

醬油發霉了，怎麼辦？

秀珩



農村家庭

主婦做菜時，無論紅燒、煎炒、涼拌，都喜歡放進一些醬油來增添香味。可是有時會突然發現瓶子裡的醬油發霉了，這是為什麼呢？能不能再繼續使用呢？

現在市面上的醬油，約可分為三種：釀造醬油、化學醬油和半化學醬油。

釀造醬油，是先以蒸熟的黃豆及炒熟的小麥等量混合，次加入種麴，使它發酵，再加入食塩水，分解黃豆和小麥的澱粉和蛋白質，再經濾淨，高溫消毒而成。這種醬油含有較多的氨基酸和脂類，所以味道鮮美，製造時間長，價錢也較貴。

化學醬油，是加稀塩酸水解黃豆，使其中的蛋白質變成氨基酸，以純鹼中和後製得。半化學醬油，是利用等量的釀造醬油和化學醬油混合而成。

醬油為什麼會發霉呢？這有幾個原因：一方面是在製造時，鹼度不夠，或是沒放防腐劑所造成的，另一方面是放置位置不當或使用習慣不好所造成的。例如沒蓋好醬油瓶蓋，醬油與空氣直接接觸，或有了水分、雜質，都很容易促成發霉，這些更是主婦們應該要特別注意的。

因為醬油是用豆、麥所製成，這兩種都含有豐富的營養，尤其是蛋白質，如果醬油

中含有沒殺死的細菌或有了空氣中的微生物，它們就會依賴蛋白質而生長，而有了白霉的現象。

為了防止醬油發霉，主婦們應該特別注意幾點：

(一)要蓋緊瓶蓋：醬油打開使用過後，一定要記得蓋好蓋子，否則空氣中飄浮的微生物很容易落在醬油上，而使醬油發霉。

(二)不要摻以雜質：醬油中應避免加入水、油或其他物質，這樣會使醬油更不容易存放。

(三)放在乾燥、不太熱的位置：醬油不能放在濕氣太重的地方，最好放在架子上。

(四)不可放置過久：醬油打開使用後，在一段時間內，盡可能的把它用完，不要打開後又放很久不用，這樣是很容易發霉的。因為醬油打開後，無論蓋子蓋得多緊，都比較不易密封，如果放置時間太長，還是會壞的，所以不要存放太久。

有人說：如果醬油發霉了，把上層倒掉，還是可以使用，這觀念是不正確的。如果是醬油瓶口發霉的話，可以用乾淨的熱布把霉擦掉，醬油本身並沒有壞的話，還可使用，如果醬油已經發霉了，為了維護身體的健康，還是不要冒險嘗試才好。



醬油用過後要再蓋緊瓶蓋

養成衛生習慣

常用肥皂洗手

洗手，是人們日常生活中的一件小事，但對人們的衛生和健康却有密切而重大的關係。

因為手是一個人維持生存很重要的工具。

無論飲食、清潔、穿衣、抓癢……等，都必須經過手的操作。假如有一雙清潔的手，可以避免病菌的傳入，而保持個人的健康。

手，是人與人之間交往的橋樑，隨時保持一雙手之清潔，可以減少病菌毒素的互相傳染。

雙手是否乾淨，也可代表一個人的身分，如果經常保持一雙乾淨清潔的手，往往可以贏得別人由衷的讚美和誠摯的友誼。

相反的，一雙不潔的手，也會使最親密的友人厭惡而遠去。

手的清潔，是多麼地重要，要保持手的清潔，就需要經常洗手，最好用肥皂洗手。

因為肥皂是最有效而且最經濟的消毒用品。

「洗手」就更廣範的含義來說，除了要經常洗手外，還需要經常洗澡、洗衣、洗刷用具……不但增進個人的衛生和健康，而且更能增進社會大眾的衛生和健康。

希望大家能養成經常洗手、洗澡、洗衣、洗刷用具的衛生習慣，以減少病菌的傳染，促進身心的健康。