

2022 嘉藥益生菌酸老麵實務製作之研討會-簡章

近年來文化潮流與生活模式的改變，美味又營養的各式麵包西點逐漸成為國人主食的一部分，然而為了延長食物的保存期限所添加的防腐劑，卻造成飲食健康的隱憂。因此具有天然防腐效果的食品正是烘焙科學所積極研發的目標。天然酵母麵包完全以酸麵糰發酵的麵包，傳統中式的老麵饅頭及歐美國家舊金山酸麵包皆為酸麵糰發酵製成的產品。天然酵母麵包具有延緩老化、改善麵包質地及體積，及可以在不添加防腐劑情況下達到一個月的保存期限等優點，但其製作程序相當繁雜，且品質的控制較不易。

酸老麵(sourdough)製作的麵包類產品對於健康有實質的貢獻，如：促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素B群、改善澱粉的代謝、維持腸道健康等，藉由善加利用酸老麵發酵技術，增進全穀的食用品質，對於促進現代人的飲食健康具有正面效益。

老麵麵糰具有天然乳酸菌與酵母菌的麵糰，在培養發酵的過程中，酵母菌與乳酸菌會形成共生互利的狀態。發酵初期，酵母菌會消耗麵糰中的氧氣而製造兼氣嫌氣的環境給予乳酸菌生長。氣體的產生是由酵母菌發酵產生二氧化碳使麵包體積膨脹；而乳酸菌則會產生有機酸及各式芳香物質，如酯類、醛類、酮類、醇類等，天然酵母麵包有獨一無二的口感與風味；由於有機酸及數種蛋白酵素的產生，可降低麵包 pH 值到 3.5。酸老麵麵包會產生某種程度的抑菌效果，對產品保存期限、保水特性及減緩老化速度皆有助益。發酵製品的發酵力主要來自酵母菌而非乳酸菌，而酵母菌的最適生長環境之 pH 值為 4.0-4.5，若麵糰 pH 值低於 3.8，乳酸菌經常變成強勢菌種，則麵糰產氣能力會降低。因此，適量的添加商業酵母幫助麵糰發酵以提升發酵績效。

宣導酸老麵益生菌烘培產品的好處之課程刻不容緩，酸老麵(sourdough)麵包是一個具有潛力的傳統產品，酸老麵在製成麵包中主要是用做為風味改善劑，然而添加酸老麵對麵糰及最終產品結構都有很大的影響。酸老麵的添加被認為對麵包的製作有正面的影響，包含改善麵包的體積及其結構。此外酸老麵發酵更被認為對扮演烘焙產品的風味、質地、營養及保存期限有很大的影響。酸老麵麵包有強烈的酸味，而其酸味來源主要來自乳酸菌所生成的乳酸及醋酸。在早期，酸老麵要製成方便食品是有困難的，主要因為酸老麵發酵是相當耗時耗工。雖然在替代的方法上可以添加有機酸（醋酸、檸檬酸及乳酸）替代酸味，然而，在麵包的風味及質地上則無法令人滿意。因此根據傳統酸老麵製備過程經過修飾及最佳化，就發展出乾燥、糊狀及液態的酸老麵，本研討會對興盛麵粉工業及健康麵包推廣應有實質效益。

一、 主辦單位：嘉南藥理大學餐旅管理系

贊助單位：美國小麥協會

二、 日期：2022 年 10 月 27 日

三、 地點：嘉南藥理大學 R 棟 R301 烘焙教室、R302 飲調教室

四、 招收對象：大專院校相關科系教師與學生、烘焙食品業

五、 參加人數：80 人(相關大專院校科系教師及烘培業者至少 30 人)

2022 嘉藥益生菌酸老麵實務製作之研討會

地點：嘉南藥理大學 R 棟 R301 烘焙教室、R302 飲調教室

日期：2022 年 10 月 27 日

時間：08：30~17：30

時間	活動內容	講師
08:00~08:15	報到	
08:15~08:30	長官致詞	
08:30~10:00	益生菌應用於老麵之探討	嘉南藥理大學 民生學院 吳明娟 院長
10:00~10:10	中場休息	
10:10~11:30	烘焙、飲食產品的消費者感官刺激與消費者反應	國立中正大學 企業管理學系 曾光華 專任教授
11:30~12:30	全穀物與多元穀物應用於發酵麵食	聯華食品工業股份有限公司 陳澄漳 協理
12:30~13:30	酸酵麵食應用於輕食推廣餐會	嘉南藥理大學 餐旅管理系 吳昆崙 專技教授 曾楷勛 專技講師
13:30~17:30	益生菌多穀物麵包製作、益生菌全麥麵包製作	嘉南藥理大學 餐旅管理系 吳昆崙 專技教授