

新聞資料

特色酵母菌展現多元風味之素材開發

啤酒、葡萄酒及麵包生產是人類最早應用酵母菌之起源，隨著食品科技的發展與微生物學的精進，酵母已被進一步深化應用，隨著酵母產生多種酵素(酯酶、 β -葡萄糖苷酶、蛋白酶等)，進一步與香味化合物前趨物作用產生芳香活性化合物，利用多元食品來源基材代謝產生不同芳香風味成分。

【食品工業發展研究所-風味酵母創造產品多元味道】

食品工業發展研究所生資中心，在經濟部技術處科技轉案計畫的支持下，利用特殊風味酵母菌資源，結合臺灣在地水果與多元花草農產素材，以共發酵方式開發花香(玫瑰、丁香)及果香(鳳梨、草莓及紅心芭樂)等特色風味之精釀啤酒。此技術以特色酵母菌生產的精釀啤酒中特殊風味不需額外後製風味勾兌，且特殊風味具有持續性，可大幅降低生產成本外，且符合天然精釀產品訴求。

特色酵母亦可應用於風味訴求的其它產品，如茶、可可、咖啡及不同發酵產品等，導入特色酵母除了提升這些風味產品發酵過程的安全性，減少其他微生物造成的毒素風險，且可有效產生其特殊風味，推出高品質新穎性產品。



在地特色果香風味啤酒試製與屏東風味可可開發。

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：黃學聰 博士

聯絡電話：03-522-3191-525

E-mail：sth@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~