

酸凝酪 品質好壞 如何分辨

酸凝酪 (yogurt) 是經由乳酸菌發酵的一種食品，而酸凝酪有益人體健康的觀念，已逐漸為大家所接受。除了在超市販售有各種口味的製品外，有些大飯店更設計出饒富爽口的點心，最近更有許多消費者自己動手作酸凝酪，其品質雖不能與商品相比，但自作之間，樂趣無窮，滿足成就之感無可比喻。

酸凝酪的品質好壞，消費者如何分辨呢？市售的酸凝酪有原味與調味二種，原味的酸凝酪，外觀純白，圓滑，嫩豆花狀，質地均一，表面不出現離水，具獨特酸味與香味；而調味酸凝酪則其顏色依所加副原料而不同，如草莓者呈粉紅色，具典型的草莓風味。

因此，酸凝酪的表面離水太多，表面發生粘膜、異常色澤、質地不均，酸度過大，或表面不平而生龜裂等等，均為品質不良。

消費者購買時，至少應注意下列四點：

1. 離水不得太明顯

凝乳表面往往會離析出淡黃綠的水，此為一種乳清分離，這種缺點大都由酸生成過度、凝乳振動，或原料中成分不足所引起。

2. 質地不得 太硬或太軟

影响酸凝酪硬度的因子很多，如安定劑的混合不全、添加過多，或牛乳濃縮過度等加工上所引起。

3. 風味、色調 不得有異變

酸凝酪的風味在貯藏中會受影響。在冷卻與貯藏初期會形成特定的芳香，且由冷卻的影響會增加新鮮感，而更顯出酸凝酪的風味。風味中酸味太高，影响嗜好性最大。

一般而言，國人對同樣的歐美製品，必嫌太酸，故市面上的製品，業者均在加工上動腦筋，如何趨向低酸化，如調節其中使用的菌種比例，嚴謹控制發酵條件等，使其酸味迎合大眾口味。調味酸凝酪在長時間貯藏，其中水果基質的顏色會逐漸淡薄。

4. 看清標示，在貯藏日期中儘快食用

通常酸凝酪製造迄消費，必經下列的貯藏期間：(a)工廠的貯藏期間(4~6日)，(b)運輸的貯藏期間(約需6日)，(c)消費者的貯藏(4~6日)。由以上可知，酸凝酪製造後，整個貯藏期間為2~3週。可見酸凝酪的貯藏性至少有3週。消費者購回的酸凝酪，貯於冰箱後，應儘速食用，以保全製品的新鮮與其特徵。

代售新書

都市婦女冷凍食品消費行為之研究

• 黃韶顏編著 • (平)200元
(精)300元

時髦的產品 需要創新的指引

這本書正是 推廣冷凍食品的銷售指標

使您了解市場消費者對於冷凍食品的認知態度及購買情形



豐年社

台北市溫州街14號 每次郵購另加掛號郵資45元
電話：(02)3628148 郵政劃撥0005930-0豐年社