公告本

修正補充

A4
C4

(87年2月修正本)

申請日期	85.02.27
案號	85102224
類別	C12P1/00

（以上各欄由本局填註）

發明 新型 專利說明書 480286

一、發明新型名稱	中文	酵母萃取物之製造方法
	英文	PREPARATION OF YEAST EXTRACT
二、發明創作人	姓名	1.岡田 博 2.宮坂 春生 3.赤澤 英志郎 4.櫟 友彥 5.狩野 住夫
	國籍	均日本
	住、居所	1.2.均日本國東京都中央區日本橋小傳馬町12番2號 可時摩食品股份有限公司內 3.4.5.均日本國東京都涉谷區神宮前六丁目26番1號 麒麟麥酒股份有限公司內
三、申請人	姓名（名稱）	1.日商可時摩食品股份有限公司 2.日商麒麟麥酒股份有限公司
	國籍	均日本
	住、居所（事務所）	1.日本國東京都中央區日本橋小傳馬町12番2號 2.日本國東京都中央區新川二丁目10番1號
	代表人姓名	1.岡田 博 2.眞鍋 圭作

經濟部中央標準局員工消費合作社印製

本紙張尺度適用中國國家標準（CNS）A4規格（210×297公釐）

裝 訂 線

（由本局填寫）

承辦人代碼：	A6 B6
大　　類：	
ＩＰＣ分類：	

本案已向：

日本　國（地區）　申請專利，申請日期：1994.8.29案號：226080/1994☐有　☐無主張優先權

有關微生物已寄存於：　　，寄存日期：　　，寄存號碼：

（請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁各欄）

裝　訂　線

經濟部中央標準局員工消費合作社印製

本紙張尺度適用中國國家標準（CNS）A4規格（210×297公釐）

五、發明說明（ 1 ）

技術範圍

本發明係有關酵母萃取物之製造。更詳細言之，係有關以酵母之加熱菌體爲原料，以酵素分解抽出此物後，以特定之凝集劑使凝集水不溶物，藉固液分離除去水不溶物，得酵母萃取物水溶液之製造法，藉此法所得之酵母萃取物及其用途。

背景技術

酵母萃取物爲極爲廣用之調味料。其製法大分爲利用酵母之內生酵素之自己消化法、添加外部酵素之酵素分解法及以酸、碱分解之方法。然而，因使用任何之方法皆產生稱爲酵母臭之不快臭味及來自肽之苦味等許多之問題點，從來提議許多有關改良其製造之方法。

於酵素添加之觀點，例如於日本專利公告第49187/1982中提議使用半纖維素酶，意圖防止酵母臭。又，於日本專利公告第20225/1990嘗試將抽出除去酵母菌體後之酵母萃取物，使與各種酵素反應後，加熱除去形成之脂質成分之絮狀物，而除去酵母臭及防止水溶解時之濁。更且，於日本專利特許公申請案第131064/1992，併用蛋白酶、溶菌酵素、核酸酶及脫胺基酶及其後之疏水性樹脂處理有效於酵母臭之除去。

然而，至今所提議之任何方法，對於酵母臭、苦味皆無法顯示充分之效果。酵母萃取物與水不溶物質之分離並非簡單。

一方面，亦進行以酵母之自己消化時加入殼聚糖，促進

（請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁）
裝
訂
線
經濟部中央標準局員工消費合作社印製
本紙張尺度適用中國國家標準（CNS）A4規格（210×297公釐）

五、發明說明（ 2 ）

消化使回收率上升（本專利特許公開公告第42953/1990）。此方法止於藉徹底改良自己消化而促進生酵母之自己消化。

發明之揭示

本發明爲了如此之實情而發明，其目的爲提供無苦味、優越之呈味性、而且水溶解時無混濁之酵母萃取物。另外，本發明提供容易地將成爲酵素分解法之問題之酵母萃取物與水不溶物質分離之酵母萃取物。

本發明者等，刻意地檢討抽出酵母時之條件、其後之處理條件，以致於解決本發明之課題。亦即，本發明由以酵母將經加熱失活之水懸浮液分解處理後，添加殼聚糖或殼聚糖與聚丙烯酸鹽進行水不溶物之除去，得酵母萃取物水溶液而構成。又根據較佳形態，當酵素處理係由來自米曲霉之酸性蛋白酶處理後以肽酶處理所構成。

實施本發明之最佳形態

以下，詳細說明本發明。

只要能藉由加熱等使內生之酵素失活之酵母，以酵母屬、假絲酵母屬爲首，任何之酵母皆可使用。作爲加熱條件，例如於55~60℃程度之溫度，進行20分鐘以上之處理即可。

將此酵母，做成5~20重量%之水懸浮液，然後供酵素處理。做水懸浮液時懸浮於70℃以上之熱水，自防止雜菌之混入及藉由酵母之膨脹促進酵素反應之觀點而言爲所希望的。

（請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁）
裝
訂
線
經濟部中央標準局員工消費合作社印製
本紙張尺度適用中國國家標準（CNS）A4規格（210×297公釐）

五、發明說明（ 3 ）

酵素處理，依次以蛋白酶及肽酶處理爲佳。自生成之苦味少之點及生成之甘味多之點而言，使用來自米曲霉之酸性蛋白酶之蛋白酶爲所希望的。肽酶只要具有肽酶活性之任何種類即可，作爲適宜之實例可舉來自根霉者。

酵素反應時之溫度及pH，依使用之酵素性質而適宜地設定。例如，來自米曲霉之酸性蛋白酶之情形，於pH 3~6較佳於pH 4.5~5.5，溫度40~60℃，較佳於50℃左右反應。又，例如，來自根霉之肽酶之情形，於pH 5~7，較佳於pH 6左右，溫度40~50℃，較佳於45℃左右反應。

使用之酵素及反應時間，依使用之酵素種類及其他之反應條件等而異，使得以得適當之反應結果地適宜調整即可。例如，於酵素處理合10重量%之酵母之水懸浮液之情形，於pH 5.0，溫度50℃下反應17小時時，每1克酵母量添加6000單位以上之來自米曲霉之酸性蛋白酶(商品名：天野製藥株式會社製蛋白酶M「アマノ」)即可。又，於此反應中，將來自根霉之肽酶(天野製藥株式會社製肽酶R)於pH 6.0、溫度45℃下作用15小時之情形，添加0.4毫克/酵母1克以上即可。

如此之酵素反應完了之液作爲其次之處理，添加殼聚糖或殼聚糖與聚丙烯酸鹽。只單用殼聚糖之情形，殼聚糖之添加量，於酵素反應終了後，使1 w/v%(表(重量/容量)%)殼聚糖鹽酸溶液或1 w/v%殼聚糖自機酸溶液成爲2~20 v/v%(表(容量/容量)%)之程度。併用殼聚糖爲聚丙烯酸鹽之情形，殼聚糖之添加量，於酵素反應終了後，使

（請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁）
裝
訂
線
經濟部中央標準局員工消費合作社印製
本紙張尺度適用中國國家標準（CNS）A4規格（210×297公釐）

五、發明說明（ 4 ）

1 w/v%殼聚糖稀鹽酸溶液或1 w/v%殼聚糖有機酸溶液成爲4~10 v/v程度，聚丙烯酸鹽之添加量，於酵素反應終了後，使0.5 w/v%聚丙烯酸鹽水溶液成爲10~20 v/v%程度。併用殼聚糖與聚丙烯酸鹽之情形，不問此等之添加順序。亦可同時添加，較佳爲先加殼聚糖後，再加聚丙烯酸鹽，可得良好之凝集效果。又，所用之聚丙烯酸鹽，可舉聚丙烯酸鈉、聚丙烯酸鉀等。

如此，添加殼聚糖或殼聚糖與聚丙烯酸鹽後，較佳地放置10小時以上，再除去溶液中之水不溶物。水不溶物之除去方法並無特別限定，可採取眾知之各種方法。例如，傾取上清液，另一方面於殘餘之沈降水不溶部分中加矽藻土後以吸氣過濾，合併此濾液與先前之上清液等。又，亦可藉離心分離之方法。

藉由如此之殼聚糖或殼聚糖與聚丙烯酸鹽之添加處理，不只容易地過濾而容易地得澄清液，而且亦除去酵母臭，且確認亦防止被認爲來自聚酚與金屬類反應之黑色混濁之生成(例如單寧酸鐵之生成)。又，此時爲防止微生物污染，亦可於濾別時加熱殺菌。

如此所得之酵母萃取物，可照原樣作爲目的之酵母萃取物，依須要於酵母萃取物中加適當之添加劑，例如適當量之食鹽或砂糖、異性化糖等之甘味劑、肉萃取物、柴魚萃取物等之香味劑、維生素、礦物質等之強化劑，濃縮至適於實用之濃度，或濃縮後加添加劑而完成目的之酵母萃取物。如此之酵母萃取物，可特別地用爲調味料。

（請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁）
裝
訂
線
經濟部中央標準局員工消費合作社印製
本紙張尺度適用中國國家標準（CNS）A4規格（210×297公釐）

五、發明說明（ 5 ）

經以上之過程，所得之酵母萃取物，無酵母臭、苦味，有優越之甘味，而且溶於水時亦不產生混濁。又製造上亦容易分離酵母萃取物與水不溶物質。

[實施例]

以下，揭示本發明之具體實施例，更詳細地說明本發明。

(實施例1)

於80℃之熱水720毫升中加乾燥啤酒酵母80克使懸浮後，冷卻至50℃。於此滴下12N HCl 2.7毫升，調至pH 4.5，加酸性蛋白酶(蛋白酶M「アマノ」3,000,000單位/克以上，國稅廳法)200毫克，一面攪拌，於50±0.5℃之溫度反應5小時後，全體溫度冷卻至45℃。

另外，一面攪拌內容物，滴下0.1M $NaHCO_3$溶液調至pH 6.0，加40毫克肽酶(肽酶R：130,000單位/克以上，天野法)，於45±0.5℃之溫度反應15小時。

反應終了後，慢慢滴下30毫升殼聚糖液(於殼聚糖中加水100毫升懸浮之液中加12N HCl 1毫升，攪拌後溶解者)。滴下終了後，攪拌15分後停止攪拌，放置15小時。

溶液中之水不溶部分成絮狀，沈降至容積之約2/3。

傾倒上清液，另一方面，殘餘之沈降水不溶部分加15克矽藻土，徹底攪拌後吸氣過濾，以少量水洗淨殘留物。合併此濾液與先前之上清液得670毫升(Brix, 7.8)。將此減壓濃縮至300毫升。

再於水中滴下前記之殼聚糖10毫升攪拌10分後，加10克矽藻土放置15小時。

（請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁）
裝
訂
線
經濟部中央標準局員工消費合作社印製
本紙張尺度適用中國國家標準（CNS）A4規格（210×297公釐）

五、發明說明（ 6 ）

放置後，吸氣過濾，洗淨殘留物得濾液320毫升。於此濾液加食鹽25克溶解，減壓濃縮得啤酒酵母萃取液250毫升。此萃取物具全氮1.02 w/v%、NaCl 14.9 w/v%、pH 5.4。

(實施例2)

與實施例1同樣地處理所得溶液中慢慢滴下殼聚糖液30毫升後，慢慢滴下0.5%聚丙烯酸鈉溶液60毫升。再攪拌15分後，停止攪拌放置12小時。

傾取上清液，另一方面於殘餘之沈降之水不溶物中加15克矽藻土，徹底攪拌後吸氣過濾，再以少量水洗淨殘留物。此濾液與先前傾取之溶液混合得730毫升(Brix, 6.2)之混合液。

此混合液減壓濃縮至300毫升後，加矽藻土20克，一面攪拌加熱至70℃後，吸氣過濾，以少量水洗淨殘留物得310毫升濾液。此濾液中加食鹽25克溶解，減壓濃縮得啤酒酵母萃取液250毫升。此萃取物具全氮1.11 w/v%，NaCl 15.1 w/v%，pH 5.4。

藉上記實施例1及實施例2所得之酵母萃取物，以下記之要領評估官能。

評價方法

藉上記實施例1及實施例2所得之酵母萃取物以水稀釋成固形部分爲5重量%，此等之物與以從來之酵素分解法所得之市販之酵素萃取物A、B、C各別之5%水溶液，同時評估官能。

（請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁）
裝
訂
線
經濟部中央標準局員工消費合作社印製
本紙張尺度適用中國國家標準（CNS）A4規格（210×297公釐）

五、發明說明（ 7 ）

評估由10名委員就下表1中所示之各項目以5點爲滿分，對各別之檢品分5階段評估。結果示於下表1中。數值愈高表示愈良好之評價。

表1

檢品	酵母臭	苦味	甘味	色・透明度	總合評價
實施例1	4.8	4.5	4.4	4.7	4.7
實施例2	4.9	4.5	4.6	4.6	4.9
市販品A	1.5	4.1	3.7	2.5	3.1
市販品B	1.3	3.8	3.9	3.2	3.2
市販品C	1.6	3.9	3.4	3.8	3.5

（實施例3）

爲調味料之配合例

（1）米菓用佐料汁

本發明品	1公斤
醬油	21公斤
砂糖	5公斤
澱粉	2公斤

（2）燒肉之佐料汁

本發明品	10.0%
醬油	33.0%
料酒	2.5%
紅酒	2.5%
山梨糖醇	8.0%

（請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁）
裝
訂
線
經濟部中央標準局員工消費合作社印製
本紙張尺度適用中國國家標準（CNS）A4規格（210×297公釐）

五、發明說明（ 8 ）

砂糖	13.0%
牛肉萃取物	1.5%
芝麻油	1.0%
50%乳酸	0.3%
香辛料	7.0%
水	18.0%
酒精	3.2%

（重量%）

[發明之效果]

由表1之結果，本發明之效果已顯然。亦即，本發明之製造方法由以酵素分解處理經加熱失活之酵母之水懸浮液後，添加殼聚糖或殼聚糖與聚丙烯酸鹽，進行水不溶物之除去，得酵母萃取物水溶液所構成，更且，根據較佳之形態，該酵素處理由來自米曲霉之酸性蛋白酶處理後，以肽酶處理所構成，從而可得無酵母臭、苦味、具優越之呈味性，而且溶於水時無混濁之酵母萃取物。另外，於酵素分解法通常成爲問題之酵母萃取物與水不溶物質之分離，亦變得極爲容易之效果。如此所得之酵母萃取物，特別地於香味及製造面有顯著之改善，由於迄今爲止之酵母萃取物具特有之酵母臭及苦味，使用途受限或即使使用時亦不得不限制添加量，爲加強調味之輔助劑性之存在，作爲主劑有用於許多之調味料。

（請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁）
裝
訂
線
經濟部中央標準局員工消費合作社印製
本紙張尺度適用中國國家標準（CNS）A4規格（210×297公釐）

480286
90. 1. 19 修正
年 月 日 補充

第 85102224 號專利申請案
中文補充說明書(90 年 1 月)

〔經矽藻土處理與殼聚糖凝集・矽藻土處理之酵母萃取物的評價〕

酵母萃取物試料之調製

在 80℃之熱水 1440ml 中，添加啤酒酵母 160g 懸浮後，予以冷却至 50℃。而後，在其中滴入 12N 塩酸 5.6ml 予以調整成 pH4.52，再添加酸性蛋白酶(蛋白酶 M，「天野法」3000000u/g 以上，國稅廳法)400mg，一面攪拌，一面在溫度 50±0.5℃下作 5 小時反應後，將整體之溫度冷却至 45℃。之後，再將內容物攪拌，並一滴入 0.1M 碳酸氫鈉溶液，調節成 pH6.0，再添加肽酶(肽酶 R130000u/g 以上，天野法)80mg，在溫度 45＋0.5℃下反應 15 小時。

將所得之反應液均一攪拌混合，分別取 790g 作為對照用(只有矽藻土過濾處理)及本發明萃取物用(殼聚糖處理、矽藻土過濾處理)。

對照液(矽藻土處理)之調製：

在將上述對照用液 790g 攪拌下，過熱於 70~75℃下 30 分鐘後，予以冷却至 40℃，在轉數 400rpm 下作 20 分鐘之離心分離，獲得上清液 510ml (Brix8.4)。將其減壓濃縮至 240ml，獲得無混濁之濃縮液。將其減壓濃縮至 240ml，獲得有混濁之濃縮液。再於其中添加矽藻土 20g，攪拌 16 分鐘之後，予以吸引過濾，並將殘渣洗淨，獲得 290ml 之濾液。在此濾液中添加食塩 20.5g 溶解，予以減壓濃縮，獲得只經矽藻土過濾處理之啤酒酵母萃取物(對照液)205ml。此一萃取液，其總氮 1.04w/v%，，氯化鈉 15.1w/v%，pH5.4。

本發明(殼聚糖・矽藻土處理)萃取液之調製

依同於上述對照液調製之方式，攪拌對照用液 790g，並一面予以於 70~75℃加熱 30 分鐘後，予以冷却至 40℃，將殼聚糖液(在 1g 殼聚糖中添加水 100ml 而成之懸浮液中，添加 12N 塩酸 1ml，予以攪拌溶解而成者) 30ml 緩慢滴下。滴下終了後，作 10 分鐘之緩慢攪拌後，中止攪拌，予以放置 15 小時。之後，將上澄液 230ml 傾析之，另外在殘蝕之沈降水不溶部份中加入矽藻土 15g，在予充份攪拌後，予以吸引過濾，以少量之水將殘渣洗淨，將此一濾液與早先之上清液合併，獲得 660ml (Brix7.8)。將其減壓濃縮至 300ml，獲得將混濁之濃縮液。而後，再於其中滴入上述殼聚糖液 10ml，作 10 分鐘緩慢攪拌後，添加矽藻土 10g，放置 15 小時。放置後，予以吸引過濾，將殘渣以少量之水洗淨，獲得濾液 840ml。在此一濾液中添加食塩 24.6g 溶解之，予以減壓濃縮，獲得啤酒酵母萃取物(本發明)240g。此一萃取物，其總氮 1.02w/v，氯化鈉 14.9w/v%，pH5.4。

將依上述方式所獲得之萃取液(對照、本發明)依下述要領作官能評估。

評價方法：

將對照與本發明之萃取液，分別以固形量為 5 重量%之方式以水稀釋，就經溫度調節於常溫及 60℃之樣本，由 6 名受測委員就酵母臭、苦味、甘味之三項目作 5 階段評估，以 5 點為滿分。

結果係如下表所示，數值愈高，表示有愈良好之評價。

表 2-①：矽藻土處理與殼聚糖・矽藻土處理萃取液之比較評價－酵母臭

樣本		受測委員						平均	標準偏差
		A	B	C	D	E	F		
對照液	常溫	3	3	3	4	8	4	3.33	0.47
		2	2	1	3	2	2	2.00	0.58

(矽藻土處理)	60℃	2	2	1	3	2	2	2.00	0.58
本發明	常溫	5	5	4	4	5	5	4.67	0.47
(殼聚糖・矽藻土處理)	60℃	4	4	4	5	5	4	4.33	0.47

表 2-②：矽藻土處理與殼聚糖・矽藻土處理萃取液之比較評價－苦味

樣本		受測委員						平均	標準偏差
		A	B	C	D	E	F		
對照液	常溫	2	1	2	3	3	3	2.33	0.75
(矽藻土處理)	60℃	2	2	2	2	3	2	2.17	0.37
本發明	常溫	5	5	5	4	5	5	4.83	0.37
(殼聚糖・矽藻土處理)	60℃	4	5	5	4	5	5	4.83	0.37

表 2-③：矽藻土處理與殼聚糖・矽藻土處理萃取液之比較評價－甘味

樣本		受測委員						平均	標準偏差
		A	B	C	D	E	F		
對照液	常溫	4	5	4	4	5	4	4.33	0.47
(矽藻土處理)	60℃	4	4	5	4	5	4	4.33	0.47
本發明	常溫	4	5	5	5	5	5	4.83	0.37
(殼聚糖・矽藻土處理)	60℃	4	4	5	4	5	5	4.50	0.50

評價結果：就酵母臭與苦味，本發明顯有改善效果。

表 1 之細節

表 1-①：實施例 1 之官能評價

實施例 1 / 受測委員	酵母臭	苦味	甘味	色・透明度	總合評價
A	4	4	4	4	4
B	4	4	4	4	4
C	5	5	5	5	5
D	5	5	5	5	5
E	5	4	4	5	5
F	5	4	4	4	4
G	5	4	4	5	5
H	5	5	5	5	5
I	5	5	4	5	5
J	5	5	5	5	5
平均	4.8	4.5	4.4	4.7	4.7
標準偏差	0.40	0.50	0.49	0.46	0.46

表 1-②：實施例 2 之官能評價

實施例 2 / 受測委員	酵母臭	苦味	甘味	色・透明度	總合評價
A	4	4	5	5	5
B	5	4	4	4	4
C	5	5	5	5	5
D	5	5	5	5	5
E	5	4	5	5	5
F	5	4	4	4	5
G	5	4	4	5	5
H	5	5	5	4	5
I	5	5	4	5	5
J	5	5	5	4	5
平均	4.9	4.5	4.6	4.6	4.9
標準偏差	0.18	0.50	0.48	0.48	0.18

表 1-③：市販品 A 之官能評價

受測委員＼市販品A	酵母臭	苦味	甘味	色・透明度	總合評價
A	1	3	2	2	2
B	1	4	3	1	3
C	3	5	5	3	3
D	1	4	4	3	3
E	1	4	4	2	3
F	1	3	3	2	2
G	2	5	4	3	4
H	2	4	4	3	4
I	1	4	3	3	3
J	2	5	5	3	4
平均	1.5	4.1	3.7	2.5	3.1
標準偏差	0.60	0.54	0.76	0.60	0.54

表 1-④：市販品 B 之官能評價

受測委員＼市販品B	酵母臭	苦味	甘味	色・透明度	總合評價
A	1	3	3	2	2
B	1	3	4	3	3
C	2	4	5	4	4
D	2	5	4	4	4
E	1	4	4	3	3
F	1	3	4	3	3
G	1	4	4	3	3
H	1	4	4	3	3
I	1	4	3	3	3
J	2	4	4	4	4
平均	1.3	3.8	3.9	3.2	3.2
標準偏差	0.42	0.48	0.36	0.48	0.48

表 1-⑤：市販品 C 之官能評價

受測委員＼市販品C	酵母臭	苦味	甘味	色・透明度	總合評價
A	1	3	3	3	3
B	1	4	2	3	3
C	2	4	4	4	4
D	2	4	5	4	4
E	1	4	3	4	3
F	1	3	3	4	3
G	2	4	4	4	4
H	2	4	3	4	3
I	2	4	3	4	4
J	2	5	4	4	4
平均	1.6	3.9	3.4	3.8	3.5
標準偏差	0.48	0.36	0.68	0.32	0.50

A5
B5

四、中文發明摘要（發明之名稱：酵母萃取物之製造方法）

本發明係有關無酵母臭、無苦味、呈味性極佳而且溶於水時無混濁之酵母萃取物之製造。另外，有關於製造於酵素分解法中成爲問題之酵母萃取物與水不溶物質之分離得以容易分離之酵母萃取物。

其製法之特徵爲，以酵素分解處理經加熱失活之酵母之水懸浮液後，添加殼聚糖或殼聚糖與聚丙烯酸鹽，進行水不溶物之除去，得酵母萃取水溶液。

如此所得之酵母萃取物，特別地有用於香味及製造面顯著改善之調味料之用途。

英文發明摘要（發明之名稱：PREPARATION OF YEAST EXTRACT）

Aq. suspension of heated and inactivated yeast is decomposed by enzyme. Chitosan or chitosan and polyacrylic acid salt are added to it to remove water insoluble matter and obtain aq. soln. of enzyme extract.

ADVANTAGE - The extract does not have unfavourable enzyme smell and bitterness. No muddiness is dissolving in water. Separation of yeast enzyme and water insoluble matter is quite easily conducted.

（請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁各欄）
裝
訂
線
經濟部中央標準局員工消費合作社印製
本紙張尺度適用中國國家標準（CNS）A4規格（210×297公釐）

A8
B8
C8
D8

六、申請專利範圍

年 月 日 修正 補充
90. 1. 19

公告本

1. 一種酵母萃取物之製法，其特徵為以酵素分解處理以加熱令內生酵素失活之酵母之水懸浮液後，添加殼聚糖或殼聚糖與聚丙烯酸鹽，進行水不溶物之除去，得無酵母臭、苦味及混濁之酵母萃取物水溶液。
2. 根據申請專利範圍第1項之酵母萃取物之製法，其中之酵素處理為蛋白酶處理。
3. 根據申請專利範圍第2項之酵母萃取物之製法，其中之蛋白酶處理為以來自米曲霉之酸性蛋白酶處理後，以肽酶處理。
4. 根據申請專利範圍第1至3項中任一項之酵母萃取物之製法，其中之酵母屬於酵母屬或假絲酵母屬。
5. 根據申請專利範圍第1至3項中任一項之酵母萃取物之製法，其中加熱失活之處理條件為於55~60℃下20分鐘以上。
6. 根據申請專利範圍第1至3項中任一項之酵母萃取物之製法，其中之水懸浮液為70℃以上之熱水中之懸浮液。
7. 一種調味料，其係含有根據申請專利範圍第1至6項中任一項之製法所得之酵母萃取物。

（請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁）

裝

訂

線

經濟部中央標準局員工消費合作社印製

本紙張尺度適用中國國家標準（CNS）A4規格（210×297公釐）