



冷凍麵糰正夯，嘉藥邀產學專家合力拼商機

無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。據估計，麵包烘焙市場年營業額高達 800 億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上台灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10 月 29 日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018 冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需 3 至 4 小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約 2 小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組王耀德、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。