

紅麴貢丸之開發簡介

畜產試驗所宜蘭分所 林榮新、黃振芳、李舜榮

紅麴菌之高價經濟產物有色素（紅、橘和黃色等）、monascidin（抗腐敗菌物質）、monacolin K（膽固醇合成抑制劑）、 γ -胺基丁酸（降血壓物質）、天然抗氧化劑及降血糖等物質。紅麴可提供豔麗的色澤、產生芬芳的香氣及甘甜的美味，最近的科學證據更顯示紅麴具有降膽固醇、降血糖、降血壓以及防癌等醫療功效，因而紅麴在醫學及保健食品的開發上，受到國內外的極大重視。在畜產品方面，香腸及日式火腿等肉製品的製造配方中加入含monacolin K的紅麴，紅麴的蛋白分解酵素可使肉質軟化，並可提供芬芳甘甜的風味，又兼具保健功效，因此很受消費者歡迎。此外，報告指出在雞飼料中，添加monacolin K可生產膽固醇含量較低的雞蛋。目前鮮少含紅麴之市售貢丸；所以在貢丸配方中加入含monacolin K的紅麴，除可獲得芬芳甘甜之風味外，還具有monacolin K之保健功效，所以目前有食品加工業者與畜產試驗所宜蘭分所研究團隊進行產學合作計畫：「紅麴貢丸之開發」，我們相信「紅麴貢丸之開發」將有助於提升廠商之競爭力與利潤。

備註：本產品屬食品，無療效功能。



圖：左邊為紅麴貢丸，右邊為一般貢丸。