

「發酵熟成大豆鮮味粉製作技術」技術特性簡介

本技術以大豆進行發酵與熟成，使蛋白質經由微生物分解，產生大量游離鮮味胺基酸與風味物質，作為天然調味劑來源，並需經過乾燥、磨粉、過篩調製等加工程序，成為品質穩定的商品原料。

本技術使用大豆為原料，相較其他鮮味食材(如香菇、昆布等)能降低成本，使價格具有競爭力，且能強調成分單純、無添加、具新穎性，相較市面上現有調味產品，可減少鈉及糖含量。除了作為零食點心、調理包之調味商用原料銷售外，亦可應用本天然調味原料開發多元產品，提高產品競爭優勢。



圖 1、發酵熟成大豆鮮味粉外觀。