

【19】中華民國 **【12】發明公開公報 (A)**

【11】 公開編號：201026237

申請實體審查：有

【43】 公開日：中華民國 99 (2010) 年 07 月 16 日

【51】 Int. Cl. : *A23L1/20 (2006.01)*

【54】 發明名稱：高纖維香菇頭素肉製造方法

【21】 申請案號：098101001

【22】 申請日：中華民國 98 (2009) 年 01 月 13 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 AND SCIENCE

臺南縣仁德鄉二仁路 1 段 60 號

【57】 發明摘要：

一種高纖維香菇頭素肉製造方法，主要係以濕香菇頭(蕈柄或稱香菇梗)拆解成無數紋路鮮明之濕香菇頭絲，該濕香菇頭絲之膳食纖維為傳統組織化大豆蛋白之數十倍，且可取而代之，得與乳化漿、調味料、香料混合、攪拌，經成型與蒸煮產生高纖維低蛋白素食產品，具有極佳之咀嚼、咬勁口感者。

(2)

