

乳酸菌在芭樂葉水萃液中對大腸桿菌之影響

陳正敏

本研究將芭樂葉經不同乾燥程序，製成茶，經水萃後，芭樂葉水萃液對大腸桿菌及乳酸菌生長趨勢影響。芭樂葉不同乾燥時間 1hr, 3hr, 5hr, 7hr 及不同萃取濃度 100 倍及 1,000 倍稀釋，分析大腸桿菌及乳酸菌之菌數變化。芭樂葉的水萃液對大腸桿菌之影響，稀釋 1,000 倍的水萃液中芭樂葉乾燥時間 7hr 的水萃液比 5hr 的水萃液，大腸桿菌菌數高 1 個對數值。抑菌效果以乾燥時間 5hr 較佳。分析乾燥芭樂葉水萃液對大腸桿菌的影響，乾燥芭樂葉水萃液的抑菌效果以稀釋 100 倍比稀釋 1,000 倍佳。乾燥芭樂葉水萃液在相同稀釋倍數，有添加乳酸菌處理組，大腸桿菌菌數減少 1 個對數值。乾燥芭樂葉水萃液添加乳酸菌對大腸桿菌有加成的抑菌效果。

乾燥溫度及檸檬果皮萃取物對‘台農 20 號’鳳梨果乾色澤之影響

林怡如

為開發無化學添加之果乾，將運用檸檬果皮萃取物於‘台農 20 號’鳳梨之乾燥產品中。本研究探討乾燥溫度(40、60 及 80°C)、檸檬果皮萃取溫度(30、50 及 80°C)及檸檬果皮萃取比例對‘台農 20 號’鳳梨果乾色澤之影響。試驗結果顯示：乾燥溫度、檸檬果皮萃取溫度及檸檬果皮萃取比例皆會影響‘台農 20 號’鳳梨果乾色澤。‘台農 20 號’鳳梨添加檸檬果皮萃取物(萃取比例 1：10 及 1：12)，經 60°C 乾燥處理製成果乾品質較佳。