



陈美玲（右一）与其研究团队阿尼扎（左一）、纳斯鲁（左二）及陈美君（右二）展出采用“超音波辅助搅拌技术”所制成的蛋糕。

博大研發輔助攪拌技術 超音波讓糕餅更鬆軟

（沙登8日讯）博特拉大学（UPM）首开先河，将超音波运用在烘焙上，成功研发出能有效控制食品松软度的“超音波辅助搅拌技术”，并且还有助于减少更多食品制作成本。

该技术发明者，是博特拉大学食品加工工程部的教授陈美玲博士，研究成员包括尤斯阿尼扎教授、UCSI化学工程系讲师陈美君博士及敦胡申翁大学（UTHM）工程系讲师纳斯鲁博士。

利用超音波振动清水

陈美玲表示，此项新

技术是利用超音波振动清水，使微细的真空气泡在水里产生，在真空气泡爆破时释放出储存在气泡里面的能量，能让空气锁在混合面团里，让烘焙成品达到更松软的口感。

“通过改善气泡的构造，烘焙成品的设计可以更多变，食品也会更加有口感，最主要的是这能减少食品添加剂如发酵粉和松软剂的用量，进而减少用料成本。”

她指出，此技术的概念来自于看到烘焙品如面包和蛋糕已成为本地及国际的主要粮食，而这些食品好吃的关键已不仅是味

道方面，而是包括了本身的质感。

研究2年花费20万

“因此，这项技术能够改变及提升产品的气泡构造，让制造商能够更加有效地控制食品的整体品质。”

她透露有关研究共耗时2年，花费了约20万令吉，期间获得了科学工艺与革新部（MOSTI）和博特拉大学校方的资助。

同时，她也认为，此研究尚有进一步研发的可能，其中包括在延长食品保质期的方面。

此技术已荣获吉隆坡2015年科技展银牌及博特拉大学2011年研究，创新与革新展览会的铜牌奖项。