

目 錄

中文摘要.....	I
英文摘要.....	II
目錄.....	IV
表目錄.....	VII
圖目錄.....	IX
壹、前言.....	1
貳、文獻整理.....	2
一、餐包.....	2
(一) 主要材料.....	2
(二) 餐包製作方法.....	4
(三) 攪拌作用.....	5
(四) 醱酵作用.....	5
(五) 烤焙作用.....	5
二、市售酵母.....	6
(一) 壓榨酵母.....	6
(二) 乾酵母.....	6
三、酸麵糰簡介.....	9
(一) 酸麵糰醱酵歷史.....	9
(二) 酸麵糰醱酵特性.....	9
(三) 酸麵糰的分類.....	10
(四) 酸麵糰中微生物組成.....	11
(五) 酸麵糰中乳酸菌和酵母菌的作用與特性.....	12
四、麵包之老化.....	14
(一) 麵包老化定義.....	14
(二) 影響麵包老化因素.....	14

(三) 抑制麵包老化之方法.....	15
參、材料與方法.....	16
一、 實驗架構.....	16
二、 材料.....	17
(一) 餐包.....	17
(二) 酸麵糰.....	17
(三) 實驗儀器與設備.....	17
(四) 實驗藥品.....	18
三、 方法.....	19
(一) 樣品之製備.....	19
1. 酸麵糰培養.....	19
(二) 分析方法.....	19
1. 成分分析.....	19
2. 酸麵糰分析.....	21
(1) 乳酸菌數測定.....	21
(2) 酵母菌數測定.....	21
3. 化性分析.....	22
(1) pH 值測定.....	22
(2) 總酸測定.....	23
4. 物性分析.....	23
(1) 麵糊連續糊化黏度分析測定.....	23
(2) 麵糊 α -amylase 酵素活性分析測定.....	23
(3) 麵糰攪拌性測定.....	24
(4) 麵糰拉伸性質分析.....	25
5. 餐包製作.....	27
6. 餐包品質測定.....	30
(1) 體積.....	30
(2) 比容積.....	30
(3) 色澤.....	30
(4) 質地分析.....	30
(5) 貯藏性試驗.....	32
(6) 官能品評.....	32
(三) 統計分析.....	33

肆、結果.....	35
伍、結論.....	67
參考文獻.....	68



表目錄

表 1.	三種商用酵母的主要特性.....	7
表 2.	商用酵母的優缺點.....	8
表 3.	天然酵母與商業酵母製作麵包製品之比較.....	14
表 4.	酸麵種培養程序.....	19
表 5.	乳酸菌培養基.....	22
表 6.	馬鈴薯葡萄糖培養基.....	22
表 7.	餐包配方.....	27
表 8.	質地輪廓分析之各參數及其意義.....	31
表 9.	餐包之消費者喜好性品評問卷.....	34
表 10.	中筋麵粉之成分分析.....	35
表 11.	不同醱酵方式製作餐包之基本成分.....	36
表 12.	培養二至五天酸麵糰製作餐包之基本成分.....	36
表 13.	添加不同比例酸麵糰與酵母製作餐包之基本成分.....	37
表 14.	中筋麵粉快速連續糊化黏度分析.....	44
表 15.	中筋麵粉之麵糰 Farinograph 特性.....	46
表 16.	中筋麵粉之麵糰 Extensograph 延展性.....	48
表 17.	中筋麵粉之麵糰 Extensograph 抗延展性.....	48
表 18.	中筋麵粉之麵糰 Extensograph 拉伸係數.....	49

表 19.	不同醱酵方式製作餐包之體積和比容積.....	51
表 20.	培養二至五天酸麵糰製作餐包之體積和比容積.....	52
表 21.	添加不同比例酸麵糰與酵母製作餐包之體積和比容積.....	53
表 22.	不同醱酵方式製作餐包之色澤.....	55
表 23.	培養二至五天酸麵糰製作餐包之色澤.....	56
表 24.	添加不同比例酸麵糰與乾酵母製作餐包之色澤.....	57
表 25.	餐包之質地.....	60
表 26.	培養二至五天酸麵糰製作餐包之質地.....	61
表 27.	添加不同比例酸麵糰與乾酵母製作餐包之質地.....	61
表 28.	不同醱酵方式製作餐包之官能品評.....	66



圖目錄

圖 1. 三類型酸麵糰的製作流程圖.....	10
圖 2. 麵糰攪拌性質之曲線圖.....	25
圖 3. 麵糰拉伸性質之曲線圖.....	27
圖 4. 餐包製備流程.....	29
圖 5. TPA 物性測定之曲線圖.....	32
圖 6. 四種不同水質培養酸麵糰與商用酵母之乳酸菌和酵母菌數比較.....	39
圖 7. 使用 RO 水培養酸麵糰五天的 pH 值及總滴定酸量.....	40
圖 8. 不同醱酵方式製作餐包之 pH 值.....	41
圖 9. 培養二至五天酸麵糰製作餐包之 pH 值.....	42
圖 10. 添加不同比例酸麵糰與乾酵母製作餐包之 pH 值.....	43
圖 11. 中筋麵粉快速連續糊化黏度圖.....	44
圖 12. 中筋麵粉 α -amylase 酵素活性.....	45
圖 13. 中筋麵粉之麵糰 Farinograph 圖譜.....	46
圖 14. 中筋麵粉之麵糰 Extensograph 圖譜.....	49
圖 15. 四種不同水質培養酸麵糰的醱酵能力.....	50
圖 16. 不同醱酵方式製作餐包色澤圖片.....	55
圖 17. 培養二至五天酸麵糰製作餐包之色澤.....	56

圖 18. 添加不同比例酸麵糰與乾酵母製作餐包之色澤圖片.....	57
圖 19. 餐包之質地圖片.....	60
圖 20. 添加同比例新鮮酵母在不同醱酵時間下烤焙後餐 硬度和咀嚼度分析.....	62
圖 21. 不同醱酵方式製作餐包於室溫貯存期間之硬度.....	64
圖 22. 不同醱酵方式製作餐包於室溫貯存期間之咀嚼度.....	64
圖 23. 不同醱酵方式製作餐包於室溫貯存期間之彈性.....	65

