

【11】證書號數：M350554

【45】公告日：中華民國98(2009)年2月11日

【51】Int. Cl. : C12M1/36 (2006.01)

新型

全 2 頁

【54】名稱：通濕氣恒溫固態發酵槽

SOLID-STATE FERMENTOR WITH HUMID AIR AND CONSTANT TEMPERATURE

【21】申請案號：097214988

【22】申請日：中華民國97(2008)年8月21日

【72】創作人：陳淑德 CHEN, SU-DER；林秀芸 LIN, SHIOW-YUN；鄭永祥 CHENG, YEONG-HSIANG

【71】申請人：陳淑德 CHEN, SU-DER

宜蘭縣宜蘭市神農路1段1號

林秀芸 LIN, SHIOW-YUN

宜蘭縣宜蘭市神農路1段1號

鄭永祥 CHENG, YEONG-HSIANG

宜蘭縣宜蘭市神農路1段1號

【74】代理人：

1

2

[57]申請專利範圍：

1.一種通濕氣恒溫固態發酵槽，發酵槽設有掀式上蓋和進料口，進料口用以投入微生物和固態基質；發酵槽的上方備有冷凝器，通濕氣恒溫固態發酵槽並配合夾層恒溫冷水循環；發酵槽的底端加上材質堅硬的不銹鋼細網，在不銹鋼網下方加入無菌水，並調控通入空氣的流量，透過底部曝氣頭，以通入濕空氣。

2.如申請專利範圍第1項之通濕氣恒溫

固態發酵槽，其中掀蓋頂部上方設有冷凝器(1)，並有備用口可裝設溫度感測器(2)、濕度偵測器(3)和pH監測器(4)。

5. 3.如申請專利範圍第1項之通濕氣恒溫固態發酵槽，發酵槽夾層恒溫冷水循環(5)以控制發酵期間溫度，(6)為控溫水入口(7)為控溫水出口。

10. 4.如申請專利範圍第1項之通濕氣恒溫固態發酵槽，其中底端設有不銹鋼

(2)

3

細網(8)以防止固態基質壓住曝氣口，且在不銹鋼細網的下方加入無菌水，促進濕空氣流動。

5.如申請專利範圍第1項之通濕氣恒溫固態發酵槽，其中底部包含一個或多個曝氣頭(9)，連接空壓機及空氣

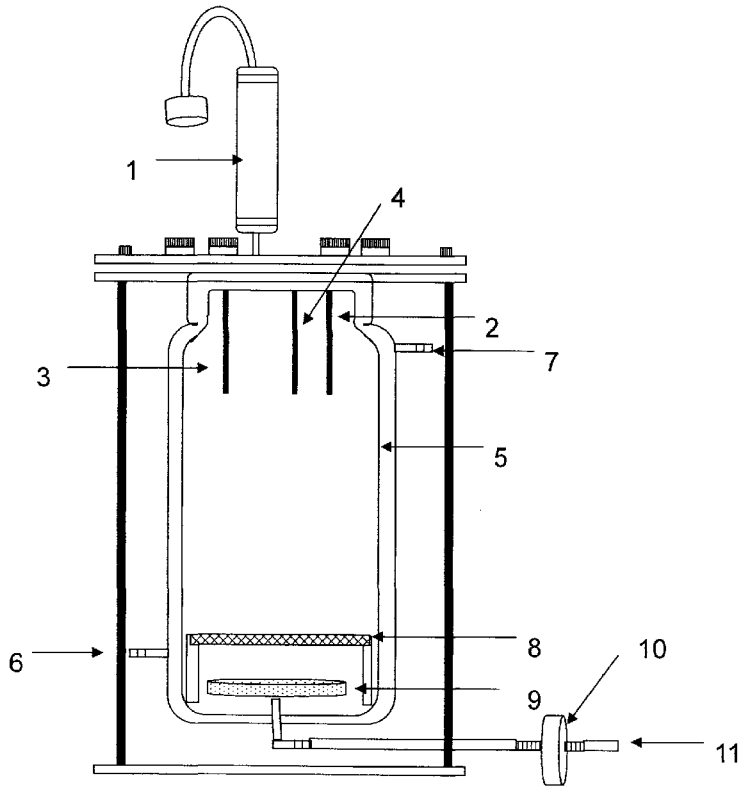
4

過濾器(10)，並可調控通入無菌空氣的流量(11)。

圖式簡單說明：

第1圖係顯示本創作之通濕氣恒溫固態發酵槽之概視圖。

5. 溫固態發酵槽之概視圖。



第1圖