

新聞資料

專為烘培及釀造業建立的本土酵母/乳酸菌庫，讓產品更有故事

「酵母」是製作烘培及釀造產品的關鍵，少了它，麵包、啤酒就成不了樣。而透過酵母的發酵作用，能讓創造產品獨特的風味、口感，賦予產品靈魂，因此每個業者都在找尋能代表其品牌故事的酵母。

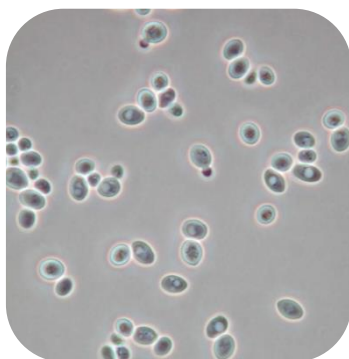
【找到夢想中的酵母有多困難?? 食品工業發展研究所酵母庫，幫您搞定一切】

臺灣的烘焙產業實力堅強，在國際競賽中屢屢獲獎，但對上游「酵母」的自主率卻很低，大量仰賴進口。方便保存運送，及加速酵母的發酵、縮短麵包製作時間，進口酵母會添加乳化劑如山梨醇酐單硬脂酸酯。強調天然、健康、無乳化劑的烘培業者，可能因此而中招，被客訴。由麵粉、水果自行引種的天然酵母，雖然能作到「無添加」，但耗時、不易控制、菌種不明、易酸敗污染。

食品所生資中心，在經濟部技術處科技轉案計畫的支持下，整合微生物菌相分析、菌株分離、保存、鑑定、發酵及劑型等關鍵技術，由臺灣的水果、花卉、老麵、魯邦液中分離超過 1000 株微生物，擇其中的食用酵母及乳酸菌，建立兼具特性資料完整及方便使用等特點之本土酵母菌庫及乳酸菌庫，以協助國內業界能很快找到您想要特性的本土酵母，強化產品的特色。

【發酵生技給力，穩定掌握自己的烘培酵母不困難】

食品所生資中心，針對烘培及釀造業的需要，應用現代發酵生技，建立酵母發酵調控、菌醃生產及產品應用技術，幫助烘培及釀造業者能更容易的掌握酵母，開發自己的特色產品。該技術平台技術已輔導超過 20 家次業者，導入不同的酵母菌株，以協助改善與建立完整發酵及產品生產製程，開發具有特色的烘焙、酒類、茶飲、咖啡、可可產品。



顯微鏡下的麵包酵母；



臺灣本土酵母



財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

30062 新竹市食品路 331 號
電話:886-3-5223191
傳真:886-3-5214016
網址:www.firdi.org.tw

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：陳彥霖 博士

聯絡電話：03-522-3191-746;546

E-mail：alc@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~