

紅麴釀製紅糟醬技術

羅李烟

為研發擴大紅糟量產技術，並開發適合消費者需求之口味的紅糟醬類產品，以增加農產加工品之附加價值。已完成擴大紅糟生產技術，其流程為：白米洗淨、浸泡、蒸煮、接種麴、發酵、熟成醪、過濾、成品等，產品即為『紅糟醬』。成品每批次可達 200 公斤以上，色澤及風味均佳。同時分析 Monacolin K、citrinin、GAGB 等項目，結果顯示均符合衛生標準。運用所生產之紅糟醬研發完成紅糟麻糬及糕餅等休閒小點加工產品。並進行紅麴麻糬內餡整合試驗：取紅豆沙：桑椹沙：紅糟醬等材料，經調味、攪拌、整合、重組後供作紅麴麻糬內餡原料。紅麴麻糬外皮加工試驗：取糯米粉：糖：白油：紅糟醬等材料，經混合、蒸煮、攪拌、揉搓、整形後，作為紅麴麻糬外皮原料。又進行紅糟杏仁餅、紅糟和風糕餅等試驗。經消費者喜好性官能品評，以色澤與外觀、風味、口感度、香氣、整體接受性，以 5 分制評比。經統計分析平均達 3.4 分以上，整體接受性佳。