho vào dụng cụ nấu trước hoặc sau khi túi nấu được đặt vào dụng cụ nấu này, và thực phẩm và gạo được nấu cùng nhau.

Tốt hơn, nếu thực phẩm và gạo được nấu trong khoảng thời gian từ 10 đến 90 phút. Nước có thể được thêm vào dụng cụ nấu để hỗ trợ cho việc nấu cơm.

Tốt hơn, nếu thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu được chọn từ thành phần lên men, gia vị, chất làm tăng vị, và các thành phần chức năng của

Trung Quốc, và còn có thể bao gồm chất làm đặc, chất kết dính, hoặc chất tạo màu thực phẩm. Thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu có thể ở dạng hình khối, bột, hạt, chất lỏng, hoặc bột nhão.

Dụng cụ nấu này có thể là dụng cụ bất kỳ thích hợp để nấu thực phẩm, nhưng tốt hơn là lò thông thường, lò vi sóng, nồi nấu cơm bằng điện, nồi nấu cơm bằng bếp, nồi áp suất hoặc nồi hấp.

Theo khía cạnh thứ hai, sáng chế cũng đề xuất kit nấu để sử dụng trong phương pháp này, trong đó kit nấu bao gồm túi nấu được tạo ra cùng với túi nhỏ chứa thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu, hoặc hỗn hợp gia vị và hương liệu.

Tốt hơn, nếu túi nấu và túi nhỏ được đóng gói cùng nhau. Túi nấu có thể được tạo ra được gấp chặt, và có thể được tạo ra với thiết bị gắn kín.

Tốt hơn, nếu túi này được làm bằng màng một lớp được tạo ra từ polyeste với lượng 99% trọng lượng hoặc lớn hơn. Tốt hơn nếu màng một lớp này có tốc độ truyền oxy nằm trong khoảng từ 110 đến 168 $\text{cm}^3/\text{m}^2 \cdot \text{ngày} \cdot \text{atm}$ ở 23°C, và tốc độ truyền hơi nước nằm trong khoảng từ 25 đến 40 $\text{g}/\text{m}^2 \cdot \text{ngày}$ ở 38°C.

Mô tả chi tiết sáng chế

Sáng chế đề cập đến phương pháp chuẩn bị bữa ăn bằng cách nấu đồng thời thực phẩm với gạo, trong đó thực phẩm này được ướp gia vị hoặc hương liệu bằng cách cho thực phẩm và thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu vào bên trong túi nấu, gắn kín túi nấu này, đặt túi nấu đã gắn kín này vào dụng cụ nấu, và trong đó gạo được cho vào dụng cụ nấu trước hoặc sau khi túi nấu được đặt vào dụng cụ nấu này, và thực phẩm và gạo được nấu cùng nhau. Sáng chế cũng đề cập đến kit nấu bao gồm túi nấu được tạo ra cùng với túi nhỏ chứa thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu, hoặc hỗn hợp gia vị và hương liệu.

Thuật ngữ “túi nấu” nghĩa là túi bất kỳ thích hợp để nấu thực phẩm, thường được biết đến là túi dùng trong lò, và được làm bằng vật liệu dẻo chịu nhiệt trong suốt.

Thuật ngữ “dụng cụ nấu” chỉ dụng cụ bất kỳ thích hợp để nấu thực phẩm, bao gồm lò thông thường, lò vi sóng, nồi nấu cơm, nồi áp suất, nồi hấp, được vận hành bằng điện hoặc bằng hơi đốt hoặc cách thích hợp bất kỳ khác.

Kit nấu có thể chứa nhiều hơn một túi nấu, và có thể chứa nhiều hơn một túi nhỏ.

Tốt hơn, nếu thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu bao gồm hỗn hợp gia vị đầy đủ để chuẩn bị món ăn. Các thành phần này có thể bao gồm thành phần lên men, gia vị, chất làm tăng vị hoặc các thành phần chức năng của Trung Quốc, cũng như chất làm đặc, chất kết dính, chất tạo màu thực phẩm, và các thành phần thích hợp khác.

Thuật ngữ “các thành phần chức năng của Trung Quốc” chỉ các thành phần ăn uống mà đã được tiêu thụ trong nhiều thế kỷ và được mọi người coi là có chức năng tích cực nhất định đối với sức khỏe của con người. Các ví dụ bao gồm mộc nhĩ và táo đỏ.

Thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu có thể ở các dạng khác nhau, như hình khối (ví dụ, hình khối được nén), bột, hạt, chất lỏng, hoặc bột nhão có hoặc không có hạt (ví dụ, bột nhão bao gồm món mì ống). Ngoài ra, các thành phần này có thể ở dạng đông lạnh hoặc được để trong các điều kiện làm lạnh hoặc trong tủ lạnh hoặc ở nhiệt độ môi trường bình thường.

Túi nấu thường được tạo ra được gấp chặt để tiết kiệm khoảng trống. Ngoài ra, túi nấu có thể được tạo ra với thiết bị gắn kín, như gắn kín bằng dây xoắn được hoặc gắn kín bằng khóa kéo.

Tốt hơn, nếu túi nấu được làm bằng màng một lớp được tạo ra từ polyeste với lượng 99% trọng lượng hoặc lớn hơn. Màng này có thể được tạo ra bằng

cách ép trời định hướng hai trục thông thường. Để cải thiện thêm đặc tính chống dính của túi nấu, silic oxit có thể có trong màng này.

Tốt hơn, nếu màng này có cấu trúc không phân cực, có tốc độ truyền oxy nằm trong khoảng từ 110 đến 168 $\text{cm}^3/\text{m}^2 \cdot \text{ngày} \cdot \text{atm}$ ở 23°C, và có tốc độ truyền hơi nước nằm trong khoảng từ 25 đến 40 $\text{g}/\text{m}^2 \cdot \text{ngày}$ ở 38°C. Tốc độ truyền oxy và tốc độ truyền hơi nước thấp tạo ra tính không thấm nước và tính không thấm dầu hoàn hảo của túi. Ngoài ra, túi này có đặc tính chống dính và không phân hủy, biến dạng hoặc nóng chảy ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 30 đến 121°C. Do đó, túi nấu theo sáng chế đặc biệt thích hợp cho các dụng cụ nấu khác nhau, đặc biệt là các nồi nấu cơm.

Nhiều hơn một túi nấu được gắn kín có thể đặt vừa trong dụng cụ nấu thông thường, và do đó hai hoặc nhiều món ăn có thể được chuẩn bị đồng thời trong dụng cụ này. Đặc tính không thấm nước và đặc tính không thấm dầu của túi này nghĩa là không có dấu vết của mùi hoặc vị giữa các nguyên liệu thực phẩm từ các túi khác nhau. Việc chuẩn bị nhiều hơn một món ăn trong dụng cụ này cùng một lúc cũng hiệu quả về mặt năng lượng.

Trong quá trình nấu, gạo giữ được vị trung tính vốn có của nó vì nó không tiếp xúc với các thực phẩm được chứa trong túi nấu.

Ngoài ra, túi nấu theo sáng chế thường có đặc tính chống dính, nghĩa là túi, hay nguyên liệu thực phẩm bất kỳ hay các thành phần gia vị đều không dính vào đáy của dụng cụ nấu. Do đó, dụng cụ này dễ làm sạch sau khi nấu.

Ví dụ thực hiện sáng chế

Sáng chế còn được mô tả với sự tham khảo các ví dụ sau. Cần phải hiểu rằng sáng chế như được yêu cầu bảo hộ không được dự định là bị giới hạn theo cách bất kỳ bởi các ví dụ này.

Ví dụ 1

Nước xốt tiêu đen ở dạng lỏng (khoảng 50g) được cho vào trong túi nấu với cá phi lê (300g) và ớt chuông (45g). Sau khi trộn kỹ, túi nấu được gắn kín.

Túi đã gắn kín và gạo chưa nấu (300g) được cho vào nồi nấu cơm và nước (500ml) được thêm vào nồi nấu cơm. Sau khi nấu trong khoảng thời gian từ 30 đến 45 phút, túi này được lấy ra và cá phi lê tiêu đen đã nấu được lấy ra sẵn để ăn. Túi nấu được làm bằng màng một lớp được tạo ra từ polyeste với lượng 100% trọng lượng. Túi này vẫn còn nguyên vẹn trong khi nấu, và không nóng chảy, biến dạng, hoặc dính vào nồi nấu cơm. Do đó, nồi nấu cơm này dễ làm sạch sau khi nấu. Không có mùi vị khó chịu trong nồi nấu cơm. Ngoài ra, cơm vẫn giữ được vị trung tính vốn có của nó và không có sự nhiễm mùi giữa cơm và cá phi lê tiêu đen đã nấu.

Ví dụ 2

Bột xá xíu (Cha Shao) (khoảng 30g) được cho vào túi nấu với phi lê thịt lợn (200g). Sau khi trộn kỹ, túi nấu được gắn kín. Túi đã gắn kín và gạo chưa nấu (300g) được cho vào trong nồi nấu cơm và nước (500ml) được thêm vào nồi nấu cơm. Sau khi nấu trong 45 phút, túi được lấy ra và thịt lợn xá xíu đã nấu được lấy ra sẵn để ăn. Túi nấu được sử dụng được làm từ màng polyeste một lớp chứa silic oxit với lượng 0,02% trọng lượng hoặc ít hơn. Túi này vẫn nguyên vẹn trong khi nấu, và không nóng chảy, biến dạng, hoặc dính vào nồi nấu cơm. Do đó, nồi nấu cơm dễ làm sạch sau khi nấu. Không có mùi vị khó chịu trong nồi nấu cơm, trong thực phẩm đã nấu hoặc trong cơm. Ngoài ra, cơm vẫn giữ được vị trung tính vốn có của nó và không có sự nhiễm mùi giữa cơm và thịt lợn xá xíu đã nấu.

Ví dụ 3

Viên cà ri (khoảng 50g) được cho vào túi nấu với miếng thịt bò (300g) và rau, gồm có khoai tây và cà rốt, (100g). Sau khi trộn kỹ, túi nấu được gắn kín. Túi đã gắn kín được cho vào nồi nấu cơm cùng với túi nấu đã gắn kín trong ví dụ 2. Gạo chưa nấu (300g) và nước (400-500ml) được thêm vào nồi nấu cơm. Sau khi nấu trong khoảng thời gian từ 45 đến 55 phút, hai túi này được lấy ra và thịt bò cà ri và thịt lợn xá xíu đã nấu được lấy ra sẵn để ăn. Túi nấu được sử dụng là loại giống như túi nấu trong ví dụ 1. Hai túi này vẫn nguyên vẹn trong

khi nấu, và không nóng chảy hoặc biến dạng. Không có sự kết dính giữa hai túi này, và túi này không dính vào nồi nấu cơm. Do đó, dụng cụ nấu cơm dễ làm sạch sau khi nấu, và không có mùi vị khó chịu trong nồi nấu cơm, hoặc thực phẩm đã nấu hoặc cơm. Ngoài ra, không có sự nhiễm mùi giữa thịt bò ca ri và thịt lợn xá xíu. Ngoài ra, cơm giữ được vị trung tính vốn có của nó, và không có sự nhiễm mùi giữa cơm và thịt bò ca ri hoặc thịt lợn xá xíu.

Ví dụ 4

Hỗn hợp gia vị thịt gà ở dạng bột (khoảng 30-50g) được cho vào túi nấu với miếng thịt gà (300-500g) và một ít rau, như ớt chuông. Sau khi trộn với nhau, túi này được gắn kín và cho vào nồi áp suất bằng điện. Gạo được thêm vào nồi với lượng nước cần thiết. Sau khi nấu trong khoảng thời gian từ 20 đến 30 phút, món này sẵn sàng để phục vụ. Túi nấu được sử dụng được chuẩn bị bằng các phương pháp thông thường. Màng polyeste một lớp được sử dụng chứa silic oxit với lượng 0,02% trọng lượng hoặc ít hơn. Túi này vẫn nguyên vẹn trong khi nấu mà không bị tổn hại về mặt vật lý hoặc hóa học. Túi này không nóng chảy, biến dạng hoặc dính vào nồi áp suất.

Ví dụ 5

Hỗn hợp ca ri Thái Lan ở dạng bột (khoảng 30g) được cho vào túi nấu với miếng thịt gà (300g) và một ít rau, như khoai tây thái hạt lựu. Sau khi trộn với nhau, túi này được gắn kín và cho lên trên gạo với nước được thêm vào trong nồi áp suất truyền thống và đun nóng trên bếp ga. Sau khi nấu trong 20 phút, thịt gà đã nấu được lấy ra và dùng. Túi nấu được sử dụng là loại giống như trong Ví dụ 6. Túi này vẫn nguyên vẹn trong khi nấu mà không bị tổn hại về mặt vật lý hoặc hóa học. Túi này không nóng chảy, biến dạng hoặc dính vào nồi áp suất.

Như được sử dụng trong phần mô tả này, các từ “bao gồm”, “chứa”, và các từ tương tự, không được hiểu theo nghĩa loại trừ hoặc toàn diện. Trong các từ khác, chúng được dự định nghĩa là “bao gồm, nhưng không chỉ giới hạn ở”.

Ngoài ra, viện dẫn bất kỳ trong phần mô tả này về các giải pháp kỹ thuật đã biết không được dự định là chấp nhận rằng chúng đã được biết rõ hoặc tạo ra một phần của kiến thức chung thông thường trong lĩnh vực này.

Cần phải hiểu rằng mặc dù sáng chế đã được mô tả có viện dẫn đến các phương án cụ thể, song các biến thể và thay đổi có thể được thực hiện mà không nằm ngoài phạm vi của sáng chế như được xác định trong phần yêu cầu bảo hộ. Ngoài ra, nếu các phương án tương đương đã biết tồn tại đối với các dấu hiệu cụ thể, thì các phương án tương đương này được hợp nhất như thể được nêu cụ thể trong phần mô tả này.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Phương pháp chuẩn bị bữa ăn bằng cách nấu đồng thời thực phẩm với gạo, trong đó thực phẩm này được ướp gia vị hoặc hương liệu bằng cách cho thực phẩm và thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu vào bên trong túi nấu không thấm nước, gắn kín túi nấu này, đặt túi nấu đã gắn kín này vào dụng cụ nấu, và trong đó gạo được cho vào dụng cụ nấu trước hoặc sau khi túi nấu được đặt vào dụng cụ nấu này, và thực phẩm và gạo được nấu cùng nhau.
2. Phương pháp theo điểm 1, trong đó thực phẩm và gạo được nấu trong khoảng thời gian từ 10 đến 90 phút.
3. Phương pháp theo điểm 1 hoặc điểm 2, trong đó nước được thêm vào dụng cụ nấu để hỗ trợ việc nấu cơm.
4. Phương pháp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 3, trong đó thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu được chọn từ thành phần lên men, gia vị, chất làm tăng vị, và các thành phần chức năng của Trung Quốc.
5. Phương pháp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 4, trong đó thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu còn bao gồm chất làm đặc, chất kết dính, hoặc chất tạo màu thực phẩm.
6. Phương pháp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 5, trong đó dụng cụ nấu là lò thông thường, lò vi sóng, nồi cơm điện, nồi nấu cơm bằng bếp, nồi áp suất hoặc nồi hấp.
7. Kit nấu để sử dụng trong phương pháp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 6, trong đó kit này bao gồm túi nấu được tạo ra cùng với túi nhỏ chứa thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu, hoặc hỗn hợp gia vị và hương liệu.

8. Kit nấu theo điểm 7, trong đó túi nấu và túi nhỏ được đóng gói cùng nhau.
9. Kit nấu theo điểm 7 hoặc điểm 8, trong đó túi nấu được tạo ra được gấp chặt.
10. Kit nấu theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 7 đến 9, trong đó thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu được chọn từ thành phần lên men, gia vị, chất làm tăng vị, và các thành phần chức năng của Trung Quốc.
11. Kit nấu theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 7 đến 10, trong đó thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu còn bao gồm chất làm đặc, chất kết dính, hoặc chất tạo màu thực phẩm.
12. Kit nấu theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 7 đến 11, trong đó thành phần gia vị hoặc thành phần hương liệu ở dạng hình khối, bột, hạt, chất lỏng, hoặc bột nhão.
13. Kit nấu theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 7 đến 12, trong đó túi nấu được làm bằng màng một lớp được tạo ra từ polyeste với lượng 99% trọng lượng hoặc lớn hơn.
14. Kit nấu theo điểm 13, trong đó màng một lớp này có tốc độ truyền oxy nằm trong khoảng từ 110 đến 168 $\text{cm}^3/\text{m}^2 \cdot \text{ngày} \cdot \text{atm}$ ở 23°C, và tốc độ truyền hơi nước nằm trong khoảng từ 25 đến 40 $\text{g}/\text{m}^2 \cdot \text{ngày}$ ở 38°C.
15. Kit nấu theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 7 đến 14, trong đó túi nấu được tạo ra với thiết bị gắn kín.