

利用酵素法由含澱粉及蛋白質之食物原料製備高麥芽糖糖漿與高蛋白副產品

本院覽號

09A-820101

公告日期

智財權狀態

know-how

摘要

本發明揭示一種將含澱粉及蛋白質之食物原料製備成高麥芽糖糖漿與高蛋白食品之酵素法。利用 α -澱粉酵素將糊化的食物原料水解成可榮幸胡經而分散在容易中，而原料中之蛋白質因受熱變性凝聚產生沈澱，沈澱部分收集乾燥後即得高蛋白副產品食品，而上清液再經 β -澱粉酵素及澱粉枝切酵素作用，可獲得高麥芽糖糖漿。高麥芽糖糖漿的產量與水解澱粉之溫度，pH值及DE值有關。另外所使用的酵素之不同組合或原料之選擇也將影響麥芽之含量。本發明之目的為提供一種天然及簡單之製備程序，在整個製成中無須使用任何化學品或非天然物質，將含澱粉與蛋白質的食物原料直接製成高麥芽糖糖漿，獲得高蛋白副產品之酵素法。

技術優勢

\N

應用範圍

\N

創作人

蕭介夫



中央研究院
ACADEMIA SINICA