

# 銀耳多醣 麵包的天然抗老化劑

本所97年10月27日新聞稿

銀耳(*Tremella fuciformis*, Berk)，在台灣俗稱為白木耳，是傳統喜宴常見的甜湯材料，也是古老的滋養、強壯藥膳。研究顯示，銀耳的活性成分「銀耳多醣glucuronoxylomannan」具有提高人體免疫力，提升肝臟解毒能力；可降低低密度血膽固醇含量；促進葡萄糖代謝，進而能預防糖尿病等等保健功能。

農業試驗所研發可大量、安全的萃出銀耳多醣技術，並應用為化妝品保濕，便秘改善及可生物分解醫學材料。銀耳多醣具有強大的保水力，為使銀耳多醣原料的使用更貼近日常生活食物，本所委請穀類食品工業技術研究所，研製含銀耳多醣的土司配方，並由麵粉業者實際添加試製。

與一般土司比較，銀耳多醣土司體積略小，但保水性佳，水份含量比一般土司多15-20%，顯示含銀耳多醣土司的重量會比一般土司重。銀耳多醣土司QQ的全新口感與一般土司完全不同，二者經過長時間冷藏後，微波加熱，只有銀耳多醣土司仍保有適當濕度，不會乾乾的，並保有Q軟的口感。

銀耳多醣是天然食物，添加於麵包不但可以延緩麵包質地老化，更產生了全新的麵包口感，喜愛麵包的消費者，一定要來嘗嘗這只可會意不可言傳的感動。

作者：楊助理研究員淑惠  
連絡電話：07-7310191-408

農試所鳳山分所 楊淑惠 劉政道



圖一、銀耳也稱為白木耳。



圖二、由銀耳抽取之銀耳萃出物粉末。



大甲活性麵包粉

圖三、一般麵粉製成之土司麵包。



圖四、添加銀耳萃出物之土司麵包。

大甲活性麵包粉+5%銀耳多醣體