

**【19】中華民國**                      **【12】發明公開公報 (A)**

**【11】** 公開編號：201106871

申請實體審查：有

**【43】** 公開日：中華民國 100 (2011) 年 03 月 01 日

**【51】** Int. Cl. :                      *A23J3/16 (2006.01)*

---

**【54】** 發明名稱：活性豆腐腦製作方法

**【21】** 申請案號：098128349

**【22】** 申請日：中華民國 98 (2009) 年 08 月 24 日

**【72】** 發明人：柯易昌 (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

**【57】** 發明摘要：

一種活性豆腐腦製作方法，尤指一種備製未變性之豆腐腦作結著劑用途之製作方法，係以生豆漿經低溫加熱時，添加適量之凝固劑靜置沉澱後成一沉澱物，沉澱物再經壓置或離心，即可獲得未變性濕狀沉澱物之活性豆腐腦，具可取代蛋白粉或乳清粉作為重組素肉製程中所需之結著劑。本發明之製程簡易迅速及設備費用低，得以提供素食業者自行備製，大大的節省成本。此外，由本發明備製之活性豆腐腦為一全素結著劑，可解決目前素食業者最迫切急需之全素素肉產製問題，極具商業價值及造福素食消費者。