

【11】證書號數：I374014

【45】公告日：中華民國 101 (2012) 年 10 月 11 日

【51】Int. Cl. : A23P1/02 (2006.01)

發明

全 2 頁

【54】名稱：猴頭菇米食產品

HERICIUM RICE PRODUCT

【21】申請案號：098112301

【22】申請日：中華民國 97 (2008) 年 12 月 12 日

【11】公開編號：201021724

【43】公開日期：中華民國 99 (2010) 年 06 月 16 日

【72】發明人：陳淑德 (TW) CHEN, SU DER；郭清通 (TW) KUO, CHING TUNG

【71】申請人：陳淑德

宜蘭縣宜蘭市女中路 3 段 89 號 3 樓

郭清通

KUO, CHING TUNG

宜蘭縣宜蘭市女中路 3 段 89 號 3 樓

【56】參考文獻：

CN 101243844A

KR 2003-0082036A

KR 2007-0074723A

審查人員：陳進來

[57]申請專利範圍

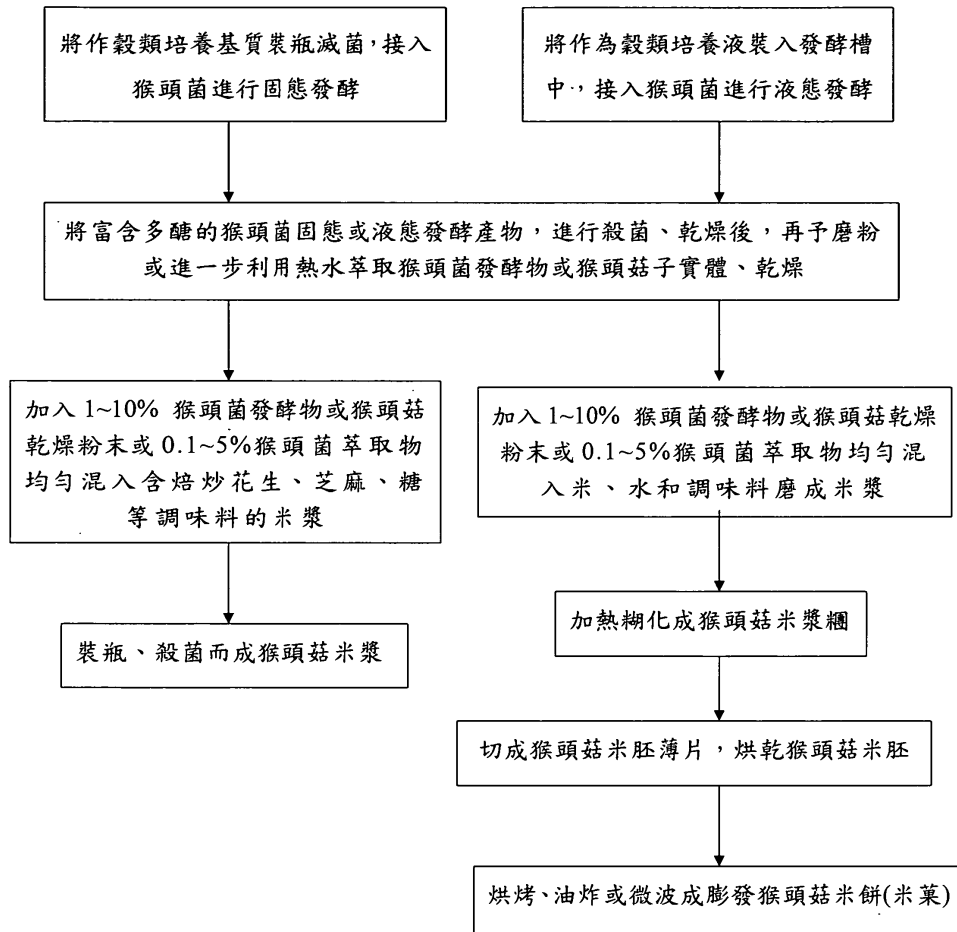
1. 一種猴頭菇米食產品，係將猴頭菌經過以穀類製成之液態或固體培養基，進行猴頭菌液態或固態發酵後，將猴頭菌發酵產物乾燥、磨粉，最後將猴頭菌發酵產物或將猴頭菇粉末或其萃取物再進一步混入米漿和米餅(米菓)配方中，再加以調味料劑，即可製成猴頭菇米漿和猴頭菇米餅(米菓)。
2. 如請求項 1 所述猴頭菇米食產品，其中以猴頭菌發酵產物的添加量佔所有粉料的 1~10%，猴頭菇萃取物的添加量佔所有粉料的 0.1~5%。
3. 如請求項 1 所述猴頭菇米食產品，添加的猴頭菌穀類固態和液態發酵產物，其所使用的穀類基質包括小麥、燕麥、大豆、玉米、薏仁、米等穀物；其中液態發酵基質中穀粉的含量為 1~10%，及 1~10%的葡萄糖及少量無機鹽，而固態發酵基質中的穀類之水分含量為 30%~60%，及少量無機鹽。
4. 如請求項 1 所述猴頭菇米食產品，添加的猴頭菌穀類固態和液態發酵產物的製造方法，其步驟如下：a、將含穀物之培養基進行滅菌處理；b、植入已活化之猴頭菌進行固態發酵或液態發酵，發酵 2~7 天可生產高多醣的猴頭菌發酵產物，發酵 21~28 天可生產高猴頭素的猴頭菌發酵產物，猴頭菌培養的溫度控制在 25-35 ；c、猴頭菌發酵產物經滅菌及乾燥後磨成粉狀。
5. 如請求項 1 所述猴頭菇米食產品，添加的猴頭菇粉末或其萃取物即是將猴頭菇子實體磨粉或利用 2~10 倍的熱水萃取猴頭菌發酵產物或猴頭菇子實體，再取猴頭菇萃取物。
6. 如請求項 1 所述猴頭菇米食產品，其中的猴頭菇米漿是將 1~10%此猴頭菌發酵產物粉末或 0.1~5%猴頭菇萃取物加入米漿配方中，米漿配方中除米漿外尚含有焙炒的花生、芝麻及糖等調味料後，均勻混合、殺菌、裝瓶而製成猴頭菇米漿。
7. 如請求項 1 所述猴頭菇米食產品，其中的猴頭菇米餅是將此 1~10%猴頭菌發酵產物粉末或 0.1~5%猴頭菇萃取物加入米餅配方中，將摻入乾燥猴頭菌發酵產物粉末加入米、水

(2)

中，均勻混合磨成米漿，加熱使米漿糰糊化後，切成薄片、再烘乾以製成水分含量為10~20%的猴頭菇米胚，再經烘烤、油炸或微波加熱膨發成猴頭菇米餅(米菓)。

圖式簡單說明

圖一 係為本發明產品之製造流程圖。



圖一