混合大豆納豆產品較適發酵條件建立

陳正敏、李穎宏、林怡如

本研究目的在於建立納豆菌在大豆中較適之發酵條件。黑豆浸泡試驗之重量趨勢中顯示，以 80℃浸泡 4 小時，浸泡蒸煮後重量增加為 2.4 倍。黃豆浸泡試驗之重量趨勢中顯示，以 60℃浸泡 4 小時，浸泡蒸煮後重量增加為 2.35 倍。茶豆浸泡試驗之重量趨勢中顯示，以 60℃浸泡 4 小時，浸泡蒸煮後重量增加為 2.29 倍。發酵基質：納豆菌在不同種皮黑豆、茶豆及黃豆中發酵速度不同。納豆菌黃豆中發酵須要 48 小時，才能達到最高菌量，菌量達 9 個對數值。在黑豆發酵須要 24 小時，菌量達 8 個對數值。在茶豆發酵須要 24 小時，才能達到最高菌量，菌量達 8 個對數值。利用浸泡蒸煮好之黑豆、茶豆及黃豆混合作為發酵基質，加入納豆菌發酵菌種： *Bacillus subtilis natto*，利用基質改變縮短發酵時間，較適發酵時間在 24 小時完成發酵。同時產生較高納豆菌數達 9 個對數值。

乾燥溫度及檸檬果皮萃取物對‘愛文’芒果乾色澤之影響

林怡如、李穎宏、陳正敏

為開發無化學添加之果乾，將運用檸檬果皮萃取物於‘愛文’芒果之乾燥產品中。本研究探討乾燥溫度（50、60 及 80℃）、檸檬果皮萃取溫度及檸檬果皮萃取比例對‘愛文’芒果乾色澤之影響。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‘愛文’芒果乾色澤。‘愛文’芒果添加檸檬果皮萃取物(萃取比例 1：12 及 1：15)，經 60℃乾燥處理製成果乾品質較佳。