

利用生物技術(包含酵素、微生物與植物)轉化農產品為高附加價值產品

本院覽號

09A-911128

公告日期

智財權狀態

美國US7,981,639放棄維護、日本已申請、台灣(發明)I284151放棄維護

摘要

本發明揭示一種新的酵素催化方法，由含澱粉及蛋白質之食物原料(例如米)同時製備澱粉水解液衍生產品(例如葡萄糖、果糖或海藻糖)、或醱酵產品(例如酒)與高蛋白副產品，這個方法可轉化低價值的農產品為高附加價值的工業產品。

技術優勢

同時製備兩種高價值產品，即澱粉水解液衍生產品(例如葡萄糖、果糖或海藻糖)、或醱酵產品(例如米酒)，與高蛋白副產品。大幅縮短醱酵時間。減低醱酵廢棄物所造成的污染。降低生產成本。

應用範圍

用於醱酵產品(如米酒) 葡萄糖衍生產品(如果糖) 海藻糖生成

創作人

蕭介夫



中央研究院
ACADEMIA SINICA