

---

【54】名稱：穀類固態發酵之真菌類產品及其製造方法

【21】申請案號：095138526

【22】申請日：中華民國95(2006)年10月19日

【11】公開編號：200819061

【43】公開日：中華民國97(2008)年5月1日

【72】發明人：陳淑德 CHEN, SU DER；莊佳穎 JUANG, JIA YING

【71】申請人：陳淑德 CHEN, SU DER

宜蘭縣宜蘭市女中路3段85號6樓

【74】代理人：

【56】參考文獻：

CN 1603401A

WO 99/21961A1

1

2

[57]申請專利範圍：

1.一種穀類固態發酵之真菌類產品，係將真菌類經過以穀類製成之固體培養基進行固態發酵後，將該發酵產物磨成粉狀，可進一步混入穀粉或穀液和調味劑製成。

2.如請求項1所述穀類固態發酵之真菌類產品，其中以穀類為基質的培養基係由100份穀物、0.1份碳酸鈣、0.05份硫酸鎂、0.1份磷酸二氫鉀及60-120份水混合後經滅菌處理而

成。

3.如請求項2所述穀類固態發酵之真菌類產品，其中真菌類係為靈芝或冬蟲夏草。

5. 4.一種穀類固態發酵之真菌類產品的製造方法，其步驟如下：

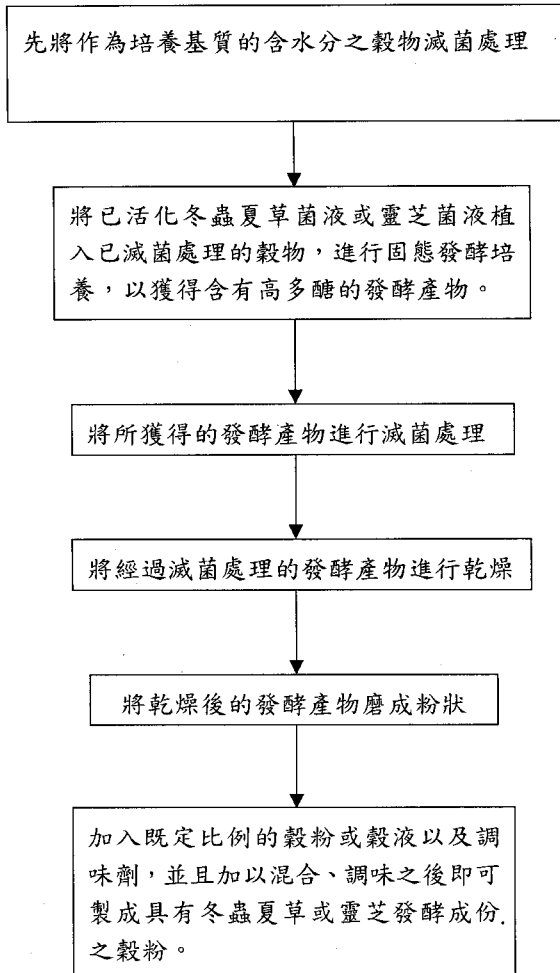
a、將含穀物之培養基進行滅菌處理；

b、植入已活化之真菌培養菌液進行固態發酵；

- c、發酵產物經滅菌及乾燥後磨成粉狀；
- d、將真菌粉進一步混合穀粉或穀液及調劑以製得以穀類為基質進行固態發酵之真菌類產品。
- 5.如請求項4所述穀類固態發酵之真菌類產品的製造方法，其中含穀物的培養基係由100份穀物、0.1份碳酸鈣、0.05份硫酸鎂、0.1份磷酸二氫鉀及60-120份水混合後經滅菌處理而成。
- 6.如請求項4所述穀類固態發酵之真菌

類產品的製造方法，其中真菌類係為靈芝或冬蟲夏草。

- 7.如請求項4所述穀類固態發酵之真菌類產品的製造方法，與真菌粉混合之穀粉係經乾燥、磨粉、過篩或穀液係經加水磨成漿液而成。
- 8.如請求項6所述穀類固態發酵之真菌類產品的製造方法，靈芝活化培養菌液之活化溫度為25-35℃。
- 10. 9.如請求項6所述穀類固態發酵之真菌類產品的製造方法，冬蟲夏草活化培養菌液之活化溫度為15-25℃。



圖一