

伍、結論

中筋麵粉一般基本成分中水分為 13.51%、粗蛋白 10.69%、粗脂肪 1.24%與灰分 0.53%。製成餐包後水分含量為 31.3-31.36%、粗蛋白 10.25-10.36%、粗脂肪 0.41-0.43%與灰分 0.57-0.58%。其中以添加酸麵糰 1%：乾酵母 1%醱酵 40 分鐘所佔的水分為最高。

酸麵糰分析方面，由 pH 與 TTA 得知，pH 會因培養天數增加而下降，介於 3.9-5.6，TTA 會因 pH 下降而增加，介於 5.1-17.6 (mL)，酵母菌與乳酸菌會因不同培養時間及水質不同而改變，尤以 RO 水培養最適合，其乳酸菌數為 $10^{5.6}$ cfu/g、酵母菌 $10^{5.3}$ cfu/g。

中筋麵粉測定方面，Rapid viscosity analysis 測定結果得知中筋麵粉的成糊溫度 (pasting temperature; T) 62.33°C ；尖峰黏度 (peak viscosity; P) 147.94 RVU；支撐強度 (holding strength; H) 81.75 RVU；破裂黏度 (break down; BD) 66.19 RVU；最終黏度 (final viscosity; F) 179.77 RVU；回升黏度 (set back; SB) 為 98.02 RVU。麵糊 α -amylase 酵素活性分析方面，中筋麵粉沉降係數為 433.83(秒)。麵糰物性之 Farinograph 測定結果得知，中筋麵粉最適吸水量 (WA) 62.37%，頂點時間 (PT) 16.17min、離線時間 (DT) 44.17min、穩定性 (ST) 37.13min 及耐攪拌指數 (M.T.I.) -6BU。Extensograph 測定結果為麵糰隨著醒麵時間增加，醒麵能力會隨之下降。以上為製作餐包之中筋麵粉特性。

餐包質地與貯藏性方面，同等製作條件下，隨著酸麵糰比例增加其餐包硬度與咀嚼度會隨之升高，但體積與比容積下降。色澤方面，pH 降低產品顏色愈白。搭配適量乾酵母以代替體積膨發來源並延長醱酵至 40 分鐘，其體積、香味與質地優於控制組 (D2)，推測添加適量酸麵糰與乾酵母能加強芳香味、保濕與使質地變得柔軟，進而延長貯存時間。

餐包外觀與官能評估方面，隨著酸麵糰量增加，酸香味也隨之增加，會影響產品外觀及顏色。因此搭配適當乾酵母以代替體積膨脹來源在延長醱酵至 40 分鐘，其香味、咀嚼感與整體接受性與控制組 (D2) 具有顯著差異。