

【11】證書號數：I454223

【45】公告日：中華民國 103 (2014) 年 10 月 01 日

【51】Int. Cl.： A23L1/08 (2006.01)

發明

全 3 頁

【54】名稱：一種將液態狀蜂蜜加工製備成固態、半固態或乳液態蜂蜜的方法  
A METHOD FOR PROCESSING THE LIQUID STATE OF HONEY INTO SOLID, SEMI-SOLID, OR CREAM STATES

【21】申請案號：096146432 【22】申請日：中華民國 96 (2007) 年 12 月 06 日

【11】公開編號：200924651 【43】公開日期：中華民國 98 (2009) 年 06 月 16 日

【72】發明人：陳裕文 (TW) CHEN, YUE WEN；吳輔祐 (TW) WU, FU YU

【71】申請人：國立宜蘭大學 NATIONAL ILAN UNIVERSITY  
宜蘭縣宜蘭市神農路 1 段 1 號

【74】代理人：李保祿

【56】參考文獻：

吳登楨，蜂蜜多樣化加工與利用，蠶蜂業專訊，民國八十六年六月，網址：<http://mdares.coa.gov.tw/view.php?catid=1090>

溫哥華小米，蜂蜜結晶了，2005 年 08 月 2 日，網址：<http://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=1205080207834>

蜂蜜結晶了，2007 年 4 月 26 日，網址：<http://tw.myblog.yahoo.com/selina060312/article?mid=60>

審查人員：莊智惠

## 【57】申請專利範圍

1. 一種將液態狀蜂蜜加工製備成固態、半固態或乳液態蜂蜜的方法，包括下列步驟：步驟 1：將液態蜂蜜的含水量減低至 12~18%(w/w)，並以 60~80 加熱 3~30 分鐘，再回復至室溫；步驟 2：於步驟 1 所得之蜂蜜中添加重量百分比為 0.01~9%(w/w)之葡萄糖，並充分拌勻，其中該葡萄糖為顆粒直徑小於 10 $\mu$ m 的粉狀物；以及步驟 3：將步驟 2 所得之蜂蜜靜置於 10~20 之定溫箱 4~7 日後，即可形成固態、半固態或乳液態蜂蜜。
2. 如申請專利範圍第 1 項所述之將液態狀蜂蜜加工製備成固態、半固態或乳液態蜂蜜的方法，其中該步驟 2 中，該葡萄糖添加之適當比例為 0.1%(重量百分比，w/w)。
3. 如申請專利範圍第 1 項所述之將液態狀蜂蜜加工製備成固態、半固態或乳液態蜂蜜的方法，其進一步加入粉末狀可食性物質，該粉末狀可食性物質為澱粉類、中藥粉末、乳製品粉末、蜂產品粉末、巧克力粉末、抹茶粉末、梅子粉末及其他調味性粉末。
4. 如申請專利範圍第 3 項所述之將液態狀蜂蜜加工製備成固態、半固態或乳液態蜂蜜的方法，其中該葡萄糖與該粉末狀可食性物質可為單一或混合添加。
5. 如申請專利範圍第 1 項所述之將液態狀蜂蜜加工製備成固態、半固態或乳液態蜂蜜的方法，其中該步驟 2 中，充分拌勻之蜂蜜可先分裝至包裝瓶中，再進行該步驟 3 之程序。

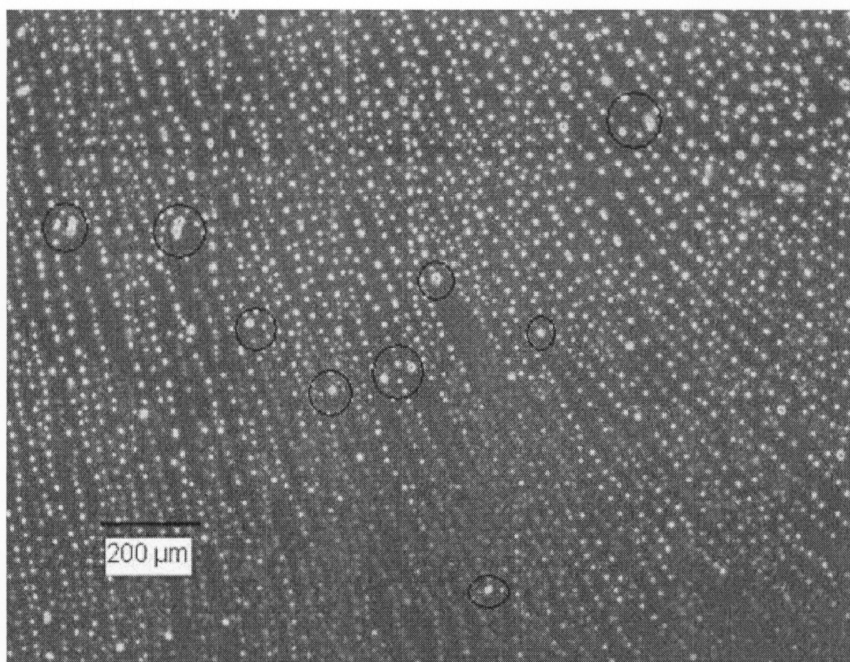
## 圖式簡單說明

圖一為利用本發明方法製得之結晶蜂蜜，置於光學顯微鏡下放大 100 倍觀察之結果。

圖二 A 為利用本發明方法將原料蜂蜜製得之結晶蜂蜜，其外觀呈現完全結晶不透明之狀態；圖二 B 為原料蜂蜜，其外觀呈現透明液態狀。

圖三為利用傳統方法所製得之結晶蜂蜜，置於光學顯微鏡下放大 100 倍觀察之結果。

(2)



圖一

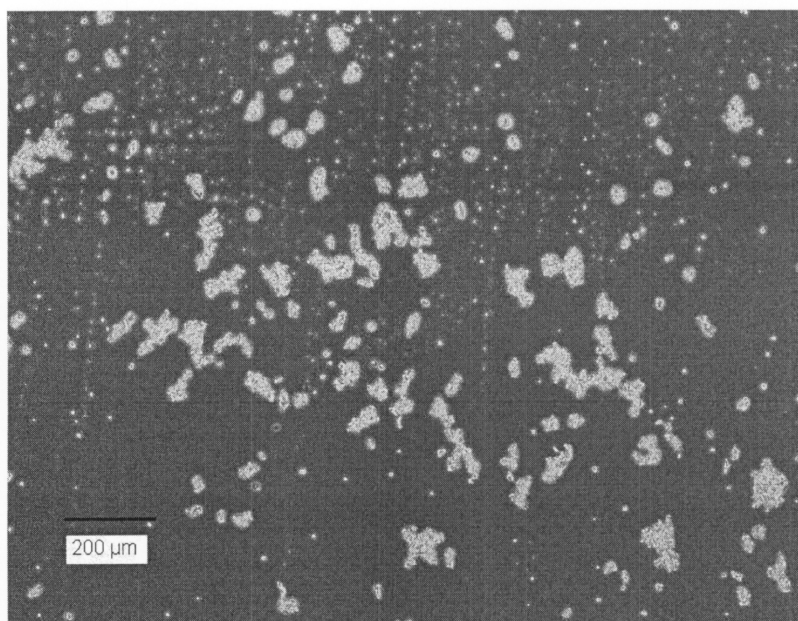


圖二A

(3)



圖二B



圖三