



(19)中華民國智慧財產局

(12)發明說明書公告本

(11)證書號數：TW I592097 B

(45)公告日：中華民國 106 (2017) 年 07 月 21 日

(21)申請案號：101130446

(22)申請日：中華民國 101 (2012) 年 08 月 22 日

(51)Int. Cl. : A23L27/21 (2016.01)

A23L27/23 (2016.01)

A23L27/24 (2016.01)

(30)優先權：2011/08/26	日本	2011-184989
2011/09/13	日本	2011-199527
2011/12/14	日本	2011-273616
2012/01/16	日本	2012-005886
2012/03/02	日本	2012-046950

(71)申請人：興人生命科學股份有限公司 (日本) KOHJIN LIFE SCIENCES CO., LTD. (JP)
日本

(72)發明人：安松良惠 YASUMATSU, YOSHIE (JP)；小寺寬子 KODERA, HIROKO (JP)；阿孫健一 ASON, KENICHI (JP)

(74)代理人：周良謀；周良吉

(56)參考文獻：

EP 2256184A1

JP 2007-49988A

審查人員：簡正芳

申請專利範圍項數：5 項 圖式數：0 共 28 頁

(54)名稱

具有風味增強效果之酵母萃取物

(57)摘要

本發明之課題在於不賦予異味、也不提高熱量或鹽分，而增強一般加工飲食品的風味。此時所添加者為一般的食品且安全性高者為理想。本發明係對於一般加工飲食品，適量添加胾含量為 5 重量%以上、RNA 含量為 5 重量%以上、游離胺基酸含量為 4 重量%以下，並且理想為食物纖維含量為 15 重量%以上之酵母萃取物。

發明專利說明書

公告本

(本說明書格式、順序，請勿任意更動，※記號部分請勿填寫)

※申請案號：101130446

※申請日：101.8.22

※IPC 分類：

A23L 1/227 (2006.01)

A23L 1/229 (2006.01)

A23L 1/23 (2006.01)

一、發明名稱：(中文/英文)

具有風味增強效果之酵母萃取物

二、中文發明摘要：

本發明之課題在於不賦予異味、也不提高熱量或鹽分，而增強一般加工飲食品的風味。此時所添加者為一般的食品且安全性高者為理想。本發明係對於一般加工飲食品，適量添加胜肽含量為5重量%以上、RNA含量為5重量%以上、游離胺基酸含量為4重量%以下，並且理想為食物纖維含量為15重量%以上之酵母萃取物。

三、英文發明摘要：

無

四、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：無

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：無

五、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：

無

六、發明說明：

【發明所屬之技術領域】

[0001]

本發明係關於藉由添加至食品中以增強該食品之風味之酵母萃取物。

【先前技術】

[0002]

味覺有甜味、酸味、鹹味、苦味、鮮味之基本五味。食品的美味度為濃醇感、或香味、口感等各種要素在此複雜地相互交織，依照此等之平衡來決定。又，依照食品提高嗜好性之要素各有不同，奶油或鮮奶油等之乳製品特有的濃郁感、沾麵露或拉麵湯頭等來自素材的濃醇感使美味度提升。為此，於加工飲食品中為了提高嗜好性必須將上述味道之要素取得良好的平衡，但常常產生問題。

[0003]

例如，在食品使用之甜味劑中，有天然來源的砂糖、果糖等的糖質甜味劑與阿斯巴甜、甜菊等的高甜度甜味劑，但由於糖質甜味劑雖然具有理想的味質，但為高熱量，於近年的健康取向，在低熱量、無熱量之需求中其添加有節制的傾向。雖然減少糖質甜味劑的量則熱量降低，但是味道的滿意度會變差。另一方面，因為高甜度甜味劑其使用量少量即可成，在低熱量、無熱量之需求中雖然為理想，但一般而言伴隨著有苦澀味或刺激味等味質上的問題，大多無法直接代替糖質甜味料。

[0004]

又，食鹽(氯化鈉)做為食品調味時之基本調味料而廣泛使用，但已知食鹽的過量攝取與高血壓、腦中風、心肌梗塞等的成人病有關，根據近年的健康取向，提案了很多減鹽加工飲食品，且已在商品化。然而，由於食鹽係為味道的骨幹，減少食鹽之量的食品即所謂減鹽加工飲食品因為食鹽的不足，有在食物味道的部份

之滿意度亦會降低的缺點。

[0005]

並且，特有的濃醇感或濃厚感為特徵的乳酪或鮮奶油等之乳製品，既食用其本身且利用於由乳酪、鮮奶油製備而成之醬汁等的開胃(savory)加工品或乳酪蛋糕等之點心類。在此等加工品中，來自乳的特有之濃醇感或濃厚感也大大地貢獻於美味度。乳特有的濃醇感或濃厚感據認為主要來自乳脂肪，濃醇感或濃厚感強烈的乳製品，總的來說滿意度高，而交換而來的是熱量亦高。

[0006]

像這樣，若欲使食品之味質提升而大量使用糖質甜味劑、食鹽、乳製品，會發生在成本面或健康面的問題，相反地若又減少此等之添加量，或以代替品補充則會產生無法獲得令人滿意的味質之問題。根據近年的健康取向，對低熱量、低鹽食品的關切已在升高，正尋求增強此等食品之味道並提高消費者的滿意度之方法。

[0007]

為了解決此等的問題，探討了各式各樣的方法，針對甜味於專利文獻 1 中報告了在甜味系食品中添加酵母萃取物增強甜味之方法。然而，此酵母萃取物裡含有 5'-核苷酸等的鮮味成分，取決添加量或添加之素材不同會賦予鮮味，有時會感覺到異味，因此更進一步尋求能使甜味自然地增強之素材。

[0008]

又，針對減鹽食品，亦為了彌補，至今為止已有人提案了各式各樣的食鹽代替物質或鹹味增強物質。所謂食鹽代替物質係其本身為呈現食鹽味之物質，已知有鉀鹽、銨鹽、鎂鹽、鹼性胺基酸、由鹼性胺基酸構成之胜肽等。然而，鉀鹽或鎂鹽，除了食鹽味之外有苦味，具有造成特有之後味的缺點。食鹽味增強物質雖然無法代替食鹽，但藉由增強食鹽之食鹽味而減少食鹽的使用量，為可進行減鹽之物質。可舉出將分子量 50,000 道耳吞以下的膠原蛋白水解獲得之胜肽(專利文獻 2)、各種蛋白質素材之蛋白質

水解物(專利文獻 3)等。然而，在該等中仍因為鹹味強度低，或藉由水解蛋白質會有產生係為致癌性物質之氯丙醇類之虞等，更進一步尋求符合消費者的需求之減鹽技術。因此，雖然已提案了為數眾多之使用食鹽代替物質之方法或使用食鹽味增強物質之方法做為減鹽方法，但從嗜好性、效果、經濟性、安全性等的方面尚未開發出可令人滿意之減鹽方法，強烈需要解決上述之問題點的減鹽方法。

[0009]

針對乳製品，亦已開發了各式各樣的使用酵母萃取物之調味料。於專利文獻 4，報告了將糊精與酵母萃取物加熱並乾燥者，具有賦予乳感的效果。又，於專利文獻 5，報告了以使果汁與酵母萃取物進行加熱反應，獲得乳製品用調味料之方法。然而，此等係為必須將糊精或果汁等與酵母萃取物進行加熱反應這樣繁雜的步驟。於專利文獻 6，報告了使用酵母萃取物對食品賦予濃醇感之方法。然而，在同文獻中記載之酵母萃取物對乳製品之濃醇感賦予效果並未稱得上足夠，若添加了充分賦予濃醇感的量，由於含有許多游離胺基酸，鮮味突出，會有感到異味的問題。再加上，在取得該酵母萃取物時，從酵母菌體萃取之後必須進一步進行蛋白酶處理步驟。

[0010]

另一方面，也有酸味決定該食品之美味度的情況。具有酸味的食品在世界上普遍廣為存在，其美味度顯著地影響酸味之品質。特別是調味醬或橙醋有尋求極為強烈酸味的傾向，在使用檸檬或臭橙(*Citrus sphaerocarpa*)等果汁之食品中其果汁感亦為美味度的要素。迄今為止，已有人探討了增強具有酸味之食品的酸味、或果汁感之方法。於專利文獻 7，記載了以使用異戊二烯基乙基醚增強食品的高味調(top note)來增強果汁感或酸味之方法。於專利文獻 8 記載了使用酵母萃取物增強果實風味之方法。然而，於專利文獻 7 的方法中，增強酸味之有效成分的香料，為食品添加物之化學合成品或是從天然產物中高度精製而獲得者，係為昂貴。

專利文獻 8 的方法，雖然為使用酵母萃取物增強柑橘系之果實風味的方法，但關於增強酸味並未記載。

[0011]

並且，由於並未分類於基本五味中的濃醇感，亦為左右食品的美味度之重要的要素，已有人探討了各式各樣為了增強食品中的濃醇感的方法。做為具有賦予濃醇感效果之素材的一種，已知有如專利文獻 9 或專利文獻 10 般的酵母萃取物。然而，此等係為利用酵母萃取物本身的風味性賦予食品濃醇感之方法，根據添加之食品或添加之酵母萃取物的量，常常會有對酵母萃取物的味道感覺到異味的問題點。

[0012]

因此，雖然針對增強食品的各式各樣風味之方法進行了探討，但尋求進一步提升消費者的滿意度之風味增強方法。

〔先前技術文獻〕

〔專利文獻〕

[0013]

【專利文獻 1】日本特開 2009-44978 號公報

【專利文獻 2】日本特開昭 63-3766 號公報

【專利文獻 3】日本特開平 7-28918 號公報

【專利文獻 4】日本特開 2011-4673 號公報

【專利文獻 5】日本特開 2006-61066 號公報

【專利文獻 6】日本專利第 4115453 號公報

【專利文獻 7】日本特開 2005-204617 號公報

【專利文獻 8】日本特開平 6-335362 號公報

【專利文獻 9】日本特開 2009-44978 號公報

【專利文獻 10】日本特開 2005-245438 號公報

【發明內容】

〔發明所欲解決的問題〕

[0014]

本發明欲解決之課題在於針對一般加工飲食品不賦予異味、也不提高熱量或鹽分，而自然地增強風味並提升滿意度。此時於該一般加工飲食品中所添加者為一般的食品且安全性高者為理想。

〔解決問題之技術手段〕

[0015]

本案發明人等，為了解決上述課題而努力研究的結果，發現利用添加具有特定的組成之酵母萃取物，幾乎不會對味質產生影響，而因應於添加之食品，具有增強甜味、鹹味、酸味、濃醇感、乳之濃厚感之效果。

亦即本發明係為關於下列者：

(1)一種酵母萃取物，其胜肽含量為5重量%以上、RNA含量為5重量%以上、且游離胺基酸含量為4重量%以下，

(2)如上述(1)之酵母萃取物，其中，該酵母萃取物中之食物纖維含量為15重量%以上，

(3)一種食品之風味增強方法，其特徵在於將如上述(1)或(2)之酵母萃取物添加至食品中，

(4)一種食品之風味增強用之酵母萃取物，係為如上述(1)或(2)之酵母萃取物，

(5)一種食品之風味增強劑，係將如上述(1)或(2)之酵母萃取物做為有效成分。

〔發明的效果〕

[0016]

根據本發明，僅少量添加為一般的食品的酵母萃取物於一般加工飲食品中，即可不賦予異質的風味，並依照其食品而增強各種風味。亦即，針對甜味系食品，可增強來自砂糖、果糖等之糖質甜味材或木糖醇等之糖醇、阿斯巴甜、甜菊等的高甜度甜味材之甜味。針對包含減鹽加工飲食品之一般加工飲食品可增強鹹味。針對乳製品，可增強乳之濃醇感或濃厚感。針對具有酸味之食品，可增強酸味。並且，可增強一般加工飲食品中的濃醇感。

如此一來風味經增強之一般加工飲食品，由於即使低糖分、低脂肪、低鹽分亦呈現有充分的滿足感之風味，有助於攝食人的健康，並且成本亦能減少。

由於酵母萃取物係為一般的食品，且過敏性低，成為安全性高的風味增強劑。

【實施方式】

〔實施發明之形態〕

[0017]

以下，詳細說明本發明。

本發明之酵母萃取物，係含有胜肽 5 重量%以上，理想為 10 重量%以上，更理想為 16 重量%以上；且含有 RNA 5 重量%以上，理想為 10 重量%以上，更理想為 25 重量%以上；且游離胺基酸之含有量為 4 重量%以下，理想為 2 重量%以下者。在此以外組成之酵母萃取物，由於對加工飲食品的風味增強之效果不足，或是對味質帶來影響而不理想。更理想為除了上述之條件，再加上食物纖維含量為 15 重量%以上之酵母萃取物。

[0018]

使用於本發明之酵母萃取物，理想為從 RNA 含量為 6.5% 以上之酵母菌體萃取。

提高酵母菌體中的 RNA 含量之方法係為公知，例如記載於日本特開昭 52-90684 號公報、日本特開 11-196859 號公報、日本特開 2009-207464 號公報等。

可藉由將這樣的酵母菌體培養、收集、洗淨後，用熱水使酵母菌體內的酵素失活，之後添加細胞壁溶解酵素並將獲得之萃取物濃縮、殺菌、乾燥而製造。若以核酸分解酵素或蛋白分解酵素作用於前述萃取物，由於 RNA 含量或胜肽含量不易達到規定的含量，並不理想。

酵母萃取物中的 RNA 含量或胜肽含量未達到規定的含量的情況，可用公知的方法進行濃縮；酵母萃取物中的游離胺基酸過多的情況，可用公知的精製方法去除。

這樣處理獲得之酵母萃取物，係在添加至飲食品中時增強風味，酵母萃取物本身沒有甜味、鹹味、酸味、鮮味、乳之濃厚感、濃醇感。

[0019]

做為這樣的酵母萃取物之製造中使用的酵母，可舉出麵包酵母、啤酒酵母(*Saccharomyces cerevisiae*)、食用圓酵母(*Candida utilis*)等，其中尤以使用 RNA 含量普遍為高的食用圓酵母為理想。

且，在本發明所謂的胜肽，係指 2 個以上胺基酸以胜肽鍵鍵結者，胜肽含量藉由從總胺基酸量減去游離胺基酸量而算出。

[0020]

做為在本發明可使用之一般加工飲食品，可舉出巧克力、冰淇淋、布丁、糖漿、卡士達糊、鮮奶油、餅乾等之甜味系食品；味噌、醬油、調味露、醬料、醬汁、調味醬、蛋黃醬等之調味料；低脂乳、生奶油、脫脂奶粉、再製乾酪、奶油、焗、白醬等之乳加工品；火腿、香腸等之畜肉加工品；魚板、竹輪等之水產加工品；醃漬物、佃煮等之農產加工品；湯、畜肉萃取物、魚貝萃取物、果汁飲料等各式各樣的食品。

[0021]

酵母萃取物相對於加工飲食品之添加量，一般而言為 0.01~5 重量%、理想為 0.03~1 重量%、更理想為 0.05~0.3 重量%。若在此範圍，可自然地增強加工飲食品的風味。在較 0.01% 少的添加量時不易認定風味增強的效果，又若含有較 5% 多時，酵母萃取物本身的風味會變得明顯，且在成本上亦不理想。

[實施例]

[0022]

以下舉出實施例，詳細說明本發明。但是，本發明並不限定於以下之態樣。

於實施例中各測定方法、試驗方法如下進行。

<游離胺基酸含量測定方法>

將酵母萃取物樣品溶解於 0.02N-HCl 者做為測定樣品。樣品使用胺基酸分析計(日立高速胺基酸分析計 L-8900)測定。

<總胺基酸含量測定方法>

將酵母萃取物樣品溶解於 6N-HCl，於 110°C 靜置 24 小時水解。將此樣品的一部份用 0.02N-HCl 稀釋做為總胺基酸測定樣品。樣品使用胺基酸分析計(日立高速胺基酸分析計 L-8900)測定。

<胜肽含量測定方法>

胜肽含量藉由從總胺基酸含量減去游離胺基酸含量而算出。

<RNA 含量測定方法>

將酵母萃取物樣品溶解於超純水者做為測定樣品，用 HPLC 法測定。管柱使用 Asahipak HPLC column GS-320H，溶析液使用 0.1M 磷酸鈉緩衝液。檢測波長定為 260nm。

<食物纖維含量測定方法>

於財團法人日本食品分析中心，用酵素-重量法測定。

<官能試驗實施方法>

以 5 名之官能檢查員，針對實施例樣品、比較例樣品進行食物味道之官能試驗，與對照用樣品之味道比較並評價甜味、鹹味、酸味、濃醇感、乳之濃厚感的強度。

[0023]

<製造例 1> 酵母萃取物之取得方法

將 *Candida utilis* Cs7529 株(FERM BP-1656 株)之 10% 菌體懸浮液 1000ml 用 10N-硫酸調整至 pH3.5，於 60°C 加熱處理 30 分鐘後，利用離心分離回收菌體，將菌體以水清洗去除硫酸或剩餘的萃取物。將本菌體以水調整菌體濃度至 10%，懸浮之後，於 90°C 加熱 30 分鐘，使菌體內酵素完全失活，於 40°C 調整至 pH7.0，添加細胞壁溶解酵素(「Tunicase」大和化成製)0.5g 反應 4 小時，萃取出萃取物。利用離心分離將菌體殘渣去除，將獲得之上清液濃縮並噴霧乾燥，獲得酵母萃取物粉末 30g。獲得之酵母萃取物(以

下稱為「酵母萃取物 1」)，胜肽含量 18.7 重量%、RNA 含量 30.4 重量%、游離胺基酸含量 0.5 重量%、食物纖維含量 22.7 重量%。利用將獲得之酵母萃取物添加至一般加工食品中，可增強食品的風味。

[0024]

<實施例 1> 對巧克力之效果

以表 1 中顯示之摻合比例於燒杯中放入酵母萃取物 1(胜肽含量 18.7 重量%、RNA 含量 30.4 重量%、游離胺基酸含量 0.5 重量%、食物纖維含量 22.7 重量%)與市售板狀巧克力，以隔水加熱溶解且將再度凝固者做為評價用樣品。

[0025]

<比較例 1>

於實施例 1 中，使用酵母萃取物 2(胜肽含量 22.09 重量%、RNA 含量 0.00 重量%、游離胺基酸含量 1.26%、食物纖維含量 33.3 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 1 同樣的進行。

[0026]

<比較例 2>

於實施例 1 中，使用酵母萃取物 3(胜肽含量 24.41 重量%、RNA 含量 11.23 重量%、游離胺基酸含量 4.9 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 1 同樣的進行。

[0027]

<對照>

於實施例 1 中不摻合酵母萃取物 1，除此以外與實施例 1 同樣的進行而製作對照用之巧克力樣品。

[0028]

【表 1】

原料名	對照	實施例 1	比較例 1	比較例 2
巧克力	100.0g	100.0g	100.0g	100.0g
酵母萃取物 1	-	0.3g	-	-
酵母萃取物 2	-	-	0.3g	-
酵母萃取物 3	-	-	-	0.3g
合計	100.0g	100.3g	100.3g	100.3g

[0029]

實施官能評價後之結果，將各評價用樣品與對照用的樣品比較後的結果，在實施例 1 可感覺巧克力之甜味有增強，乳感亦有提升。又，有著醇厚的舌頭觸感，可感覺到濃厚感直到後味。在比較例 1 於後味有感覺到鮮味而不理想。在比較例 2 有賦予鮮味，亦可感覺到酵母特有的風味而不理想。

[0030]

<實施例 2> 對卡士達糊之添加效果

以表 2 顯示之摻合比例將各種材料量取於不鏽鋼杯中。將此混合的同時加熱至 60°C 後利用乳化機(PRIMIX 公司製 LABOLUTION HOMO MIXER MARKII2.5 型)以 5000rpm 攪拌混合 5 分鐘。將此在沸騰水浴中攪拌加熱 10 分鐘後冷藏的同時攪拌冷卻至 60°C 為止。將此填充至杯中，並將已冷卻者做為對照之卡士達糊。在對照之卡士達糊 100g 中添加酵母萃取物 1(胜肽含量 18.7 重量%、RNA 含量 30.4 重量%、游離胺基酸含量 0.5 重量%、食物纖維含量 22.7 重量%)0.3g 混合者做為實施例 2 之評價樣品。

[0031]

<比較例 3>

於實施例 2 中，使用酵母萃取物 2(胜肽含量 22.09 重量%、RNA 含量 0.00 重量%、游離胺基酸含量 1.26%、食物纖維含量 33.3 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 2 同樣的進行。

[0032]

<比較例 4>

於實施例 2 中，使用酵母萃取物 3(胜肽含量 24.41 重量%、RNA 含量 11.23 重量%、游離胺基酸含量 4.9 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 2 同樣的進行。

[0033]

【表 2】

原料名	對照	實施例 2	比較例 3	比較例 4
牛乳	63.0g	63.0g	63.0g	63.0g
上等白糖	12.0g	12.0g	12.0g	12.0g
蛋黃	10.0g	10.0g	10.0g	10.0g

麥芽糖	9.0g	9.0g	9.0g	9.0g
玉米澱粉	4.0g	4.0g	4.0g	4.0g
低筋麵粉	1.0g	1.0g	1.0g	1.0g
甘胺酸	1.0g	1.0g	1.0g	1.0g
酵母萃取物 1	-	0.3g	-	-
酵母萃取物 2	-	-	0.3g	-
酵母萃取物 3	-	-	-	0.3g
合計	100.0g	100.3g	100.3g	100.3g

[0034]

實施官能評價後之結果，在實施例 2 可感覺卡士達糊之甜味有增強，亦可感覺到蛋的風味強烈。又，可感覺到濃厚感直到後味。在比較例 3、4 伴隨著賦予鮮味的同時，亦可感覺到酵母特有之風味而不理想。

[0035]

<實施例 3> 對牛奶布丁之添加效果

以表 3 顯示之摻合比例將各種材料與酵母萃取物 1(胜肽含量 18.7 重量%、RNA 含量 30.4 重量%、游離胺基酸含量 0.5 重量%、食物纖維含量 22.7 重量%)量取於燒杯中。將此混合的同時加熱至 80°C 後填充至杯中，且將已冷卻者做為評價用樣品。

[0036]

<比較例 5>

於實施例 3 中，使用酵母萃取物 2(胜肽含量 22.09 重量%、RNA 含量 0.00 重量%、游離胺基酸含量 1.26%、食物纖維含量 33.3 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 3 同樣的進行。

[0037]

<比較例 6>

於實施例 3 中，使用酵母萃取物 3(胜肽含量 24.41 重量%、RNA 含量 11.23 重量%、游離胺基酸含量 4.9 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 3 同樣的進行。

[0038]

<對照>

於實施例 3 中不摻合酵母萃取物 1，除此以外與實施例 3 同樣的進行而製作對照用之牛奶布丁樣品。

[0039]

【表 3】

	對照	實施例 3	比較例 5	比較例 6
細砂糖	10.0g	10.0g	10.0g	10.0g
生奶油	10.0g	10.0g	10.0g	10.0g
植物油脂	10.0g	10.0g	10.0g	10.0g
脫脂奶粉	3.0g	3.0g	3.0g	3.0g
增黏劑	0.5g	0.5g	0.5g	0.5g
水	66.5g	66.5g	66.5g	66.5g
酵母萃取物 1	-	0.1g	-	-
酵母萃取物 2	-	-	0.1g	-
酵母萃取物 3	-	-	-	0.1g
合計	100.0g	100.1g	100.1g	100.1g

[0040]

實施官能評價並將各評價用樣品與對照用之樣品比較後的結果，在實施例 3 可感覺到甜味有增強，亦可感覺到牛奶風味強烈。在比較例 5、6 伴隨著賦予鮮味的同時，亦可感覺到酵母特有之風味而不理想。

[0041]

〈實施例 4〉對伍斯特醬(Worcestershire sauce)之添加效果

將市售伍斯特醬(製造者：AEON 股份有限公司)做為對照。在此伍斯特醬 100.0g 中加入於製造例 1 獲得之酵母萃取物 1(胜肽含量 18.7 重量%、RNA 含量 30.4 重量%、游離胺基酸含量 0.5 重量%、食物纖維含量 22.7 重量%)0.1g 並溶解，將此做為實施例 4 之評價用樣品。該市售伍斯特醬之原料係為蔬菜、果實(蕃茄、洋蔥、蘋果、胡蘿蔔)、釀造醋、砂糖、食鹽、胺基酸液(含大豆)、香辛料、酵母萃取物、焦糖色素、調味料(胺基酸等)、香辛料萃取物。

[0042]

〈比較例 7〉

於實施例 4 中，使用酵母萃取物 2(胜肽含量 22.09 重量%、RNA 含量 0.00 重量%、游離胺基酸含量 1.26%、食物纖維含量 33.3 重

量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 4 同樣的進行，做為比較例 7 之評價用樣品。

[0043]

<比較例 8>

於實施例 4 中，使用酵母萃取物 3(胜肽含量 24.41 重量%、RNA 含量 11.23 重量%、游離胺基酸含量 4.9 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 4 同樣的進行，做為比較例 8 之評價用樣品。

實施例 4、比較例 7、比較例 8 之摻合比例顯示於表 4。

[0044]

【表 4】

原料名	對照	實施例 4	比較例 7	比較例 8
伍斯特醬	100.0g	100.0g	100.0g	100.0g
酵母萃取物 1	-	0.1g	-	-
酵母萃取物 2	-	-	0.1g	-
酵母萃取物 3	-	-	-	0.1g
合計	100.0g	100.1g	100.1g	100.1g

[0045]

實施官能評價，將實施例 4、比較例 7、比較例 8 之各評價用樣品與對照用之樣品比較後的結果，在實施例 4 與對照相比可感覺鹹味、酸味有增強。在比較例 7、8 與實施例 4 相比後鹹味、酸味增強效果較弱，與對照相比可感覺鮮味有增強。在比較例 8 並不理想。

[0046]

<實施例 5>對卡波那拉醬(carbonara sauce)之添加效果

以表 5 中顯示之摻合比例製作卡波那拉醬。

在平底鍋中倒入沙拉油炒培根後加入麵粉並攪拌，此時加入剩下的材料稍微煮一下製作卡波那拉醬，將此做為對照。

將在對照之卡波那拉醬 100g 中添加酵母萃取物 1(胜肽含量 18.7 重量%、RNA 含量 30.4 重量%、游離胺基酸含量 0.5 重量%、食物纖維含量 22.7 重量%)0.3g 並混合者做為實施例 5 之評價用樣品。

[0047]

<比較例 9>

於實施例 5 中，使用酵母萃取物 2(胜肽含量 22.09 重量%、RNA 含量 0.00 重量%、游離胺基酸含量 1.26%、食物纖維含量 33.3 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 5 同樣的進行，做為比較例 9 之評價用樣品。

[0048]

<比較例 10>

於實施例 5 中，使用酵母萃取物 3(胜肽含量 24.41 重量%、RNA 含量 11.23 重量%、游離胺基酸含量 4.9 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 5 同樣的進行，做為比較例 10 之評價用樣品。

[0049]

【表 5】

原 料 名	對照	實施例 5	比較例 9	比較例 10
酵素處理蛋黃	10.00g	10.00g	10.00g	10.00g
培根	15.00g	15.00g	15.00g	15.00g
生奶油	12.00g	12.00g	12.00g	12.00g
沙拉油	3.00g	3.00g	3.00g	3.00g
麵粉	4.00g	4.00g	4.00g	4.00g
帕馬森乳酪(Parmigiano Reggiano)粉末	5.00g	5.00g	5.00g	5.00g
食鹽	0.50g	0.50g	0.50g	0.50g
粗黑胡椒	0.20g	0.20g	0.20g	0.20g
添加水	50.20g	50.20g	50.20g	50.20g
聚磷酸鹽	0.05g	0.05g	0.05g	0.25g
單甘油脂肪酸酯	0.05g	0.05g	0.05g	0.25g
酵母萃取物 1	-	0.30g	-	-
酵母萃取物 2	-	-	0.30g	-
酵母萃取物 3	-	-	-	0.30g
合計	100.00g	100.30g	100.30g	100.30g

[0050]

實施官能評價，將實施例 5、比較例 9、比較例 10 之各評價用樣品與對照用之樣品比較後的結果，在實施例 5 與對照相比可感覺到鹹味或乳之濃厚感有增強。在比較例 9、10 與實施例 5 相比可感覺到鹹味增強效果較弱，鮮味有增強。又，在比較例 10 可感覺到酵母特有之風味為異味而不理想。

[0051]

<實施例 6> 對臭橙醋添加效果

將市售臭橙醋(製造者：FUNDOKIN 股份有限公司)做為對照。在此市售臭橙醋 100.0g 中加入酵母萃取物 1(胜肽含量 18.7 重量%、RNA 含量 30.4 重量%、游離胺基酸含量 0.5 重量%、食物纖維含量 22.7 重量%)0.1g 並溶解，將此做為實施例 6 之評價用樣品。該市售臭橙醋之原料係為醬油、砂糖、異構化糖漿、釀造醋、臭橙汁、蛋白質水解物、食鹽、香菇萃取物、酸味料、香料、焦糖色素。

[0052]

<比較例 11>

於實施例 6 中，使用酵母萃取物 2(胜肽含量 22.09 重量%、RNA 含量 0.00 重量%、游離胺基酸含量 1.26%、食物纖維含量 33.3 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 6 同樣的進行，做為比較例 11 之評價用樣品。

[0053]

<比較例 12>

於實施例 6 中，使用酵母萃取物 3(胜肽含量 24.41 重量%、RNA 含量 11.23 重量%、游離胺基酸含量 4.9 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 3 同樣的進行，做為比較例 12 之評價用樣品。實施例 6、比較例 11、比較例 12 之摻合比例顯示於表 6。

[0054]

【表 6】

原料名	對照	實施例 6	比較例 11	比較例 12
臭橙醋	100.0g	100.0g	100.0g	100.0g
酵母萃取物 1	-	0.1g	-	-
酵母萃取物 2	-	-	0.1g	-
酵母萃取物 3	-	-	-	0.1g
合計	100.0g	100.1g	100.1g	100.1g

[0055]

實施食物味道之官能評價，將實施例 6、比較例 11、比較例 12 之各評價用樣品與對照用之樣品比較後的結果，在實施例 6 與對照相比可感覺橙醋的鹹味、酸味有增強，味道也賦予了厚度。在比較例 11、12 與對照相比可感覺到雖然賦予了鮮味，但鹹味、

酸味增強效果則是實施例 6 較強。在比較例 12 可感覺到酵母特有之風味為異味而不理想。

[0056]

<實施例 7> 對再製乾酪之添加效果

以表 7 顯示之摻合比例在燒杯中放入酵母萃取物 1(胜肽含量 18.7 重量%，RNA 含量 30.4 重量%，游離胺基酸含量 0.5 重量%，食物纖維 22.7 重量%)與市售的再製乾酪(「切達乳酪片」MK Cheese 公司製)，用家庭用微波爐加熱融解。將其冷卻凝固做為評價用樣品。再製乾酪之原料係為天然乾酪、乳清粉、乳化劑、類胡蘿蔔素色素。

[0057]

<比較例 13>

於實施例 7 中，使用酵母萃取物 2(胜肽含量 22.09 重量%、RNA 含量 0.00 重量%、游離胺基酸含量 1.26%、食物纖維含量 33.3 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 7 同樣的進行。

[0058]

<比較例 14>

於實施例 7 中，使用酵母萃取物 3(胜肽含量 24.41 重量%、RNA 含量 11.23 重量%、游離胺基酸含量 4.9 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 7 同樣的進行。

[0059]

<對照>

於實施例 7 中不摻合酵母萃取物 1，除此以外與實施例 7 同樣的進行，製作對照用的再製乾酪之樣品。

[0060]

【表 7】

原料名	對照	實施例 7	比較例 13	比較例 14
再製乾酪	100.0g	100.0g	100.0g	100.0g
酵母萃取物 1	-	0.3g	-	-
酵母萃取物 2	-	-	0.3g	-
酵母萃取物 3	-	-	-	0.3g
合計	100.0g	100.3g	100.3g	100.3g

[0061]

實施官能評價並將各評價用樣品與對照用之樣品比較後的結果，在實施例 7 與對照比較可感覺乾酪的濃厚感提升。在比較例 13、14 賦予了鮮味或異味，對素材其本身的味質產生變化，不怎麼理想。

[0062]

<實施例 8> 對沾麵露之添加效果

以表 8 顯示之摻合比例製作沾麵露。

將材料量取於燒杯中，加熱至 80°C，製作對照之沾麵露原液。將在對照之沾麵露 100g 中添加酵母萃取物 1(胜肽含量 18.7 重量%、RNA 含量 30.4 重量%、游離胺基酸含量 0.5 重量%、食物纖維含量 22.7 重量%)0.05g 並混合者做為實施例 8 之樣品。

[0063]

<比較例 15>

於實施例 8 中，使用酵母萃取物 2(胜肽含量 22.09 重量%、RNA 含量 0.00 重量%、游離胺基酸含量 1.26%、食物纖維含量 33.3 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 8 同樣的進行，做為比較例 15 之樣品。

[0064]

<比較例 16>

於實施例 8 中，使用酵母萃取物 3(胜肽含量 24.41 重量%、RNA 含量 11.23 重量%、游離胺基酸含量 4.9 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 8 同樣的進行，做為比較例 16 之樣品。

[0065]

【表 8】

原料名	對照	實施例 8	比較例 15	比較例 16
濃味醬油	35.00g	35.00g	35.00g	35.00g
食鹽	2.60g	2.60g	2.60g	2.60g
上等白糖	15.00g	15.00g	15.00g	15.00g
味醂	18.00g	18.00g	18.00g	18.00g
濃縮鰹魚高湯	4.50g	4.50g	4.50g	4.50g
柴魚萃取粉	0.50g	0.50g	0.50g	0.50g
昆布萃取粉	1.50g	1.50g	1.50g	1.50g
水	22.90g	22.90g	22.90g	22.90g
酵母萃取物 1	-	0.05g	-	-

酵母萃取物 2	-	-	0.05g	-
酵母萃取物 3	-	-	-	0.05g
合計	100.00g	100.05g	100.05g	100.05g

[0066]

將以上述方法製作之樣品用水稀釋 6 倍後，實施食物味道之官能評價。將實施例 8、比較例 15、比較例 16 之各評價用樣品與對照用之樣品比較後的結果，相對於在實施例 8 與對照相比可感覺濃醇感有整體性的增強，在比較例 15、16 與實施例 8 相比可感覺濃醇感增強效果較弱，鮮味有增強。

[0067]

< 實施例 9 > 對豚骨拉麵湯頭之添加效果

以表 9 顯示之摻合比例製作豚骨拉麵湯頭。量取材料以 100ml 的熱水溶解而製作對照之拉麵湯頭。將在對照之拉麵湯頭 100ml 中添加酵母萃取物 1(胜肽含量 18.7 重量%、RNA 含量 30.4 重量%、游離胺基酸含量 0.5 重量%、食物纖維含量 22.7 重量%)0.05g 並混合者做為實施例 9 之評價用樣品。

[0068]

< 比較例 17 >

於實施例 9 中，使用酵母萃取物 2(胜肽含量 22.09 重量%、RNA 含量 0.00 重量%、游離胺基酸含量 1.26%、食物纖維含量 33.3 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 9 同樣的進行，做為比較例 17 之評價用樣品。

[0069]

< 比較例 18 >

於實施例 9 中，使用酵母萃取物 3(胜肽含量 24.41 重量%、RNA 含量 11.23 重量%、游離胺基酸含量 4.9 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 9 同樣的進行，做為比較例 18 之評價用樣品。

[0070]

【表 9】

原料名	對照	實施例 9	比較例 17	比較例 18
豬肉萃取粉	2.500g	2.500g	2.500g	2.500g
雞肉萃取粉	1.000g	1.000g	1.000g	1.000g
蔬菜萃取粉	1.670g	1.670g	1.670g	1.670g
食鹽	0.670g	0.670g	0.670g	0.670g

粉末醬油	0.270g	0.270g	0.270g	0.270g
白胡椒	0.017g	0.017g	0.017g	0.017g
大蒜粉	0.007g	0.007g	0.007g	0.007g
薑粉	0.003g	0.003g	0.003g	0.003g
上等白糖	0.100g	0.100g	0.100g	0.100g
發酵鮮味調味料	0.135g	0.135g	0.135g	0.135g
HVP	0.135g	0.135g	0.135g	0.135g
MSG	0.050g	0.050g	0.050g	0.050g
核糖酸	0.005g	0.005g	0.005g	0.005g
酵母萃取物 1	-	0.100g	-	-
酵母萃取物 2	-	-	0.100g	-
酵母萃取物 3	-	-	-	0.100g
熱水	100.000g	100.000g	100.000g	100.000g
合計	106.562g	106.662g	106.662g	106.662g

[0071]

實施食物味道之官能評價，將實施例 9、比較例 17、比較例 18 之各評價用樣品與對照用之樣品比較後的結果，在實施例 9 與對照相比可感覺湯頭的濃醇感有增強，萃取物之熬煮感亦有提升。在比較例 17、18 與實施例 9 相比可感覺雖然有賦予鮮味的效果，但賦予濃醇感的效果則是實施例 9 較強。

[0072]

<實施例 10> 對蛋黃醬之添加效果

以表 10 顯示之摻合比例製作蛋黃醬。

將沙拉油以外的材料量取到不鏽鋼杯中，將其利用乳化機 (PRIMIX 公司製 LABOLUTION HOMO MIXER MARKII2.5 型) 以 5000rpm 攪拌的同時，逐次少量添加沙拉油而製作對照之蛋黃醬。將在對照之蛋黃醬 100g 中添加酵母萃取物 1(胜肽含量 18.7 重量%、RNA 含量 30.4 重量%、游離胺基酸含量 0.5 重量%、食物纖維含量 22.7 重量%)0.05g 並混合者做為實施例 10 之評價用樣品。

[0073]

<比較例 19>

於實施例 10 中，使用酵母萃取物 2(胜肽含量 22.09 重量%、RNA 含量 0.00 重量%、游離胺基酸含量 1.26%、食物纖維含量 33.3 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 10 同樣的進行，做為比較例 19 之評價用樣品。

[0074]

<比較例 20>

於實施例 10 中，使用酵母萃取物 3(胜肽含量 24.41 重量%、RNA 含量 11.23 重量%、游離胺基酸含量 4.9 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 10 同樣的進行，做為比較例 20 之評價用樣品。

[0075]

【表 10】

原料名	對照	實施例 10	比較例 19	比較例 20
沙拉油	70.00g	70.00g	70.00g	70.00g
蛋黃	15.00g	15.00g	15.00g	15.00g
釀造醋	12.00g	12.00g	12.00g	12.00g
食鹽	2.00g	2.00g	2.00g	2.00g
砂糖	0.75g	0.75g	0.75g	0.75g
芥子粉	0.25g	0.25g	0.25g	0.25g
酵母萃取物 1	-	0.05g	-	-
酵母萃取物 2	-	-	0.05g	-
酵母萃取物 3	-	-	-	0.05g
合計	100.00g	100.05g	100.05g	100.05g

[0076]

實施食物味道之官能評價，將實施例 10、比較例 19、比較例 20 之各評價用樣品與對照用之樣品比較後的結果，在實施例 10 與對照相比可感覺蛋黃醬之濃醇感有增強。在比較例 19、20 與對照相比可感覺雖然有賦予鮮味，但濃醇感增強效果則是實施例 10 較強。

[0077]

<實施例 11> 對奶油玉米濃湯之添加效果

以表 11 顯示之配方量取材料，將其用 100ml 的熱水溶解而作成對照之奶油玉米濃湯。在對照之奶油玉米濃湯 100.0g 中，加入在製造例 1 獲得之酵母萃取物 1(胜肽含量 18.7 重量%、RNA 含量 30.4 重量%、游離胺基酸含量 0.5 重量%、食物纖維含量 22.7 重量%)0.1g 並溶解，將此做為實施例 11 之評價用樣品。

[0078]

<比較例 21>

在實施例 11 中，使用酵母萃取物 2(胜肽含量 22.09 重量%、RNA 含量 0.00 重量%、游離胺基酸含量 1.26%、食物纖維含量 33.3 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 11 同樣的進行，做為比較例 21 之評價用樣品。

[0079]

<比較例 22>

在實施例 11 中，使用酵母萃取物 3(胜肽含量 24.41 重量%、RNA 含量 11.23 重量%、游離胺基酸含量 4.9 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 11 同樣的進行，做為比較例 22 之評價用樣品。實施例 11、比較例 21、比較例 22 之摻合比例顯示於表 11。

[0080]

【表 11】

原料名	對照	實施例 11	比較例 21	比較例 22
甜玉米粉	5.0g	5.0g	5.0g	5.0g
鮮奶油粉	2.0g	2.0g	2.0g	2.0g
澱粉	1.8g	1.8g	1.8g	1.8g
乳糖	1.0g	1.0g	1.0g	1.0g
上等白糖	0.8g	0.8g	0.8g	0.8g
食鹽	0.8g	0.8g	0.8g	0.8g
脫脂奶粉	1.0g	1.0g	1.0g	1.0g
雞肉粉	0.2g	0.2g	0.2g	0.2g
昆布萃取粉	0.2g	0.2g	0.2g	0.2g
洋蔥萃取粉	1.7g	1.7g	1.7g	1.7g
MSG	0.1g	100.0g	100.0g	100.0g
酵母萃取物 1	-	0.1g	-	-
酵母萃取物 2	-	-	0.1g	-
酵母萃取物 3	-	-	-	0.1g
合計	15.1g	15.2g	15.2g	15.2g

[0081]

實施食物味道之官能評價，將實施例 11、比較例 21、比較例 22 之各評價用樣品與對照用之樣品比較後的結果，在實施例 11 與對照相比可感覺到湯的濃醇感有提升，特別是玉米的甜味有增強。在比較例 21、22 與對照相比可感覺雖然鮮味有增強，但與實施例 11 相比湯整體的味道之提升效果較差。

[0082]

<實施例 12> 對多明格拉斯醬(demi-glace sauce)之添加效果

以表 12 顯示之配方作成對照之多明格拉斯醬。首先，在鍋中放入奶油與麵粉，以中火充分炒過。此時加入剩下的材料熬煮至出現黏稠狀。在此多明格拉斯醬 100.0g 中，加入於製造例 1 獲得之酵母萃取物 1(胜肽含量 18.7 重量%、RNA 含量 30.4 重量%、游離胺基酸含量 0.5 重量%、食物纖維含量 22.7 重量%)0.1g 並溶解，將此做為實施例 12 之評價用樣品。

[0083]

<比較例 23>

實施例 12 中，使用酵母萃取物 2(胜肽含量 22.09 重量%、RNA 含量 0.00 重量%、游離胺基酸含量 1.26%、食物纖維含量 33.3 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 12 同樣的進行，做為比較例 23 之評價用樣品。

[0084]

<比較例 24>

實施例 12 中，使用酵母萃取物 3(胜肽含量 24.41 重量%、RNA 含量 11.23 重量%、游離胺基酸含量 4.9 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 12 同樣的進行，做為比較例 24 之評價用樣品。實施例 12、比較例 23、比較例 24 之摻合比例顯示於表 12。

[0085]

【表 12】

原料名	對照	實施例 12	比較例 23	比較例 24
水	35.70g	35.70g	35.70g	35.70g
蕃茄泥	20.00g	20.00g	20.00g	20.00g
糖漿	10.00g	10.00g	10.00g	10.00g
蘋果醋	8.00g	8.00g	8.00g	8.00g
麵粉	3.00g	3.00g	3.00g	3.00g
上等白糖	8.00g	8.00g	8.00g	8.00g
烤洋蔥粉	2.00g	2.00g	2.00g	2.00g
奶油	3.00g	3.00g	3.00g	3.00g
食鹽	3.00g	3.00g	3.00g	3.00g
洋蔥萃取粉	1.00g	1.00g	1.00g	1.00g
白胡椒	0.10g	0.10g	0.10g	0.10g
五香粉	0.05g	0.05g	0.05g	0.05g
月桂葉	0.05g	0.05g	0.05g	0.05g
百里香	0.05g	0.05g	0.05g	0.05g
大蒜粉	0.05g	0.05g	0.05g	0.05g
糊精	2.00g	2.00g	2.00g	2.00g
牛肉萃取物	3.00g	3.00g	3.00g	3.00g
蛋白質水解物	1.00g	1.00g	1.00g	1.00g

酵母萃取物 1	-	0.1g	-	-
酵母萃取物 2	-	-	0.1g	-
酵母萃取物 3	-	-	-	0.1g
合計	100.0g	100.1g	100.1g	100.1g

[0086]

實施食物味道之官能評價，將實施例 12、比較例 23、比較例 24 之各評價用樣品與對照用之樣品比較後的結果，在實施例 12 與對照相比可感覺到醬的酸味、鹹味有增強，整體的衝擊感有提升。在比較例 23、24 與實施例 12 相比雖然有賦予鮮味的效果，但酸味、鹹味增強效果較弱。

[0087]

<實施例 13> 對白醬之添加效果

以表 13 顯示之配方作成對照之白醬。首先，在鍋中放入奶油與麵粉，以中火充分炒過。此時加入剩下的材料熬煮至出現黏稠狀。在此白醬 100.0g 中，加入酵母萃取物 1(胜肽含量 18.7 重量%、RNA 含量 30.4 重量%、游離胺基酸含量 0.5 重量%、食物纖維含量 22.7 重量%)0.1g 並溶解，將此做為實施例 13 之評價用樣品。

[0088]

<比較例 25>

實施例 13 中，使用酵母萃取物 2(胜肽含量 22.09 重量%、RNA 含量 0.00 重量%、游離胺基酸含量 1.26%、食物纖維含量 33.3 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 13 同樣的進行，做為比較例 25 之評價用樣品。

[0089]

<比較例 26>

實施例 13 中，使用酵母萃取物 3(胜肽含量 24.41 重量%、RNA 含量 11.23 重量%、游離胺基酸含量 4.9 重量%)代替酵母萃取物 1，除此以外與實施例 13 同樣的進行，做為比較例 26 之評價用樣品。實施例 13、比較例 25、比較例 26 之摻合比例顯示於表 13。

[0090]

【表 13】

原料名	對照	實施例 13	比較例 25	比較例 26
麵粉	4.00g	4.00g	4.00g	4.00g

奶油	4.00g	4.00g	4.00g	4.00g
牛乳	70.0g	70.0g	70.0g	70.0g
雞清湯	0.80g	0.80g	0.80g	0.80g
白胡椒	0.01g	0.01g	0.01g	0.01g
食鹽	0.10g	0.10g	0.10g	0.10g
水	21.09g	21.09g	21.09g	21.09g
酵母萃取物 1	-	0.1g	-	-
酵母萃取物 2	-	-	0.1g	-
酵母萃取物 3	-	-	-	0.1g
合計	100.0g	100.1g	100.1g	100.1g

[0091]

實施食物味道之官能評價，將實施例 13、比較例 25、比較例 26 之各評價用樣品與對照用之樣品比較後的結果，在實施例 13 與對照相比可感覺鹹味有增強，亦賦予了乳之濃厚感。在比較例 25、26 與對照相比可感覺到雖然有賦予鮮味，但酸味增強效果、乳之濃厚感賦予效果則是實施例 13 較強。

〔產業上利用性〕

[0092]

如以上說明，根據本發明，對於各種風味的一般加工飲食品藉由添加該酵母萃取物，不會賦予不協調的風味，且依照添加之加工飲食品，可增強甜味、酸味、鹹味、乳之濃厚感或濃醇感，提升整體味道的份量。由此可見，不僅是一般的加工飲食品，在訴求低熱量、低鹽分、低脂肪的健康食品等中亦可適宜地使用。

【圖式簡單說明】

無

【主要元件符號說明】

無

106年2月20日 修正
補充

公告本

106年2月20日修正替換頁

101130446 (無劃線)

七、申請專利範圍：

1. 一種酵母萃取物，係於酵母菌體中未使用細胞壁溶解酵素以外的酵素製得，為非呈味性，

其胜肽含量為5重量%以上、RNA含量為5重量%以上、且游離胺基酸含量為4重量%以下。

2. 如專利申請範圍第1項之酵母萃取物，其中，該酵母萃取物中之食物纖維含量為15重量%以上。

3. 一種食品之風味增強方法，其特徵在於將0.01~5重量%之如專利申請範圍第1或2項之酵母萃取物添加至食品中。

4. 一種食品之風味增強用之酵母萃取物，係為如專利申請範圍第1或2項之酵母萃取物。

5. 一種食品之風味增強劑，係將如專利申請範圍第1或2項之酵母萃取物做為有效成分。

算修頁

八、圖式：
無