

乳酸菌果蔬發酵液

江亭輝¹、李沛儒¹、郭攻君^{1*}、王淑珍^{2*}

¹嘉南藥理大學，生物科技系

²嘉南藥理大學，食品科技系

本實驗利用荔枝與葡萄等水果及洗米水用乳酸菌及酵母菌進行發酵液製作,探討發酵過程中發酵情形與發酵液之應用性,由結果中可知糖度在發酵過程中呈下降趨勢,自發酵完成葡萄發酵液之糖度是最低的, pH 值方面,隨著發酵時間增長有下降趨勢,初期 pH 值明顯下降,中後期 pH 值下降趨緩,各樣品之間 pH 值下降最多的是洗米水發酵液,最少的是葡萄發酵液。發酵液的有機酸度,隨發酵時間的增加而至發酵後期,有機酸度有顯著增加的情形,樣品之間,以洗米水發酵液的有機酸度比其他樣品高。

在果蔬發酵液應用方面,發酵液樣品均有抑菌效果,以洗米水發酵液之抑菌效果最佳,自由基清除率方面,3種樣品在24小時後達到最高,洗米水為99%,荔枝為50%,葡萄為95%。多酚含量方面,葡萄發酵0到14天多酚量急遽上升,洗米水發酵0至7天多酚量快速增加,第7天後開始多酚量緩緩下降,荔枝在發酵0到7天內多酚量穩定增加,後趨平穩,直到28天多酚量急遽下降。

關鍵字：果蔬發酵.發酵液.乳酸菌.酵母菌