

【19】中華民國

【12】發明公開公報 (A)

【11】公開編號：200714208

申請實體審查：有

【43】公開日：中華民國96(2007)年4月16日

【51】國際專利分類 Int. Cl.： **A23L1/05 (2006.01)**

【54】發明名稱：低熱量粉條食品之製造配方、製造方法及成品

【21】申請案號：094135295

【22】申請日：中華民國94(2005)年10月11日

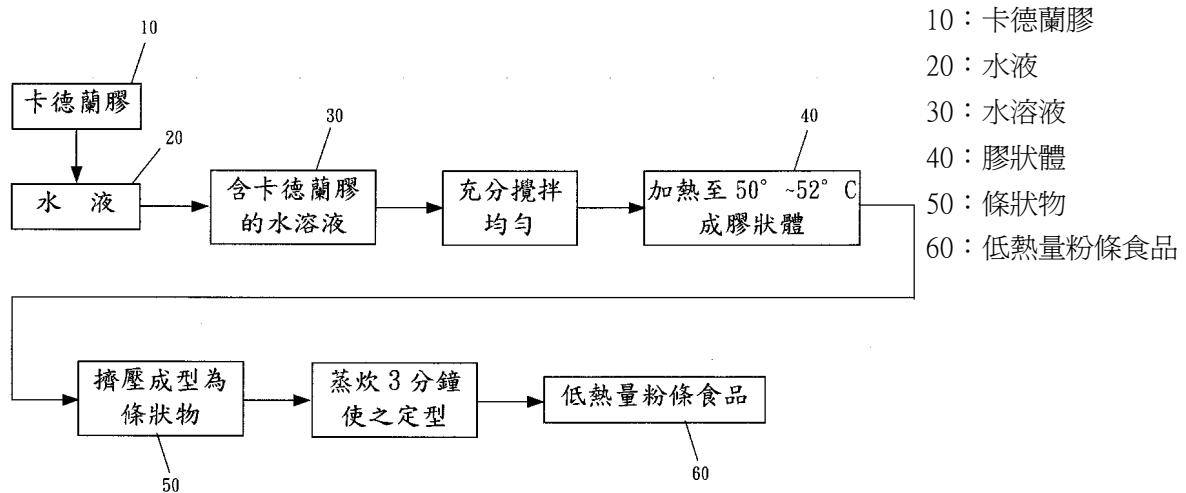
【72】發明人：宋文杰 WEN-CHIEH SUNG

【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

【74】代理人：劉建忠

【57】發明摘要

本發明係提供一種低熱量粉條食品之製造配方、製造方法及成品，係將卡德蘭膠加入水液中，使濃度在4~11%間並視需要加入乾燥粉末狀中藥材，其濃度在0~2%間，及視需要加入羧甲基纖維素鈉，其濃度在0~0.5%間，將所有添加材料於水液中攪拌均勻成水溶液，再經隔水加熱至50°~52°C成爲膠狀體，再經擠壓成型爲條狀物，最後蒸炊約3分鐘即定型成爲低熱量粉條食品成品，若添加中藥材者即成爲低熱量藥膳粉條食品成品。



代表圖式