



農業政策推動報告摘要

2023 RC-27

報告標題： 112年功能加值糙米發酵烘焙產品技術開發

作 者： 蘇梅英

發布時間： 2023.12.31

關 鍵 字： 糙米(Brown rice)、酸種(Sourdough)、菌醃(Starter)烘焙產品(Baking)、無麩質(Gluten free)、核黃素(Riboflavin)、磷酸-6-肌醇(Inositol hexaphosphate, IP6)、 γ -胺基丁酸(GABA)

報告性質： ☐專題研究 ☒推動執行 ☐統計調查

大 綱：

1. 糙米酸種最適製備條件建立。
2. 應用糙米酸種進行糙米軟質餅乾及貝果發酵及烘焙製備條件。
3. 進行產品物性分析、機能性成分分析。
4. 確立最適產品操作條件，及進行商業模式操作測試及參數微調。
5. 確立量化操作條件並進行成本分析。

摘 要：

糙米中存在的營養成分為經常被研究的項目，上述機能活性成分大多存在於米糠及胚芽等部位，然多數人對糙米存在口感粗糙及不易烹調之感受，導致其食用及使用於加工應用頻率較低。本研究透過使用糙米穀粉進行天然酸種發酵處理，再以發酵後之菌醃，作為糙米軟質餅乾及糙米貝果等發酵烘焙產品開發，透過酵母菌及乳酸菌之作用，調整粉糰操作之塑形性，提升產品組織及機能性。透過生產線量化加工測試及調整，建立可供產業應用之發酵技術及烘焙應用參數。本計畫產出之Gluten free糙米軟質餅乾及貝果，並亦評估其 γ -胺基丁酸、維生素B2、磷酸六肌醇等含量，透過糙米酸種發酵處理後提升烘焙產品之功能及品質，以其機能性、方便性刺激消費者多食用品質優良國產米食。本研究利用產業量化設備進行條件討論，其成果可供有興趣之烘焙業者、保健生技業者、食品業者或農企業等進行技術移轉。

通訊作者： 農政中心資源策略組蘇梅英資深研究員兼組長
1101001@mail.atri.org.tw