

【19】中華民國

【12】發明公開公報 (A)

【11】公開編號：200808198

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：黃豆蛋白質之凝固製作方法

【21】申請案號：096130079

【22】申請日：中華民國96(2007)年8月15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

一種黃豆蛋白質之凝固製作方法，主要係製備一PH值4.6~5.4之定值水溶液，經加熱，溫度維持在80~90°C，提供素食丸子組成物中之黃豆蛋白質會因該定值水溶液PH值接近其等電點，而相互作用，使素食丸子被加熱凝固成膠且煮熟。