

## 新聞資料

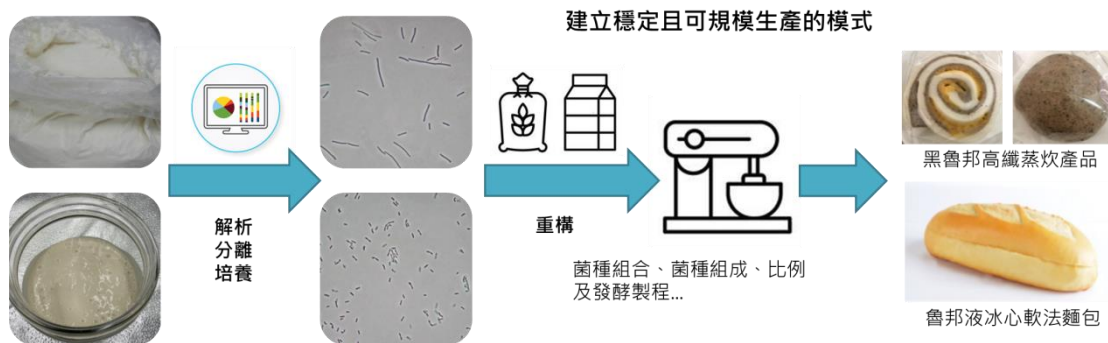
### 食品所臺灣魯邦液菌組協助烘焙業建立科學化魯邦液製程



魯邦液(Levain)是以麵粉與水在多次混合及培養而形成的天然酵種，能給麵包帶來風味及美味。但身為烘焙師傅的您，是否時常困擾著，魯邦液需依當下環境調整配方及發酵參數。天氣冷了、原料換了，不知道是不是還能維持一樣的美味...

#### 【食品工業發展研究所-烘焙微生物製程的專家】

在經濟部技術處科技專案計畫的支持下，財團法人食品工業發展研究所整合微生物菌相分析、菌株分離、保存、發酵及劑型等技術，透過解析魯邦液的菌相組成，進行菌株分離，將其關鍵菌株與食材及原料進行重構，將烘焙菌庫所收集的酵母菌/乳酸菌組成複合菌醃，以支援烘焙蒸炊產業建立可規模化生產的魯邦液產品。同時亦透過科學分析，設立具品質關聯性的關鍵管制點，以利產品批次間品質穩定，解決魯邦液難以規模化及穩定化之瓶頸。



此技術已協助食品業者開發液態麵種，應用於高纖、高蛋白之銀髮族蒸炊產品；也協助食品公司開發複合菌醃，優化魯邦液的生產製程、減少終產品的破損。

希望正在找尋獨特魯邦液的烘焙師傅們，可以和我們一起合作，讓食品所生資中心的技術能量，成為烘焙蒸炊產業們最有力的支持者！



更多資訊請點擊外部連結

食品所官網：<https://www.firdi.org.tw/>

生資中心官網：<https://www.bcrc.firdi.org.tw/>

技術合作：鄭傑仁 先生、宋璧君小姐

聯絡電話：03-522-3191 #540

E-mail：[ccj@firdi.org.tw](mailto:ccj@firdi.org.tw); [spc@firdi.org.tw](mailto:spc@firdi.org.tw)

財團法人食品工業發展研究所，以協助臺灣食品與生物產業發展為宗旨，是產業最佳的研發伙伴~