

【19】中華民國

【12】發明公開公報 (A)

【11】公開編號：200808197

申請實體審查：有

【43】公開日：中華民國97(2008)年2月16日

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

【54】發明名稱：以鹽滷為凝固劑製造純有機豆腐與豆干之製造方法

【21】申請案號：096130078

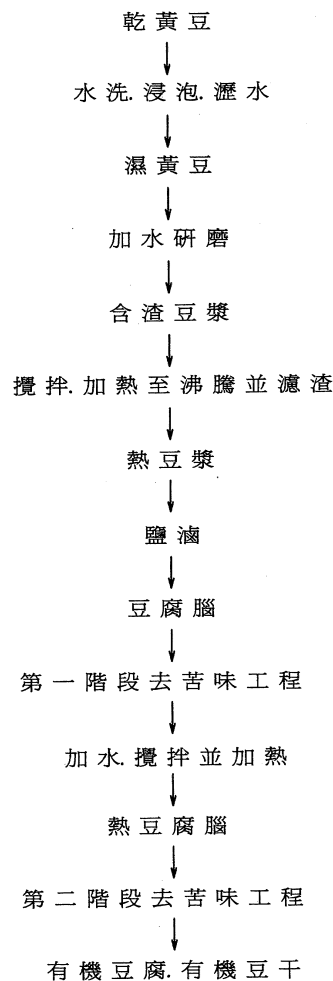
【22】申請日：中華民國96(2007)年8月15日

【72】發明人：柯易昌；馬天鈞；施宜廷；陳品好

【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

一種以鹽滷為凝固劑製造純有機豆腐與豆干之製造方法，係以鹽滷為凝固劑添加於熱豆漿中，產生豆腐腦，進行第一階段去苦味工程，以去除大部份乳清，再將其加水攪拌且加熱，進行第二階段去苦味工程，以完全去除殘留之乳清，並同時完成產品定型，製造出沒有苦味且是100%之純有機豆腐、豆干者。



代表圖式