

紅麴發酵製品之應用研究

林妙娟 陳曉菁

紅麴在新近的研究，已證實能產生天然色素、具有抑菌作用，分泌特殊酵素，並可賦予釀造食品之優質香氣和甘美味道，應用於食品加工上頗能發揮其價值，是而本研究加以探究在發酵製品上之應用的加工技術。研究發現：（一）紅麴酒之釀造：添加紅麴及水之量會影響產品的糖度及酒精度，用陶甕為發酵容器及經加熱殺菌處理之紅麴酒的風味較佳。（二）紅麴酒養生飲品之開發：紅麴梅釀之梅酒釀製，經品評以浸漬法之風味較發酵法為佳，而調配則採梅酒0.8和紅麴酒1.2之比例的風評較佳；紅麴蒲公英酒之浸漬配方，經品評之風味及色澤，以添加枸杞較受歡迎。（三）醃漬品之紅糟醬釀製，在抑菌效果上，會因紅麴、鹽之添加量及熱處理法不同而有所影響；在風味上，以添加2%鹽及5%糖為佳；醃漬山藥及冬瓜之紅糟醬調製，以加糖量較多並加些醬油及經加熱處理之產品，在口感及風味上均較佳。