

取的芭樂葉對於生物胺陽性菌抑制效果較佳，於 2500 ppm 以上有抑制效果。40% 乙醇萃取的芭樂葉對於生物胺陰性菌無抑制效果。Hexane 萃取和 EA 萃取的芭樂葉對於生物胺陽性菌抑制效果較佳，於 500 ppm 以上有抑制效果。Hexane 萃取和 EA 萃取的芭樂葉對於生物胺陰性菌也有抑制效果，只是在抑制圈內會有少許的單一菌落產生。從 Hexane 萃取和 EA 萃取的芭樂葉的抑制圈觀察得知，雖然 DMSO 會對組織胺生成菌產生些許影響，但是此兩種萃取物對於生物胺生成菌皆有明顯且清楚的抑制圈。

黑豆納豆產品較適發酵條件建立

陳正敏、林怡如

探討納豆菌在不同發酵溫度、不同發酵時間，對於黑豆中納豆菌生長趨勢之影響。黑豆蒸煮後最高吸水率，是在浸泡條件 90°C，3 小時後經蒸煮階段，最高吸水率為生豆重之 2.68 倍。納豆菌 M1,M2,M3,M4,4 株納豆菌在黑豆中 30°C 培養 72 小時，菌數達到最高 10^8 cfu/g。納豆菌 M1,M2,M3,M4,4 株納豆菌在黑豆中 35°C 培養 24 小時，菌數達到最高 10^8 cfu/g，24，48，72 小時菌數維持 10^8 cfu/g。蒸煮 90°C，3 小時到 5 小時的豆子吸水率都是 2.68 倍。所以黑豆浸泡條件 90°C，3 小時已經達到蒸煮階段最高吸水率。

加工溫度及加熱方式對豆漿蛋白質含量之影響

林怡如、陳正敏

為建立‘高雄 8 號’黃豆及‘台南 3 號’黑豆適宜之豆漿處理條件。本研究探討浸豆水、浸豆溫度(5 及 30°C)、浸豆時間(6 及 15 小時)、磨漿溫度(5 及 30°C)及加熱方式對豆漿蛋白質含量之影響。試驗結果顯示，浸豆水皆會影響浸豆後蛋白質之含量，但浸豆溫度僅影響‘台南 3 號’黑豆浸豆後蛋白質之含量，浸豆水與浸豆時間交感作用則對‘高雄 8 號’黃豆浸豆後蛋白質之含量有影響。二個品種皆以地下水浸豆處理者，其蛋白質含量較高。‘台南 3 號’黑豆浸豆溫度以 5°C 處理者，其蛋白質含量較高。‘高雄 8 號’黃豆以 5°C 進行磨漿處理，並採用 95°C 加熱 5 分鐘；‘台南 3 號’黑豆則以 30°C 進行磨漿處理，並採用二段加熱方式，為較適宜之豆漿處理條件。