I374013

100年11月29日修正本

100 年 11 月29 日替換頁

發明專利說明書

公告本

（本說明書格式、順序及粗體字，請勿任意更動，※記號部分請勿填寫）

※ 申請案號：96139983

※ 申請日期： 06.10.25 ※IPC 分類：A23L 2/39(2006.01)

一、發明名稱：（中文/英文）

蘭草青汁粉末

二、申請人：（共 1 人）

姓名或名稱：（中文/英文）

SFC 股份有限公司 / KABUSHIKI KAISHA S・F・C

代表人：（中文/英文）

島田 修 / SHIMADA, Osamu

住居所或營業所地址：（中文/英文）

日本熊本縣熊本市島町 2 丁目 5 番 16 號

5-16, Shima-machi 2-chome, Kumamoto city, Kumamoto pref., Japan.

國　籍：（中文/英文）

日本 / Japan

三、發明人：（共 1 人）

姓　名：（中文/英文）

島田 修 / SHIMADA, Osamu

國　籍：（中文/英文）

日本 / Japan

100 年 11 月 24 日替換頁

四、聲明事項：

☐ 主張專利法第二十二條第二項☐第一款或☐第二款規定之事實，其事實發生日期為：　年　月　日。

☑ 申請前已向下列國家（地區）申請專利：

【格式請依：受理國家（地區）、申請日、申請案號　順序註記】

☑ 有主張專利法第二十七條第一項國際優先權：

日本；2006.12.12；JP2006-334121

☐ 無主張專利法第二十七條第一項國際優先權：

☐ 主張專利法第二十九條第一項國內優先權：

【格式請依：申請日、申請案號　順序註記】

☐ 主張專利法第三十條生物材料：

☐ 須寄存生物材料者：

國內生物材料　【格式請依：寄存機構、日期、號碼　順序註記】

國外生物材料　【格式請依：寄存國家、機構、日期、號碼　順序註記】

☐ 不須寄存生物材料者：

所屬技術領域中具有通常知識者易於獲得時，不須寄存。

100年11月2日替換頁

九、發明說明：

【發明所屬之技術領域】

本發明係關於一種使用有食物原料之機能性健康食品，並關於一種藺草青汁粉末，其因食物纖維含量豐富而具有藥草效能。

【先前技術】

作為草蓆原材料使用之藺草(蘭草)係分類於燈心草屬(juncus)之多年生植物，已知其無毒性、具有作為利尿藥、消炎藥等藥草之效果。

最近，因飲食生活、生活環境的顯著變化、高級化而造成高血壓、高脂血症、糖尿病等稱為生活習慣病之慢性疾病的患者正持續增加。此種生活習慣病被認為其主要原因之一係由於飲食生活的歐美化或加工食品的多樣化等飲食形態、不規律的生活、運動不足等而脂肪累積於身體造成肥胖體態。又，亦有人指出透過現代生活而容易累積於體內之活性氧的不良影響亦為其重大原因。

活性氧有過氧化氫、羥自由基(hydroxy radical)、超氧陰離子自由基(superoxide anion radical)、單態氧等，其中，每當於氧呼吸時便會產生之超氧化物自由基被視為問題。

又，有人指出若攝取含大量食品添加物(尤其是化學合成品)之食品、或攝取酒精、吸菸，則活性氧易堆積於體內。再者，亦有人認為若進行日曬，則紫外線會使體內產生活性氧，除此之外，壓力亦會使體內生成活性氧。

因此，在現代生活中，活性氧的累積乃無法避免的問

題，因而要求以將累積於體內之活性氧除去之飲食習慣為首之生活習慣。

用以將活性氧除去之生活習慣來說，儘可能攝取不含食品添加物之食品、不過量飲食或過度飲酒、吸煙、不進行極端的日曬、適當抒發壓力等是必要的。又，若是能於日常攝取有效消除累積於體內之活性氧之食品，則更為有效。

因此，最近開發提供有具有各種藥效之機能性食品或補給品，且對於該等之需要亦漸增大。尤其因與癌症或生活習慣病的發病、症狀發生之關係，認識到了不消化物即食物纖維的重要性，進而有具有活性氧消除作用或抗誘突變性(antimutagenicity)之來自植物的各式各樣機能性健康食品正於市面上販售著。

又，雖然攝取具有各種藥效或機能之醫藥亦有相同的效果，但若濫用該等醫藥的服用，則會有產生副作用或藥害之虞而成為嚴重的問題。因此，攝取不依賴此種醫藥，亦無副作用且提高自然治癒力或免疫力、預防效果大之天然食品較佳。

關於具有活性氧除去機能或抗氧化機能之天然食品之先前技術來說，係有使用有幼稻之稻茶申請了專利並公開(例如，參照專利文獻 1)。

專利文獻 1：日本專利特開 2006-101731 號公報

【發明內容】

然而，作為機能性健康食品攝取時，係期望為不只一

種機能而是具有複數種藥效機能之食品。又，為了日常的攝取，係期望不僅具有藥效而是具備味覺或飲用方便性。再者，期望發現具有更高活性氧除去機能之天然食品。

本發明係為了解決上述課題所成者，欲提供一種蘭草青汁粉末，其係將食物纖維含量高且具有抗菌機能、消炎機能之蘭草作為主原料，蘭草本來的機能之外，由於與抹茶粉末之相互作用而發揮極高的活性氧消除機能，且飲用方便。

為了達成上述目的，申請專利範圍第 1 項之蘭草青汁粉末，其特徵為：含有：

將蘭草浸漬於熱水進行殺菁(blanching)處理後進行熱風乾燥並粉碎成粉末狀之蘭草粉末、與抹茶粉末，其中，該蘭草粉末的配合比例為該蘭草青汁粉末全體的 32~45 質量%、該抹茶粉末的配合比例為該蘭草青汁粉末全體的 20~32 質量%。

依據具有上述構成之申請專利範圍第 1 項之發明，將無毒性且大量含有食物纖維之蘭草加以粉碎作成粉末，並與抹茶粉末混合，故即使大量地攝取亦不會發生副作用或藥害，可主要地溶於水或熱水作為飲料來食用。又，於殺菁處理並熱風乾燥後作成粉末狀，故不易產生變色或變性，經過長期間可維持品質。從而，為一種具有因蘭草粉末與抹茶粉末之相互作用而發揮之極高活性氧除去機能，且發揮優異藥效機能之機能性健康食品，再者，將灰汁多而不適於食用之蘭草藉由經過熱水而變化成接近於抹茶之

清爽的風味，味道提升，溶於例如水或熱水成為青汁飲用時，可適當飲用且可口。

如申請專利範圍第 2 項所記載，其係進一步混合有環狀寡糖(環糊精)。

依據上述之申請專利範圍第 2 項之發明，將無毒性且大量含有食物纖維之藺草加以粉碎作成粉末，並與抹茶粉末混合，故即使大量地攝取亦不會發生副作用或藥害，可主要地溶於水或熱水作為飲料來食用。又，於殺菁處理並熱風乾燥後作成粉末狀，故不易產生變色或變性，經過長期間可維持品質。從而，為一種具有因藺草粉末與抹茶粉末之相互作用而發揮之極高活性氧除去機能，且發揮優異藥效機能之機能性健康食品，再者，將灰汁多而不適於食用之藺草藉由過熱水而變化成接近於抹茶之清爽的風味，味道提升，溶於例如水或熱水成為青汁飲用時，可適當飲用且可口。

再者，藉由混合環狀寡糖，除了整腸作用之外，亦可封鎖苦味或澀味等難以飲用之味覺成分，具備便於飲用之作用，又，環狀寡糖本身為食物纖維的一種，使食物纖維的含量增加的同時，亦具有將腸內的壞菌或血液中的膽固醇、中性脂肪酸等包入並排出之作用。從而，為一種具有因藺草粉末與抹茶粉末之相互作用而發揮之極高活性氧除去機能，且發揮優異藥效機能之機能性健康食品，再者，將灰汁多而不適於食用之藺草藉由經過熱水而變化成接近於抹茶之清爽的風味，嗜好性提高，溶於例如水或熱水成

為青汁飲用時，可適當飲用且可口。

如申請專利範圍第 1 項所記載，該蘭草粉末之配合比例定為該蘭草青汁粉末全體之 32~45 質量%(較佳為 35~45 質量%)，該抹茶粉末之配合比例定為該蘭草青汁粉末全體之 20~32 質量%(較佳為 22~32 質量%)較佳。

如上所述，藉由配合以質量計為 32~45%(較佳為 35~45%)之蘭草粉末與 20~32%(較佳為 22~32%)之抹茶粉末，係產生活性氧消除活性值計為 40000 單位/g~68000 單位/g 之極高之活性氧消除作用。尤其是將蘭草粉末定為 40 質量%左右，抹茶粉末定為 26~27 質量%的情況時，活性氧消除活性值則達到 68000 單位/g 之最大限度(參照實施例 3)。其中，吾人亦認為蘭草粉末與抹茶粉末之相乘作用加上環狀寡糖的作用才發揮了如此之極高活性氧消除活性機能。

如申請專利範圍第 3 項所記載，進一步混合乳糖(lactose)較佳。

如此一來，乳糖成為腸內乳酸菌的營養素而變成乳酸，且在腸內經酵素(乳糖酶)分解而吸收。從而，藉由腸內的乳酸菌增殖而於整腸作用、便秘等具有效果，除此之外，亦促進鈣的吸收。且因增加了乳糖的甜味而變得容易飲用，且藉由為腸內有用之益生菌食物之環狀寡糖與具有使腸內乳酸菌增殖之效果的乳糖之相互作用，而發揮整腸作用，並可調整腸內環境。

申請專利範圍第 4 項所記載之發明，其特徵在於：該

殺菁處理係於 90~100℃的熱水浸漬 7~9 分鐘之加熱處理，該粉碎係固定於旋轉盤之錘於殼體(casing)內高速旋轉進行粉碎之衝擊式粉碎。

依據具有上述構成之申請專利範圍第 4 項所記載之蘭草青汁粉末，藉由將植物所含之不需要的成分即灰汁適當地除去，同時可將植物所含之酵素去活性，可以安定之製品粒度將蘭草粉碎至平均粒子徑 20μm 以下之微粒子狀。因此，期望其作成粉末狀食品直接攝食且易於混入至茶或牛乳等各種飲品來飲用，並於每次進食後定期地飲用。

如上所述，依據本發明，其由於使用蘭草作為主原料，故可獲得食物纖維含量高且具有抗菌機能、消炎機能之加工食品。進而可獲得一種蘭草青汁，因抹茶粉末之相互作用而發揮高活性氧消除機能且由於與環狀寡糖混合，故食物纖維更增加，且發揮整腸作用，具備飲用方便性。

【實施方式】

以下，針對實施形態詳細說明本發明之蘭草青汁粉末與其製造方法。

為了本實施形態之蘭草青汁粉末所使用之蘭草係於熊本縣八代市所栽培者。又，為了不影響試驗(分析結果)，係一貫以無農藥栽培，割取生長至 150cm 者。

收穫之蘭草為了進行殺菁處理，係於高溫(100℃以上)之熱水進行 7~9 分鐘(本例為 8 分鐘)過水後，吹 55℃熱風進行乾燥 5 小時，將經如此乾燥之蘭草以粉碎機(本例為型號 MK 噴霧器 MKA-5J：增幸產業股份有限公司製)粉碎至平均

粒子徑為 20μm 以下(本例為 18.6μm)，粉末化成微粉末狀。

其中，上述之殺菁處理係指藉由高溫之過熱水將蘭草具有之酵素去活性處理，進行此殺菁處理之後，經由熱風乾燥成為粉末狀，故可抑制蘭草粉末的變色或變性，經過長期間仍可安定並維持一定之品質。又，藉由將灰汁多而不適於食用之蘭草以水(熱水)煮，變化成如抹茶般清爽之風味，嗜好性提高而飲用變得方便。

粉碎方法來說，本實施形態中，由於係使用固定於旋轉盤之鎚於殼體內高速旋轉進行衝擊式粉碎之粉碎機，故可將蘭草粉碎成微粒子狀至平均粉末徑成為 20μm 以下之微粉末。因此，可作成粉末狀的加工食品直接食用，且可溶於水或熱水、或混合於各種飲品來飲用。

又，由於在過熱水後進行熱風乾燥並粉末化，故可獲得一種蘭草青汁粉末，其中植物所含之不需要的成分即灰汁係以上述方式於最適當的狀態下除去，且僅主要濃縮了藥效成分。

下述表 1 係表示蘭草之一般的化學組成。由此表 1 可明瞭：蘭草含有食物纖維 63%，於農作物或食用蔬菜中，係最高比例種類的食物纖維含量。又，瞭解到亦包含有不溶性之食物纖維 59.3%。表 1 係表示蘭草之一般化學組成。

100 年 11 月 21 日替換頁

表 1

蘭草之一般化學組成

項目	測定值(g/ 100g 乾燥)
蛋白質	18.9
脂質	0.6
食物纖維	63.0(水溶性 3.7，不溶性 59.3)
糖質	11.0
灰分	6.5
鉀	2.37
鈣	0. 16
鎂	0 .11
鈉	34×10^{-3}
鐵	3.3×10^{-3}
鋅	3.4×10^{-3}
抗壞血酸	$7 .0 \times 10^{-3}$
β 胡蘿蔔素	6.5×10^{-3}
總維生素 E	6.4×10^{-3}
葉黃酮	38.8×10^{-3}
總葉綠素	165×10^{-3}

食物纖維之效能被認為有防止肥胖作用、抑制膽固醇上昇作用、抑制血糖值上昇作用、抑制大腸癌發生作用、有害物質之除去作用等，在食用蔬菜中，具有高比例種類之食物纖維含量的蘭草係作為健康食品非常受注目之食材。

繼而，於以上述方式製造之藺草粉末混合抹茶粉末(抹茶用茶)。抹茶如以往所知，係將碾茶(與玉露相比需要稍微長的期間，且遮光培育之茶，以蒸氣蒸過後，未經揉捻之下，將茶葉(乾燥、未精製之茶葉)一片一片地進行乾燥，並將葉脈、莖去除後之茶)以石臼磨碎成粉末之茶。

本實施形態之藺草青汁粉末係進一步混合有環狀寡糖與乳糖。

然而，本發明實施形態之藺草青汁粉末，為了獲得高活性氧消除機能，係將藺草粉末的配合比例定為藺草青汁粉末全體的 32~45 質量%範圍，同時將抹茶粉末的配合比例定為前記藺草青汁粉末全體的 20~32 質量%範圍。只要在該等範圍內即不特別限定兩者的配合比例。下述之實施例 1~3 係分別表示各藺草青汁粉末之原料的混合比率。亦即：

•實施例 1：藺草粉末定為 37.5 質量%、抹茶粉末定為 29.5 質量%，進一步將環狀寡糖定為 25.5 質量%、乳糖定為 7.5 質量%。

•實施例 2：藺草粉末定為 43 質量%、抹茶粉末定為 25.67 質量%，進一步將環狀寡糖定為 27.67 質量%、乳糖定為 6.66 質量%。

•實施例 3：藺草粉末定為 40 質量%、抹茶粉末定為 26.67 質量%，進一步將環狀寡糖定為 26.67 質量%、乳糖定為 6.66 質量%。

其中，關於環狀寡糖與乳糖，雖然環狀寡糖的混合比例必須要多於乳糖，但並無特別限定，且亦有不混合乳糖

的情況。

藉由以上述的混合比例(混合比率)將蘭草粉末、抹茶粉末、環狀寡糖以及乳糖加以混合來製造本實施形態之蘭草青汁粉末。如此所製造之蘭草青汁粉末通常係以下述方式飲用。以湯匙取 3g 左右的蘭草青汁粉末，將其溶於水或熱湯作成青汁來飲用。水或熱湯的量雖依據喜好而定但較佳為 100ml~200ml 左右，若 1 天飲用 1 次~2 次左右，可充分獲得活性氧除去機能。水或熱湯之外，亦可溶於牛乳或果汁等來飲用。

接著，表 2 係表示將蘭草粉末、抹茶粉末、環狀寡糖與乳糖加以混合而生成之實施例 3 的蘭草青汁粉末(記載為蘭草加工食品(青汁用))的成分、與超氧化物消除活性的分析結果。又，為了確認該蘭草青汁粉末的效能，係表示成用以比較與蘭草粉末單體的成分及超氧化物消除活性之分析結果的方式。

表 2

蘭草加工食品之分析結果

	蘭草加工食品(青汁用)	蘭草粉末
水分	6.9 (g/100g)	4.7 (g/100g)
蛋白質	10.6	9.5
脂質	3.3	3.3
灰分	3.1	3.1
糖質	41.2	7.0
食物纖維	34.9	72.4
超氧化物消除活性	68000 單位/g	4200 單位/g

上述之超氧化物消除活性值的測定係以 ESR 法(電子自旋共振法)測定 SOD 模擬活性(SOD mimicking activity)。所謂 SOD 係指將活性氧超氧化物除去(消除)之酵素(Superoxide Dismutase；超氧歧化酶)，即指活性氧除去(消除)酵素，將 1μmol/L 的活性氧於 1 分鐘除去(消除)之能力設定為 1 單位，針對具有多少單位之除去能力進行分析試驗者，表 3 係表示該分析結果。

本實施形態之蘭草青汁粉末與蘭草粉末單體相比，糖質增加，且食物纖維減少，此理由推測係因為將環狀寡糖、乳糖以質量計 30%以上加以混合所致。又可瞭解到蘭草粉末本身所具有之超氧化物消除活性值為 4200 單位/g，而雖然抹茶粉末所具有之超氧化物消除活性值並未特別測定，但與蘭草粉末相比乃相當地低。本實施形態之蘭草青汁粉末的超氧化物消除活性值係急遽地增加至最大 68000 單位/g。所謂最大 68000 單位/g 之意義係將蘭草粉末與抹茶粉末的配合比例調整為上述之蘭草粉末為蘭草青汁粉末全體的 32~45 質量%範圍、抹茶粉末為蘭草青汁粉末全體的 20~32 質量%範圍內進行測定之結果，為 40000~68000 單位/g。

由此分析結果可明確瞭解到本發明之蘭草青汁粉末(蘭草加工食品)係一種新穎蘭草加工食品，由於其之超氧化物消除活性機能係高達由食用蔬菜中具有高超氧化物消除活性之蘭草粉末與抹茶粉末之各個超氧化物消除活性值所無法說明之程度(10 倍以上)，具有優異之超氧化物消除活性機能。其中，表 1、表 2、表 3 之各分析資料係於財團法人

日本食品分析中心之試驗結果。

又，作成此蘭草青汁粉末形式之蘭草加工食品由於是來自植物之機能性健康食品，故不會產生副作用、藥害。

因此，使用有本發明之蘭草之青汁用加工食品亦無副作用，且為一種提高自然治癒力、免疫力、預防效果大之由天然物所構成之益於健康之加工食品。

如上所述，依據本發明，由於係將無毒性且大量含有食物纖維之蘭草加以粉碎、作成混合有抹茶粉末之蘭草加工食品，故不會產生副作用、藥害，可直接混於其他食品做成茶來食用。又，由於進行殺菁處理並熱風乾燥後作成粉末狀，即使經過長期間亦不會引起變色、變性，經過長期間維持高品質。藉由進一步與環狀寡糖混合、或混合乳糖，除了蘭草粉末與抹茶粉末之相互作用之外，更因環狀寡糖或乳糖而發揮了整調作用，而成為具備清爽風味與甜味之飲用方便的機能性健康食品。

又，由於將蘭草粉末的配合比例設定成多於抹茶粉末、環狀寡糖、乳糖，故為一種可充分地發揮蘭草粉末所具有之抗菌機能、消炎機能，同時藉由蘭草粉末與抹茶粉末之相乘作用，與將其分別單獨使用的情況相比係發揮極高活性氧消除機能之蘭草加工食品。

尤其依據本發明，可獲得一種具有非常大之超氧化物消除活性機能之來自植物的機能性健康食品，故為一種藉由日常攝取本發明之蘭草加工食品，可將累積於體內之活性氧有效地消除，在降低因壓力等造成於體內發生之活性

氧方面非常有效之加工食品。

又，如下述表 3 所示，係表示蘭草粉末以及其他食物素材之葉綠素分析結果。表 3 係表示蘭草粉末以及其他食材之葉綠素分析結果。

表 3

	(mg/100g-固形分)			
	總葉綠素	葉綠素 a	葉綠素 b	含水率(%)
蘭草粉末	169.54	119.09	50.45	2.8
蘭草青汁粉末	63.89	42.66	21.23	3.2
抹茶粉末	288.12	144.14	143.98	4.6
艾蒿粉末	441.24	374.88	66.36	5.2
青椒(green pepper)	10.38	6.98	3.4	93.3
小青椒(small green pepper)	11.06	7.82	3.24	90.4
槿(海)	116.26	85.59	30.67	78.5
槿(民家)	40.28	28.41	11.87	69. 7
豆渣蔥	87.46	63.56	23.9	
盆栽蔥	63.23	46.51	16.72	
豆渣荷蘭芹	201	141.81	59.19	
盆栽荷蘭芹	171.58	122.48	49.1	
新鮮生蘭草	91.21	66.61	24.6	
菠菜	75.34	51.47	23.87	94.10
韭菜				93.8
荷蘭芹				85.2
苦瓜	7.66	5.01		94.8
荷蘭芹(莖)				91.4
苦瓜(粉末)	51.56	31.97	19.59	
沖繩蘭草(粉末)	200.85	146.77	54.08	
青汁試作	226.82	158	68.82	

大麥幼葉	406.54	288.01	118.53	

此葉綠素分析係分別測定各食物素材所具有之總葉綠素量與葉綠素a量以及葉綠素b量。

植物一般來說係具有所謂葉綠素a與葉綠素b兩種光合成色素，藉由分別吸收不同波長的光，可於各種光條件下有效率地進行光合成。因此，藉由測定所吸收之光的頻率之吸光光度法可測定葉綠素a量與葉綠素b的量。

此測定方法係首先將乾燥過之試料粉末置入丙酮溶液(含有丙酮、水、鹼性碳酸鎂)進行均質萃取、離心分離從而獲得上清液。然後於此上清液加入二乙醚與水從而分離成水層和二乙醚層，反覆進行3次將水層部分除去之步驟，以無水硫酸鈉脫水後將殘存之二乙醚層部分以二乙醚接收、測定吸光度。

吸光度係於波長660nm、642.5nm、光路長10mm之條件下測定。又，將各個波長之吸光度乘上既定之係數後所得之值加總算出總葉綠素量，由660nm波長之吸光度乘上既定之係數後所得之值減去由642.5nm波長的吸光度乘上既定之係數後所得之值而算出葉綠素a量，由總葉綠素量減去葉綠素a算出量葉綠素b的量。

如表3所示，可瞭解到蘭草粉末、抹茶粉末與艾蒿粉末以及大麥幼葉等具有較多量的總葉綠素量。又，一般的陸生植物通常葉綠素a量多。

由於葉綠素被認為具有抗氧化作用、抗癌作用、降低膽固醇值的作用、改善貧血的作用、除臭效果，故具有較

多總葉綠素量的食用蔬菜係適於作為用於攝取葉綠素之食品素材。

又，為了有效地活用蘭草所具有之活性氧消除機能，且為了製成攝取容易且飲用容易，係對於粉碎成粉末狀之蘭草粉末分別以既定比例混合抹茶粉末與環狀寡糖，製造出粉末狀青汁形式之蘭草加工食品。

抹茶粉末係專門於飲食時或休息時等所飲用之茶的原料，藉由與具有大藥效之蘭草粉末混合，可以茶的感覺攝取作為機能性健康食品之蘭草粉末。

環狀寡糖係無味無臭，具有作為腸內益生菌食物使益生菌增殖的效能。再者，糖分子係連接成環狀而成為分子內具有空洞之構造。因此，可發揮將各種分子取至空洞內包入之機能，於本例中特別是藉由捕捉將蘭草青汁中造成澀味、苦味之分子而發揮了飲用方便之效果。

因此，將該等之蘭草粉末與抹茶粉末、環狀寡糖、以既定比例混合，製成適於飲料之青汁用粉末之蘭草加工食品係可成為新穎之具有藥效機能的健康食品。

又，若混合具有使腸內乳酸菌增殖效果之乳糖，則可變得更可口而易於飲用。且藉由此構成，因環狀寡糖與乳糖之相互作用而可發揮優異之整腸效果調整腸內環境。

【圖式簡單說明】

無

【主要元件符號說明】

無

100 年 11 月 28 日替換頁

五、中文發明摘要：

本發明課題在於提供一種蘭草青汁粉末，其以食物纖維含量高且具有抗菌機能、消炎機能之蘭草為主原料，除了蘭草本來之機能，因抹茶粉末之相互作用而發揮極高之活性氧消除機能，且飲用方便。

本發明之解決手段在於將蘭草浸漬於熱水進行殺菁處理後熱風乾燥並粉碎成粉末狀，其中，相對於蘭草粉末分別以既定之比例混合有抹茶粉末與環狀寡糖。

六、英文發明摘要：

公告本
100 年 11 月 29 日替換頁
100. 11. 29 年 月 日修正本

十、申請專利範圍：

1.一種蘭草青汁粉末，其特徵在於，含有：

將蘭草浸漬於熱水進行殺菁處理後進行熱風乾燥並粉碎成粉末狀之蘭草粉末、與抹茶粉末；

其中，該蘭草粉末的配合比例為該蘭草青汁粉末全體的 32~45 質量%、該抹茶粉末的配合比例為該蘭草青汁粉末全體的 20~32 質量%。

2.如申請專利範圍第 1 項之蘭草青汁粉末，其係進一步混合有環狀寡糖。

3.如申請專利範圍第 1 或 2 項之蘭草青汁粉末，其係進一步混合有乳糖。

4.如申請專利範圍第 1 或 2 項之蘭草青汁粉末，其中，該殺菁處理係於 90~100℃的熱水浸漬 7~9 分鐘之加熱處理，且該粉碎係固定於旋轉盤之鎚於殼體內高速旋轉進行粉碎之衝擊式粉碎。

十一、圖式：

無

100 年 11 月 21 日替換頁

七、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第（　無　）圖。

(二)本代表圖之元件符號簡單說明:

無

八、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：

無