|  |  |
| --- | --- |
| 中文名稱 | [柳丁果皮纖維之製法](http://mail.twu.edu.tw/~oudr/tit_10-15.html) |
| 英文名稱 |  |
| 新型創作人 | 曾雅秀 |
| 專利說明 | 一種柳丁果皮纖維之製法，包括有下列步驟：(a)準備柳丁果皮；(b)將該果皮洗淨去籽，其洗浸是在24~28℃的溫度下進行，洗浸的時間3~8分鐘；(c)酸洗固色，係以10倍體積硫酸鹽水溶液50~80 ppm洗浸該果皮；(d)瀝乾細切，係將該果皮瀝乾細切成顆粒大小為500~800μm；(e)熱水萃取，係以2.5 倍體積，溫度為80~90℃的熱水萃取，萃取時間為5~20分鐘；(f)過濾，係以80 mesh壓濾式濾布過濾；(g1)取纖維果渣；(h1)熱風乾燥，係以35~60℃的溫度乾燥；(i1)研磨篩分，係以80~150 mesh的自動篩分機篩分；及(j1)獲得不溶性纖維，即為果皮纖維。 |

專利名稱列表