

## 墨子精神典範－米麵包團隊成功研發米穀粉

翁小芬

本篇故事將以穀研所米麵包團隊經過長時間的研發和實驗，推出米製麵包為例，來呈顯墨翟「團隊合作」的精神，藉以培養學生現代合群的職場態度。

### 穀研所團隊成功研發米麵包的歷程

近來因為麵粉價格調漲，一些知名烘焙業者紛紛進行研發「米麵包」，取代以往用小麥麵粉製麵包的傳統模式。但一般的米並不適於製做麵包，幸而中華穀類食品工業技術研究所團隊耗時八年的研究，終於研發出可應用於烘焙麵包的「米穀粉」。

起初，研發團隊關注到國人選擇米食的習慣有日漸式微的趨勢，這可能因為擔心肥胖、罹患糖尿病，或餐飲模式西化所致，但值得注意的，是烘焙麵包越來越受歡迎。故，若能用稻米取代小麥來做麵包，那將可紓解過去半年來，麵粉價格調漲超過三成的窘境，以及稻米過剩的問題，實一舉兩得。

用米做麵包看似容易，但其中卻蘊藏著極大的學問。中華穀類食品工業技術研究所團隊，自 2003 年開始進行米穀粉研發，步步困難重重，曾歷經難以膨發、口感欠缺的挑戰，因為小麥和米穀粉有許多差異性。小麥是所有穀類中唯一具有筋性的，但米卻欠缺這種特性，以致於難以膨發。或膨發的體積小，或老化的速度快，容易變硬，故挑選合宜的米種是一門極大的學問。

起初，研發團隊自全省各地蒐集不同種類的米，並分別從水分、蛋白質、粗脂肪、灰分、碳水化合物等成分進行分析，以找出成分比例和性質和高筋麵粉最相近的品種，但這僅是從物性和化性去分析罷了，僅據有參考價值，尚要經過烘焙實驗才能確定。因此，研發團隊必須再解決口感欠缺的難題，於是在選定米種之後，歷經了上百次的實驗，一次耗費上百條的土司之後，終於能掌握每一個步驟的多項變因，包括研磨方式和設備、米穀粉磨出的粒徑大小、熟製過程中的糊化程度、不同添加物及比例所造成的口感和保存性等，而這每一項因素皆是造成米麵包烘焙成功與否的關鍵。

米麵包團隊在歷經八年的研發之後，終於磨出麵包專用的米穀粉，日前已有三大連鎖麵包店準備開賣，包括八十五度 C、岩島成、順成蛋糕等，他們各自利用米穀粉來研發新產品，預計近期開始在門市販售。

這「米穀粉」及「米麵包」的成功研發，不僅幫台灣稻米找到一條新出路，也為烘焙業界開發一塊新商機。這些成果，是穀研所團隊對研發的堅持，以及烘焙業者將米麵包商品化推展的結果，皆需要團隊分工始能達成，而非一人所能及。這樣的團隊合作，正是墨翟重視組織紀律、團隊行事、分工合作的精神體現，值得大家效法與學習。

### 資料來源：

《商業周刊》，第 1225 期，2011 年 5 月，頁 82～84。

### 問題反思：

- 1、你認為米麵包團隊成功的精神是什麼？你有何看法？
- 2、如果你想研發一項產品，你覺得應該注意什麼？應具備何種精神與態度？