

生物科技系大學部 104 學年生技專題製作資料整理組

乳酸菌於香腸製造上的影響

資料整理學生：賴清展、黃偉豪

指導老師：周淑芬老師

本文回顧論文主要是探討乳酸菌發酵香腸的加工與品質特性。乳酸菌應用在食品產業已有多年的記載，且其在安全性方面屬於 GRAS(generally recognized as safe)，加上乳酸菌可以抑制病原菌及腐敗菌，與其各種營養保健機能陸續被認知，因此成為目前頗受重視的研究題目。本研究利用乳酸菌添加於發酵香腸，探討其抑菌性及風味增強之效果。在歐美，利用乳酸菌改善香腸品質與賦予香腸特殊風味的研究，早已有不少的探討。在國內，由於發酵香腸本身具獨特風味，再加上沒有利用菌醃發酵的習慣，所以極少有研究者對此方面加以探討。發酵香腸生產熟成時間可由 3-5 天延至 14-90 天、此時產品的水分含量可達 20-40%，而水活性在 0.82-0.94。一般發酵香腸的食鹽添加量為 2.4~3%。糖是發酵的主要物質，供發酵香腸菌醃生長發酵時需要添加 0.75% 葡萄糖。乾式發酵香腸發酵的溫度大約在 15-26°C 之間，半乾式發酵香腸通常發酵溫度在 22-26°C 之間，發酵的相對濕度為 90-95%，若發酵條件控制不好則會產生異味及腸衣膨脹，所以發酵條件非常重要，控制不好則會導致發酵香腸失敗。

文獻來源：

1. 賴宗宏。發酵香腸的加工與品質特性之回顧。國立臺灣海洋大學食品科學系碩士論文。2005 年。第二章：03-09。
2. 黃加成。發酵肉製品之製造技術。茂群峪畜牧網。
<http://www.miobuffer.com.tw/clwm/199502/16.htm>。1995 年發佈。2016 04 10 訪問。
3. 陳姿利。乳酸菌發酵香腸菌相及理化特性之研究。國立臺灣大學動物科學技術學研究所碩士論文。2011 年。第二章：10-16。