

【19】中華民國

【12】發明公開公報 (A)

【11】公開編號：200913899

申請實體審查：有

【43】公開日：中華民國98(2009)年4月1日

【51】國際專利分類 Int. Cl.： **A23J3/16 (2006.01)**

【54】發明名稱：纖維狀凍豆腐之製造技術

【21】申請案號：096136011

【22】申請日：中華民國96(2007)年9月27日

【72】發明人：柯易昌

【71】申請人：嘉南藥理科技大學 CHIA NAN UNIVERSITY OF PHARMACY & SCIENCE

臺南縣仁德鄉二仁路1段60號

【57】發明摘要

一種纖維狀凍豆腐之製造技術，係以脫完渣之豆漿，加入一由人造肉經泡水、脫水及拆絲處理之組織化大豆蛋白，並攪拌與加熱處理，再加入水溶解之熟石膏凝固，經壓置與凍結處理，待解凍後，產生一不僅具咀嚼性、吸汁性、耐煮性外，更具有延展性、纖維性與韌性及可為全素素食肉用之纖維狀凍豆腐者；其中，有關組織化大豆蛋白之添加時機與豆漿加熱方式，亦可為豆漿預先加熱再加入組織化大豆蛋白，激烈攪拌後加入熟石膏凝固，經壓置與凍結，以配合目前機械化之豆腐工廠生產模式。

乾黃豆(1.0 Kg)

乾人造肉

↓ 水洗、浸泡與瀝水

↓ 浸泡3小時，脫水

濕黃豆

濕人造肉

↓ 加入3倍水並研磨

↓ 以攪拌機拆絲

研磨(含渣豆漿)

纖維狀組織化大豆蛋白

↓ 沸騰並濾渣後取4升

↓ 取400-600克

含纖維狀人造肉之豆漿(邊攪拌邊加熱至90°C)

↓ 添加0.4%之熟石膏

含纖維狀人造肉之豆腐腦

↓ 以壓模機壓置

含纖維狀人造肉之豆腐

↓ 置入-20°C冷凍庫內凍結

凍結狀態之含纖維狀人造肉之凍豆腐

↓ 解凍或加熱

纖維狀凍豆腐

代表圖式