

食品級酵母萃取物酵素 (Yeast Extract Enzyme) : 調味、減鹽與營養強化食品的配方應用

Enzymes.bio 研究團隊 · 紐西蘭威靈頓 · June 21, 2026

食品級酵母萃取物酵素可理解為以酵母來源成分為基礎、用於調味與營養強化的食品配料；在配方中主要提供鮮味、醇厚感、呈味肽、胺基酸與核苷酸等風味前驅物。其應用重點不是「單一酵素活性」，而是作為調味料、肉製品、湯品、醬汁、即食食品與強化食品中的多功能呈味原料。Enzymes.bio 以線上 1 kg 單位供應相關酵母酵素 / 酵母萃取物品類，CoA 與 SDS 會隨訂單一併提供；Enzymes.bio 是供應商，不是製造商或檢測實驗室。

產品名稱與主要應用定位

「Supply Food Ingredients Condiment Nutrition Fortified Food Grade Yeast Extract Enzyme」這類商品名稱同時包含 food ingredients、condiment、nutrition fortified、food grade 與 yeast extract enzyme 等關鍵概念，實務上可定位為食品級酵母來源的調味與營養強化配料。對 B2B 食品研發而言，較精準的理解是：它不是用來在終端食品中執行某個單一步驟反應的工業酵素，而是可被納入配方、用來改善風味厚度、鮮味表現、減鹽感知與營養組成的酵母萃取相關原料。

酵母萃取物通常來自食用酵母細胞內容物的釋出與分解，常見組成包含游離胺基酸、小分子肽、核苷酸、可溶性碳水化合物、礦物質與部分維生素。這些成分在食品中不只提供「鹹鮮味」，也會影響後段加熱時的香氣生成、肉感輪廓、湯底厚度與整體風味平衡；因此它常被放在調味料、肉品加工、速食湯料、醬汁、植物性蛋白產品與營養強化食品的配方工具箱中^[1]。

從供應情境來看，Enzymes.bio 的角色是線上供應通路，並非製造商或第三方檢測機構。產品以 1 kg 單位在線上銷售，適合需要小規格導入、配方開發或穩定補料的食品研發與生產端使用；與品質管理相關的 CoA 與 SDS 會隨訂單提供，但本文不將其描述為特定工廠規格或檢測方法。

酵母萃取物酵素在食品配方中的核心價值

酵母萃取物的第一個核心價值是「提高鮮味與醇厚感」。游離胺基酸，尤其是具有鮮味貢獻的胺基酸，能與核苷酸類成分共同塑造更強的 umami 感知；在實際食品中，這種感知並不是單純增加鹹度，而是讓湯底、肉汁、滷味、醬料與即食食品出現更完整的基底風味^[1]。

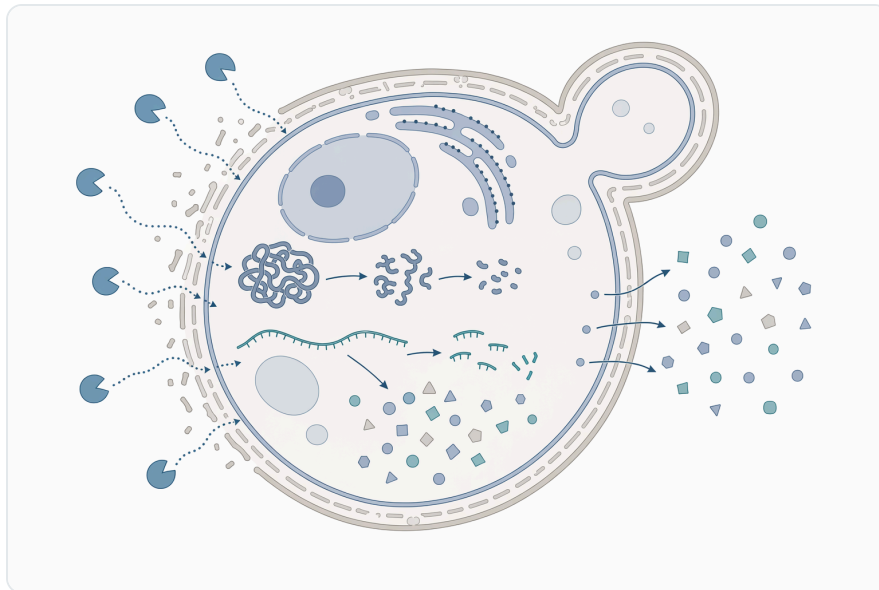


Figure 1. 酵素輔助水解會將酵母蛋白質切割成肽與胺基酸，同時幫助可溶性細胞內物質進入液相。

第二個價值是支援減鹽配方。減鈉產品常見問題是「鹽變少後，風味變薄、尾韻不足、肉感下降」，而酵母萃取物可透過鮮味放大、肽類厚味與核苷酸協同，讓消費者在較低鹽度下仍感覺到足夠的鹹鮮平衡。產業應用資料指出，酵母提取物在肉製品加工中常被用於改善減鹽後的風味缺口，並支援部分熟肉品類的降鹽設計^[1]。

第三個價值是矯味與遮蔽異味。肉類、魚漿、發酵基底、植物蛋白與營養強化粉末都可能帶有腥味、豆味、苦味、金屬味或氧化味；酵母萃取物中的呈味肽與複合風味物質可透過風味覆蓋、後味平衡與揮發性異味感知降低，使終端產品更容易被接受^[1]。

第四個價值是提供熱加工香氣的前驅物。當食品經歷滷煮、烘烤、炒製、殺菌或熱充填時，胺基化合物與還原性成分可能參與美拉德反應，生成肉香、烤香、焦糖樣香氣與較深的色澤印象。酵母萃取物本身並不等於香精，但它可增加配方中可反應的呈味基礎，讓熱加工後的風味更有層次^[1]。

與常見調味策略的比較

在食品研發中，酵母萃取物通常不是單獨取代鹽、味精或香精，而是與既有調味系統協同使用。下表整理其與常見調味策略的差異，便於產品經理、研發與品保團隊理解其配方角色。

調味策略	主要貢獻	優勢	可能限制	適合應用
食鹽	鹹味、抑菌與基礎調味	成本低、風味直接	減鈉趨勢下使用量受限；降低後風味容易變薄	肉製品、醬料、湯品

調味策略	主要貢獻	優勢	可能限制	適合應用
味精或單一鮮味劑	明確鮮味	味覺效果快速、用量易控制	風味層次較單一；可能無法補足厚味與肉感	湯底、調味粉、零食
呈味核苷酸	鮮味協同	可放大鮮味感知	通常需與胺基酸或其他鮮味來源搭配	複合調味料、低鹽配方
香精香料	特定香氣方向	可定向建立肉香、烤香、辛香	可能與清潔標籤或自然風味定位有落差	休閒食品、醬汁、即食餐
酵母萃取物 酵素 / 酵母 萃取物	鮮味、厚味、肽類 口感、熱反應前驅 物	兼具調味、減鹽支援、矯味與營養來源特性	本身有酵母基底風味，過量可能改變產品輪廓	肉製品、湯品、醬汁、強化食品、植物蛋白產品

這個比較的重點在於：酵母萃取物更像「風味底盤」而不是單一味道開關。它能補足減鹽後的空洞感，也能與鹽、香辛料、核苷酸、肉粉、蔬菜粉或發酵風味原料形成更立體的感官結構；產業資料對其在肉製品的增鮮、去腥、改善風味層次與支援降鹽已有應用描述^[1]。

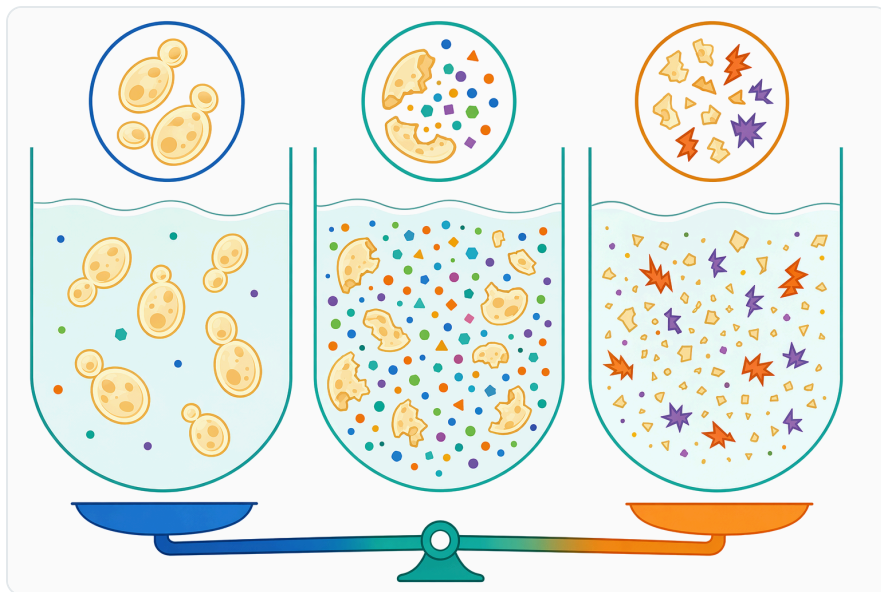


Figure 2. 受控水解旨在提高可溶性產率與鮮味潛力，同時避免萃取物產生苦味或異味。

作用機制：為何酵母萃取物能改善風味

胺基酸與核苷酸的鮮味協同

酵母萃取物中的游離胺基酸與核苷酸是其鮮味來源的核心。胺基酸提供基礎鮮味與部分甜味、苦味或厚味背景；核苷酸則可與鮮味胺基酸產生協同感知，使味覺強度高於單獨添加時的線性加總。這也是它能支援低鹽配方的原因之一：降低食鹽後，配方仍可透過鮮味與厚味補回味覺完整度^[1]。

在肉製品、湯底與醬汁中，消費者對「好吃」的判斷往往不只來自鹹味，而是來自入口鮮味、咀嚼時的肉汁感、後段回甘與尾韻。酵母萃取物的複合組成使它能同時影響前味、中味與後味，因此在需要建立「高湯感」、「滷汁感」、「肉感」或「發酵厚度」的產品中，通常比單一鹽或單一鮮味劑更有配方彈性^[1]。

呈味肽與厚味感

小分子肽不一定都提供明顯鮮味，但可能改善口腔中的厚度、延展性與後味。這類效果在肉腸、火腿、肉醬、調理包或濃湯中特別重要，因為熱加工與儲存常使脂肪香氣、肉汁感與口感飽滿度下降。酵母萃取物可用作基底型呈味原料，幫助配方在減鹽、減油或高溫殺菌後仍保有較完整的風味結構^[1]。

異味遮蔽與風味平衡

去腥與矯味並不代表把異味分子完全移除，而是降低其在感官上的突出程度。酵母萃取物可用鮮味、厚味與發酵樣底味覆蓋部分不良氣味；同時，肽類與其他可溶性成分可能改變揮發性物質在食品基質中的釋放行為，使腥味、氧化味或植物蛋白豆腥味不再成為主導印象^[1]。



Figure 3. 天然自溶、熱處理、機械破碎、酵素輔助水解與複合式加工，在速度、可控性、能源需求與風味風險上各有差異。

這種遮蔽效果對植物性蛋白產品尤其有意義。豌豆蛋白、大豆蛋白、小麥蛋白或菌菇基底常有豆味、草味或發酵尾味；若只用香精覆蓋，前味可能很強但後味仍不乾淨。酵母萃取物可作為底層調味，使香辛料、肉味香料或蔬菜香氣更容易被整合到同一個風味輪廓中^[1]。

美拉德反應前驅物與熱加工香氣

美拉德反應需要胺基化合物與羰基來源。酵母萃取物含有胺基酸與小分子肽，能在加熱條件下參與複雜反應，產生肉香、烤香、堅果樣或焦糖樣的氣味印象。這並不表示任何配方都會自動產生相同香氣，因為反應結果仍受水分、pH、糖源、加熱時間與基質組成影響，但它確實提供了熱反應所需的一部分前驅物^[1]。

在實務上，這類機制可用於滷味、烤肉醬、即食肉品、調理包、湯塊與粉末調味料。若產品經過高溫殺菌或乾燥，酵母萃取物也能在加工前後維持一定的底味貢獻，使產品不至於在儲存後只剩鹹味或單薄香精味^[1]。

產業應用一：肉製品、香腸與熟食加工

肉製品是酵母萃取物最典型的應用場景之一。香腸、火腿、肉丸、午餐肉、肉醬與即食調理肉品都需要兼顧鹹味、肉香、脂肪香氣、彈性與多汁感；當配方朝低鹽、低脂或降低人工香精方向調整時，風味缺口更容易被放大。產業資料指出，酵母提取物在肉製品加工中可用於增鮮、去腥、提升肉香與改善整體風味協調^[1]。

在減鹽肉製品中，酵母萃取物的作用不是取代鹽的所有功能，因為鹽仍與蛋白質溶出、保水與微生物控制相關；它的角色更接近感官補強。透過鮮味協同與厚味補足，配方可在降低鹽分後減少「空、淡、乾」的感覺，使消費者感知到的肉味與鹹鮮度更接近原配方^[1]。



Figure 4. 經酵素處理的酵母萃取物可用於鮮味調味料、強化食品、發酵培養基，以及酵母副產物的升級再利用。

對於魚糜、雞肉腸或含內臟、血液、骨湯基底的產品，酵母萃取物也可作為矯味工具。腥味、血腥味與氧化味通常在加熱後更明顯，若只提高香辛料用量，可能造成香氣尖銳或掩蓋主體肉味；酵母萃取物提供的是底層風味修飾，有助於讓肉味變得更圓潤^[1]。

產業應用二：湯品、醬汁、複合調味料與即食食品

在湯品、醬汁與複合調味料中，酵母萃取物常被用來建立「高湯感」。不論是雞湯、牛肉湯、蔬菜湯、菇類湯或火鍋湯底，消費者期待的是入口即有鮮味、中段有厚度、後段不苦澀；酵母萃取物的胺基酸、肽與核苷酸組成，正好能補足粉末化、濃縮化或殺菌後常見的風味不足^[1]。

在醬汁中，例如滷汁、燒烤醬、義式肉醬、素食醬料或沾醬，酵母萃取物能與糖、醬油、香辛料、番茄、洋蔥、蒜、菇類粉或發酵原料協同。其貢獻不只是鮮味，也包含讓酸味更圓、甜味更不突兀、辛香料更融合，以及降低植物基底的生味^[1]。

對即食食品而言，熱處理、冷凍、復熱與長時間儲存都會影響風味。酵母萃取物可用於泡麵調味包、冷凍調理餐、即食湯、調理飯與罐頭食品中，作為基礎呈味層；它通常與鹽、糖、油脂、香辛料和香氣成分共同設計，而不是孤立使用^[1]。

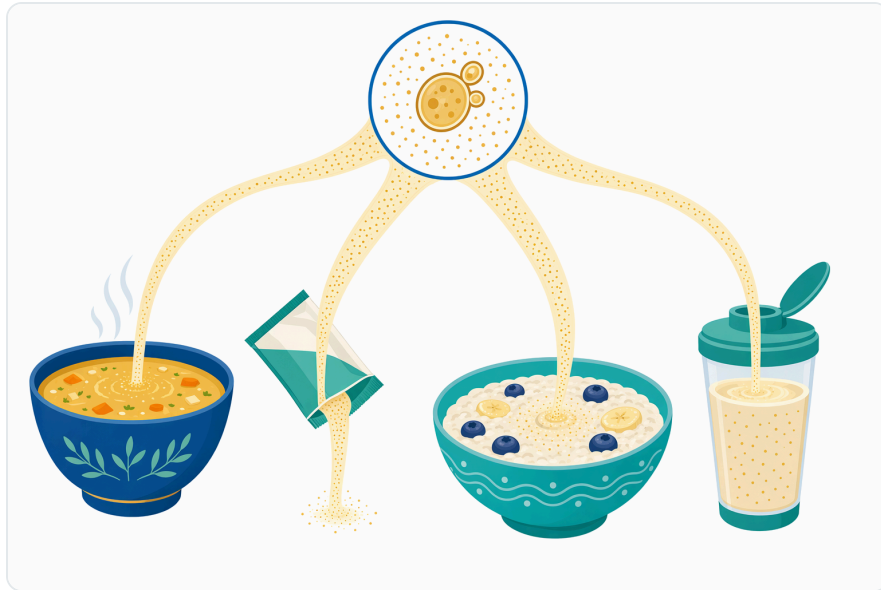


Figure 5. 在強化食品中，水解酵母來源成分比完整酵母菌體更容易分散，並可提供可溶性氮與微量營養素。

產業應用三：營養強化與清潔標籤取向食品

在營養強化食品中，酵母萃取物的價值在於它同時具有調味與營養來源的雙重屬性。其酵母來源成分可提供胺基酸、小分子肽與部分酵母來源微量營養素，使其適合納入高蛋白沖調品、銀髮營養食品、植物性即飲品、代餐粉與鹹味營養補充食品的風味系統中^[1]。

許多營養強化產品的挑戰不是營養素加不進去，而是加進去後不好喝、不好吃。礦物質可能帶金屬味，蛋白質可能有苦味或豆味，維生素或機能性原料可能有特殊後味；酵母萃取物可提供鹹鮮底味與厚味，讓這些不良味道不至於突出，尤其適合鹹味營養粉、湯型補充品或機能性調理包^[1]。

在清潔標籤取向產品中，酵母萃取物常被視為比複雜人工香精更容易被消費者理解的食品配料。不過，是否能以特定方式標示、是否可作為「天然」或「無添加」訴求，仍需依產品銷售市場、當地法規與終端標示規則判定；配方端不宜把酵母萃取物自動等同於任何法規宣稱^[1]。

特殊應用：茶飲料白濁抑制的專利案例

除了傳統調味用途，酵母萃取物也有較特殊的食品加工應用。台灣專利 TWI671015B 描述一種酵母萃取物用途，目標是抑制茶飲料在保存或冷卻後出現白濁現象，也就是茶多酚、咖啡因與其他成分交互作用後造成的 cream down 問題^[2]。

該專利的重點不是一般調味增鮮，而是利用特定由酵母菌體殘渣取得的萃取物，發揮抑制茶飲白濁的功能。專利文件中提到該類酵母萃取物與 RNA、膳食纖維及甘露聚糖等組成相關，並描述其在茶飲料中的使用範圍；其中以乾燥物計的添加比例可落在 0.01–1% 的區間，用於觀察白濁抑制效果^[2]。

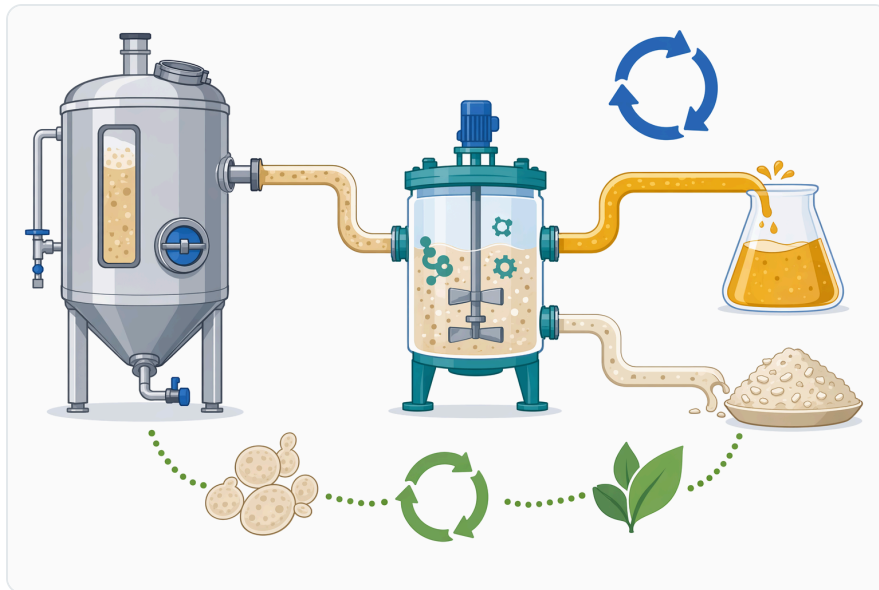


Figure 6. 酵素輔助加工可幫助將廢酵母流轉化為可溶性萃取物組分，並分離出富含細胞壁的物料。

這個案例對食品研發的意義在於：酵母萃取物不只是一種「鮮味粉」，其多醣、核酸相關成分與可溶性高分子也可能影響飲料系統中的膠體穩定性。不過，這項專利證據應被限定在其描述的原料、製備邏輯與茶飲應用條件內，不宜直接外推到所有酵母萃取物或所有澄清飲料^[2]。

使用條件與配方導入考量

酵母萃取物的添加量高度依應用而異。作為茶飲白濁抑制用途時，專利明確描述了 0.01–1% 的乾燥物添加範圍；但作為肉製品、湯品或醬汁中的呈味原料時，實際用量會受鹽度、脂肪含量、蛋白基質、加熱條件與目標風味影響，不應把茶飲專利用量直接套用到所有食品類別^[2]。

在風味設計上，建議把酵母萃取物視為「基底調味模組」。若產品需要肉香，可以與肉粉、香辛料、油脂香氣或熱反應香料搭配；若產品需要蔬菜湯感，可與洋蔥、菇類、海帶、番茄或芹菜風味協同；若產品目標是減鹽，則需同時調整食鹽、鉀鹽、酸度、甜味與鮮味來源，而非只加入單一原料^[1]。

加工耐受性方面，產業應用資料將酵母提取物描述為可用於多種肉製品與熱加工食品，這表示它在一般食品加工環境中具有相當配方適應性。然而，不同產品的熱處理強度、水活性、pH 與包裝型態會改變風味保留與反應程度，因此最終效果仍應以企業內部配方驗證與感官評估為準^[1]。

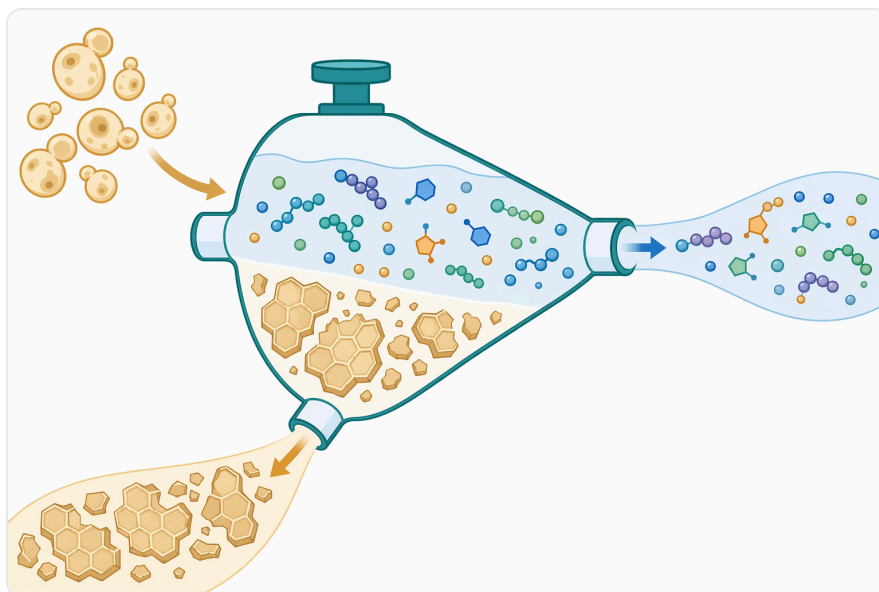


Figure 7. 酵母萃取物加工可產生富含風味與營養的可溶性組分，以及溶解度較低、富含細胞壁的組分。

感官上需注意的是，酵母萃取物本身帶有酵母、發酵、肉湯或鹹鮮樣底味；在適當比例下可增加厚度，過量時則可能讓產品偏苦、偏酵母味或掩蓋原本清爽輪廓。清湯、白醬、乳製鹹味飲品或低風味負載產品尤其需要控制其風味存在感^[1]。

證據強度與可外推範圍

證據來源	可支持的主張	證據強度	外推限制
Enzymes.bio 酵母酵素品類頁	供應通路存在、線上產品分類、酵母相關酵素 / 萃取物品類	供應資訊層級	不等於製造來源、工廠製程或檢測數據
食品產業應用資料	肉製品中增鮮、減鹽、去腥、改善風味層次等應用	產業應用層級	需依不同配方、品牌與製程重新驗證
TWI671015B 專利	特定酵母萃取物抑制茶飲白濁、成分與添加區間	專利實驗層級	限於專利描述的酵母萃取物、茶飲系統與操作條件

這些證據的共同結論是：酵母萃取物在食品工業中具有明確的調味與功能性應用價值，但其效果不是抽象保證，而是配方依賴。肉製品中的減鹽與去腥效果主要由產業應用資料支持；茶飲白濁抑制則有專利文件作為較具體的應用證據；供應端資訊則只應用來理解 Enzymes.bio 的品類與購買形式。

因此，本文避免把酵母萃取物描述成可固定達成某一降鹽百分比、某一抗氧化效果或某一營養功效的萬用原料。較負責任的說法是：它可作為食品研發中的多功能呈味與配方輔助原料，最終表現需由食品基質、用量、熱處理、感官目標與法規標示共同決定^[1]。

Enzymes.bio 供應情境與文件說明

Enzymes.bio 作為線上供應商，提供酵母酵素 / 酵母萃取物相關品類，適合需要以 1 kg 單位購買食品級原料的研發、生產或配方調整場景。此定位與製造商、代工廠或檢測實驗室不同；因此本文不提供活性單位、等級、分析方法或單位定義，也不把產品描述為由 Enzymes.bio 自行製造。

隨訂單提供的 CoA 與 SDS 可用於企業內部文件建檔、原料接收與安全資料管理。由於不同終端市場對食品配料名稱、營養宣稱、過敏原、清潔標籤與天然性宣稱的規則不同，實際標示仍應由品牌方依銷售地法規與產品定位完成合規判定。

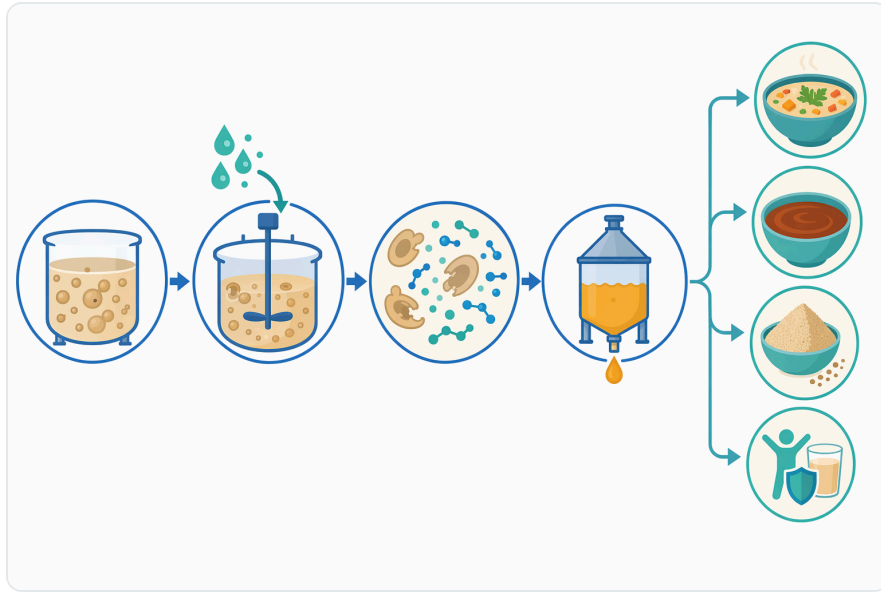


Figure 8. 典型流程會將酵母分散於水中，加入酵素進行受控水解，穩定反應後，再對萃取物進行分離、濃縮、乾燥或調配。

結論：適合用於調味、減鹽與營養強化的酵母來源配料

食品級酵母萃取物酵素最適合被定位為「酵母來源的複合呈味與營養強化配料」。它能提供鮮味、厚味、肽類口感、核苷酸協同與熱加工香氣前驅物，因此在肉製品、湯品、醬汁、複合調味料、植物蛋白食品與鹹味營養食品中具備實用價值^[1]。

若應用目標是減鹽，它可補足降低食鹽後的風味空洞；若目標是矯味，它可協助平衡腥味、豆味、苦味或氧化味；若目標是營養強化，它可同時承擔風味修飾與酵母來源營養成分的角色。特殊情境下，專利也顯示特定酵母萃取物可用於茶飲白濁抑制，但該應用需限定在專利條件與相近系統中解讀^[2]。

對 B2B 食品團隊而言，最穩健的導入方式是將酵母萃取物納入整體風味系統，而不是把它視為單一替代品。Enzymes.bio 提供 1 kg 線上供應與隨訂單文件，適合需要小規格原料進行配方開發、試產調整或既有產品風味優化的應用場景。

線上訂購 Supply Food Ingredients Condiment Nutrition Fortified Food Grade Yeast Extract Enzyme

以 1 kg 單位販售，現貨供應，可立即出貨。請直接於我們的線上商店下單並付款，我們將為您處理訂單。每筆訂單皆附分析證明書與安全資料表。

[購買 Supply Food Ingredients Condiment Nutrition Fortified Food Grade Yeast Extract Enzyme →](#)

參考文獻

依首次引用順序編號。所有來源皆為開放取用資料，並於發布時確認可連線；正文中的引用編號會連結至此。



1. [Show.Php?Itemid=742062](#). *Foodmate*.
2. [Zh](#). *Google*.

聯絡 Enzymes.bio

對訂單有疑問嗎？我們的團隊很樂意協助。

電子郵件 wholesale@enzymes.bio 電話 (美國) **+1 (507) 428-6057**

[聯絡我們 →](#)

 **400+** B2B 客戶  **60+** 大學研究合作夥伴  **54** 服務遍及全球

© 2026 Enzymes.bio · 工業與食品加工用酵素供應 · 非供人體食用或零售銷售。