**「全大豆醱酵製作天貝技術」簡介**

附件一

本技術為製作天貝之大豆發酵方法，傳統製作天貝需先將大豆脫去種皮，方能使寡孢根黴菌之菌絲完整包覆，發酵成具有商品價值之產品。本技術可簡化製程，利用完整大豆種子，不需脫去種皮，即可完成天貝發酵，以節省去皮程序、提高原料使用率、減少廢棄物、保留種皮營養且具有市場新穎性。

本技術能在不增加發酵時間的條件下，完成菌絲包覆優良、成塊且具彈性之天貝，改善目前市面上全豆天貝菌絲包覆度不佳、天貝不成塊易鬆散的缺點。本技術開發之全豆天貝具有商品化價值及市場潛力，能提供消費者更具有營養價值以及環保理念的選擇。

