

壹、前言

依據美國餐飲協會 (American National Restaurant Association) 調查, 在 1978 年以達至餐包食用率 5.2 億萬人食用餐包 (Lang and Walker, 1990), 而速食業者也廣用餐包加工成複合性烘焙產品 (Esteller, 2005), 例: 漢堡、潛艇堡、三明治等。且餐包已廣用於全世界, 由上述可知, 餐包市場甚廣。由於健康意識抬頭, 消費者需求低脂高纖的麵包製品。餐包可分為高成份餐包 (高糖、高油脂) 與低成份餐包 (低糖、低油脂) 兩種 (徐, 2001)。而國外文獻大多探討利用酸麵糰製作吐司、高纖或高成份餐包, 鮮少探討低成份餐包。故本研究採用低成份餐包作法並調整不同酵母來源及改變醱酵條件對餐包品質質地有何影響。

一般而言, 製作酸麵糰所使用的天然酵母, 主要是以穀物、果實、植物的花為主要培養源。而西方國家製備酸麵糰大多以全麥或裸麥當作主要培養源, 至於中國老麵意指利用酵母讓部分麵糰先行醱酵, 再回添至製作麵包及醱酵麵食上; 不僅可提供醱酵後所產生的酸香味外, 麵糰本身因添加酵母, 可當作製作麵包的醱酵及酸味劑 (徐, 2001)。而酸麵糰是指利用附著在穀物上的乳酸菌 (lactic acid bacteria, LAB) 和酵母菌醱酵而成之麵糰, 不添加任何酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*), 完全以酸麵糰 (sourdough) 醱酵的麵包稱為天然酵母麵包 (許, 2006)。其兩者差異在於麵糰之 pH 值、乳酸菌和酵母菌數不同, 其醱酵能力前者較後者強。中國傳統醱酵麵食如: 饅頭、饅以及美國舊金山酸麵包、義大利黃金麵包等皆為酸麵糰醱酵所製作的產品。其製備過程先以水果或穀物上所附著的乳酸菌及酵母菌, 經數天培養完成綜合醱酵液, 再數次添加麵粉與水完成酸麵糰的製備, 整個流程須花費兩個星期以上再進行天然酵母產品製作, 在期間操作中品質不易控制。

本實驗目的是探討採用最天然的發酵方式, 利用磨碎小麥來培養酵母, 再加上添種方式來持續培養酵母。進而添加製作餐包與添加新鮮酵母及乾酵母來做產品質地分析之比較, 以期能改變餐包質地、獨特芳香味與嗜口性, 更能提供產業界做為參考指標。