

2016 嘉藥酸老麵產品應用製作教師班—嘉藥班

近年來文化潮流與生活模式的改變，美味又營養的各式麵包西點逐漸成為國人主食的一部分，然而為了延長食物的保存期限所添加的防腐劑，卻造成飲食健康的隱憂。因此具有天然防腐效果的食品正是烘焙科學所積極研發的目標。

天然酵母麵包完全以酸麵糰發酵的麵包，傳統中式的老麵饅頭及歐美國家舊金山酸麵包皆為酸麵糰發酵製成的產品。天然酵母麵包具有延緩老化、改善麵包質地及體積，及可以在不添加防腐劑情況下達到一個月的保存期限等優點，但其製作程序相當繁雜，且品質的控制較不易。

酸老麵(sourdough)製作的麵包類產品對於健康有實質的貢獻，如：促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素 B 群、改善澱粉的代謝、維持腸道健康等，藉由善加利用酸老麵發酵技術，增進全穀的食用品質，對於促進現代人的飲食健康具有正面效益。

老麵麵糰具有天然乳酸菌與酵母菌的麵糰，在培養發酵的過程中，酵母菌與乳酸菌會形成共生互利的狀態。發酵初期，酵母菌會消耗麵糰中的氧氣而製造兼氣嫌氣的環境給予乳酸菌生長。氣體的产生是由酵母菌發酵產生二氧化碳使麵包體積膨脹；而乳酸菌則會產生有機酸及各式芳香物質，如酯類、醛類、酮類、醇類等，天然酵母麵包有獨一無二的口感與風味；由於有機酸及數種蛋白酶的产生，可降低麵包 pH 值到 3.5。酸老麵麵包會產生某種程度的抑菌效果，對產品保存期限、保水特性及減緩老化速度皆有助益。發酵製品的發酵力主要來自酵母菌而非乳酸菌，而酵母菌的最適生長環境之 pH 值為 4.0-4.5，若麵糰 pH 值低於 3.8，乳酸菌經常變成強勢菌種，則麵糰產氣能力會降低。因此，適量的添加商業酵母幫助麵糰發酵以提升發酵績效。

宣導酸老麵的好處之課程刻不容緩，本班課程之建立對興盛麵粉工業應有實質效益。

一、主辦單位：嘉南藥理大學 餐旅管理系

協辦單位：嘉南藥理大學 民生學院

贊助單位：美國小麥協會、洽發企業股份有限公司

時間：2016 年 8 月 8 日(一)至 2016 年 8 月 12 日(五)。

二、地點：嘉南藥理大學 視聽教室(R303)與烘焙教室(R301)。

三、招收對象：高中職、大專院校相關科系教師與烘焙食品業界。

四、形式：理論與實作示範。

五、費用：一班招收40 人為上限，學費8,000 元整，限收郵政匯票或支票，戶名【嘉南藥理大學】。

六、報名收件截止日：即日起至105 年8 月5 日(星期五)，地址：71710 台南市仁德區二仁路一段60 號 嘉南藥理大學餐旅管理系 吳昆崙收；傳真報名：06-3661599 或e-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw，寄出後請電話至06-2660172 確認，以確認報名手續。

七、課程表(如附件一、附件二)

2016 嘉藥酸老麵產品應用製作教師班-嘉藥班課程表

課程大綱							
日期	授課時間	課程名稱	課程進度/內容	學/術科	授課時數	授課地點	任課教師
8/8 (一)	9:00-17:00	學科	酸麵糰之香氣控制因素	學科	2	R303	楊書瑩
		實習一	一、多穀物麵包 二、葡萄乾核果麵包 三、香蕉巧克力麵包 四、胚芽核果麵包	術科	6	R301	吳昆崙
8/9 (二)	9:00-17:00	學科	何謂天然酵母 a、微生物的基本概念 b、老麵中酵母菌與乳酸菌對麵包之影響 c、酵母菌之發酵原理 d、乳酸菌對麵包製作功用	學科	2	R303	黃昕瑀
		實習二	一、裸麥薑絲蕃茄麵包 二、海島法國 三、裸麥薑味玉桂麵包 四、蜜香雜糧果物	術科	6	R301	楊世鈞
8/10 (三)	9:00-17:00	學科	小麥磨粉技術與酸老麵麵包之探討	學科	2	R303	楊書瑩
		實習三	一、潘娜多妮麵包 二、史多倫聖誕麵包 三、酒釀桂圓麵包 四、歐式紅莓麵包	術科	6	R301	陳弘文
8/11 (四)	9:00-17:00	學科	酵母菌與乳酸菌特性對麵包品質影響	學科	2	R303	陳弘文
		實習四	一、牛乳饅頭 二、黑糖爆漿饅頭 三、火龍果饅頭 四、紅豆饅頭	術科	6	R301	孔建福
8/12 (五)	9:00-17:00	學科	天然酵母製作控制因素	學科	2	R303	楊書瑩
		實習五	一、全麥饅頭 二、核果饅頭 三、養生饅頭 四、枸杞饅頭	術科	6	R301	陳澄漳

2016 嘉藥酸老麵產品應用製作教師班-嘉藥班 報名表

編號：_____

姓 名		性別	男 <input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/>
服務單位		職稱	
通訊地址			
聯絡電話	電話：()	傳真 號碼	
	行動：		
E-mail			
匯（支）票 號碼		報名 日期	105 年 月 日
備 註	<p>■ 每班以 40 人為限，額滿為止。報名收件即日起至 105 年 8 月 5 日(五)截止。</p> <p>■ 提供課程講義、研習期滿特發研習證書。</p> <p>■ 報名繳費方式：限收郵政匯票或支票，戶名【嘉南藥理大學】。欲參加「2016 嘉藥酸老麵產品應用製作教師班-嘉藥班」者，請將報名表、個人資料提供同意書、匯（支）票，逕寄 71710 台南市仁德區二仁路一段 60 號 嘉南藥理大學餐旅管理系 吳昆崙收，寄出後請電話至 06-2660172 確認，以確認報名手續。</p> <p>■ 傳真報名:06-3661599 或 E-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw</p> <p>註：(1)採通信報名者，請於本校網頁 http://www.dhrm.cnu.edu.tw/ 下載報名表 連同郵政匯票或支票以掛號郵件寄出。</p> <p>(2)非例假日上班時間 9：00~16：00 受理報名。</p>		

個人資料提供同意書

1. 立書人因報名參與嘉南藥理大學辦理之推廣教育學分班、非學分班課程，立書人於授課期間所提供的個人資料，立書人同意嘉南藥理大學推廣教育中心依個人資料保護法、相關法令及法規於本次活動各項業務執行內進行蒐集、處理及使用。
2. 本課程蒐集使用立書人個人資料內容包含姓名、國民身分證統一編號(居留證號)、出生年月日、E-MAIL、聯絡電話及通訊地址等。
3. 立書人同意提供的個人資料，確認立書人的身份與立書人進行聯絡；並同意提供個人資料後，繼續處理及使用立書人的個人資料，以利後續活動作業進行。
4. 立書人若未提供正確個人資料，或立書人所提供之個人資料，經檢舉或嘉南藥理大學推廣教育中心發現不足以確認立書人身分之真實性、冒用、盜用其他人資料或資料不實等情形，本中心有權取消立書人課程之參與資格等相關權利。
5. 立書人就個人資料，依個人資料保護法，得行使以下權利：查詢或請求閱覽，請求製給複製本，請求補充或更正，請求停止蒐集、處理或利用及請求刪除。但因本中心執行相關業務所必須者及受其他法律所規範者，本中心得拒絕之。
6. 本同意書如有未盡事宜，依個人資料保護法或其他相關法規之規定辦理。
7. 立書人瞭解此一同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，具有書面同意本中心蒐集、處理及使用立書人的個人資料之效果，不得以本中心違反個人資料保護法為由，對本中心為任何主張或請求。

此致 嘉南藥理大學 推廣教育中心

我已詳閱本同意書，瞭解並同意受同意書之拘束（請打勾）

立同意書人：

（請本人親自簽名）

中 華 民 國 年 月 日

嘉南藥理大學

交通路線圖



1. 搭乘飛機:由台南機場搭計程車約五分鐘至本校。
2. 搭乘高鐵:高鐵台南站(沙崙)下車,搭計程車由大潭交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約12分鐘至本校。
3. 搭乘火車:由台南火車站南下約七分鐘至保安站下車,步行約十五分鐘至本校。
4. 搭乘客運:請搭高雄客運 8046號。詳細時刻請洽詢高雄客運台南站。
電話:06-2219177。
5. 自行開車經由省道或高速公路:
 - (1) 由台南經台一線省道南下約二十分鐘,即本校正門。
 - (2) 由高雄經台一線省道北上約五十分鐘,即本校正門。
 - (3) 中山高(國道1號):由仁德系統交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約十分鐘至本校。
 - (4) 南二高(國道3號):由關廟交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約十五分鐘至本校。

校區配置圖

Campus Map



※本校園禁止車輛進入，來賓車輛請依箭頭指示前往北三停車場停車，再依指標至上課教室。