

探討小麥雜粉對製備饅頭之品質影響

張維棠¹、林立功¹、王子曜¹、胡淑慧²、施明智¹

摘要

本研究主要是將小麥磨成麵粉後，並依照不同粉道配粉將其麵粉區分為三個部分，分別為硬紅冬麥 (hard red winter, HRW) 的粉心粉 (patent flour) (HRW-PF)、一級次級粉 (First clear flour) (HRW H3) 與二級次級粉 (second clear flour) (HRW H4)，將其作為本次試驗之材料。為符合現代人健康的需求下，將小麥胚乳中，靠近外側富含礦物質、蛋白質、麩皮與纖維的外緣麵粉，依照標準製作來製作饅頭，可提高饅頭中的營養價值和機能性成分，並對饅頭之多元加工有所助益。將不同部位之小麥粉，依照標準製作來製作饅頭。並分析三種不同麵粉製備之饅頭色澤、比容積、質地、外觀特性與感官品評。在一般成分分析結果，HRW H3 與 HRW H4 麵粉的水分、灰分與蛋白質都顯著較 HRW-PF 組高。在饅頭外觀與物理性質方面，利用 HRW H3 與 HRW H4 麵粉製成之饅頭，其體積與比容積較 HRW-PF 組小，且饅頭外觀色澤之亮度與白度會顯著降低。在全質構分析 (texture profile analysis, TPA) 性狀方面，以 HRW H3 與 HRW H4 麵粉製成之饅頭在硬度、凝膠性與咀嚼度方面，都顯著較 HRW-PF 組增加。饅頭感官品評方面，HRW H4 饅頭整體評分最低，而 HRW H3 與 HRW-PF 組則無顯著差異。由上述結果得知，HRW H4 饅頭在整體數據分析與消費者接受度上皆較低，故後續研究可將 HRW H4 與 HRW-PF 進行不同比例調配，以此提高小麥磨製麵粉之整體使用率與經濟價值。

關鍵詞：饅頭、小麥麵粉、膳食纖維、全質構分析、感官品評

¹ 中國文化大學保健營養學系

² 經國管理暨健康學院食品保健系