

紅麴發酵製品及紅糟食譜 研究成果發表品嚐會

紅麴在我國之應用已有千年以上歷史，在台灣利用於釀酒及料理亦近二百年之久，是傳統飲食上做為藥材、調味料及釀造酒、醬油及豆腐乳之重要材料。紅麴除了可增進食慾、幫助消化、促進血液循環外，更是浙江、福建地區婦女坐月子之傳統食補重要材料。在國外，日本、德國、法國、美國等之研究，已發現紅麴菌的次級代謝物Monacolin類化合物及 γ -GABA等成分，對文明病如高膽固醇、高血脂、高血糖、高血壓等患者確有保健功效，深受醫學專家矚目，堪稱廿一世紀最時髦的保健食品。此外，添加紅麴之釀造食品可產生優質香氣和酸、醇、酯等芳香物質及水解酵素，並能產生天然紅艷美麗的色素，且具有抑菌防腐作用。因此，以紅麴和糯米研發釀製成紅麴酒、紅糟，應用於農產品加工或料理，可提供良好的風



「紅麴發酵製品及紅糟食譜研究成果發表品嚐會」由侯場長福分博士主持

味及色澤；不僅是美食，亦可增進身體健康，值得推介給消費大眾加以應用。

本場近年來以「紅麴」為研究焦點，開發紅麴發酵製品之應用加工技術，並研發紅糟料理之食譜。經過兩年來的研究，已開發出紅麴酒、紅糟之釀造技術，並結合發展休閒農業及推廣地方農特產品研發一系列的產品，特於92年元月16日上午11時在農業推廣課訓練中心舉辦「紅麴發酵製品及紅糟食譜研究成果發表品嚐會」，由侯場長福分主持，並邀請農委會，各鄉鎮農會，食品加工業者，觀光業者、大眾傳播媒體、家政班班員及一般民眾蒞臨指導。希望透過本次研究成果發表品嚐會，帶動發展地方特色產業與料理，吸引觀光客，促銷農特產品，以增加農家收入。會中除了展示、品嚐該場開發的紅麴發酵製

品及紅糟料理外，並贈送與會者「紅糟DIY與料理」推廣手冊。

本場以色香味兼具又保健的紅麴研究釀造加工技術，開發了紅麴釀、紅糟等發酵製品，並配合本區的農特產品，如梅、山藥、山蘇、冬瓜、健康豬肉、黃金蚬等，研發多項紅糟料理。目前發酵製品應用在三類食品上：（一）調製養生飲品：紅麴梅釀、紅麴蒲公英酒等；（二）醃漬加工農產品：紅麴釀漬山藥、紅麴釀漬冬瓜、紅麴釀漬山蘇及紅麴香腸與臘肉等；（三）紅糟料理：糟香醇肉等二十三道佳餚。未來將持續研發相關產品，並以產學合作方式技術轉移業者或有意創業的農民。「紅糟DIY與料理」推廣手冊可於本場資訊服務網(www.hdais.gov.tw)瀏覽參閱，或在下列的展售書局購買，售價為工本費50元。

國家書坊台視總店	台北市八德路三段10號B1	(02)25781515 #643
三民書局	台北市重慶南路一段61號	(02)23617511
五南文化廣場	台中市中山路2號B1	(04)22600330
新進圖書廣場	彰化市光復路177號	(04)7252792
青年書局	高雄市青年一路141號3樓	(07)3324910



各類紅麴發酵製品