

天然調味料

食品工業的最愛

近年，因加工食品多方式使用天然調味料，或與食品原料直接混合，或作成調味包附上。不僅造就食品美好風味，也開創加工業的一片新天地。

自古我國就以鹽、醬、醬油、糖、醋為家庭必備的基本調味料。有時以鰹節、海帶、魚乾、雞骨或豬骨為材料，煉製各種濃高湯，烹調出各式高級料理。

近世又因味晶及核苷酸調味開發成功，廣泛地被食品工業作為主要調味材料。現以速食麵為例，說明調味料的演變情形。

起自速食麵調味包

最早的速食麵，並不附調味包，麵蒸熟後，浸在雞汁（加有

鹽、味晶、醬油等調味料）後，再油炸而成。

直到生力麵上市，雖已開始附有調味包，但僅有雞汁、鮮蝦等口味，市場一直無法打開。後來託颱風之福，才在本省風行起來。

但當「味王」投入生產行列時，天然調味料也開始登陸台灣，包括有牛肉抽出物、辣椒粉、核苷酸、味精及鹽等，調成牛肉口味的調味包，及加有辣油的牛脂油脂包所推出的味王牛肉麵，也因此一炮而紅，並曾風靡一陣子。

天然調味料由於食品行業使用者愈來愈多，如湯汁類、殺菌袋包裝食品、休閒食品等，開發出來的天然調味料種類也愈形增加。



凸顯加工食品美味

天然調味料依製造法，可分分解型：動物性蛋白質分解物（APH）、植物性蛋白質分解物（VPH）等；抽出型：牛肉、豬肉、雞等抽出物，水產的鰹節、貝、蟹等抽出物，蔬菜的香菇、洋菇抽出物；釀造型：有醬油、味噌等，及最近開發的調理加熱型等。

天然調味料在食品加工的領域中，能占有一席之地，是有其原因的。依其功用，可分四種，即鮮味增強作用：例如味精、核苷酸、胺基酸等，可提高加工食品的鮮味。

增加濃厚感：例如味精、核苷酸等無法表現出的濃厚感的味道，可添加HVP、HAP、酵母

抽出物等，使得味道更接近於自然的口味

賦予特殊的味道：例如牛肉麵，用牛肉抽出物配成之調味包，吃起來就有牛肉味；其他如人造蟹棒，即用蟹抽出物來呈現螃蟹的味道；人工干貝，以干貝抽出物呈現干貝味。

最後一種功用，為風味改良作用：食品加工時，常產生異味或異臭，為求改善，可添加釀造型的調味料。

尚有一片開發天地

天然調味料在台灣還不大普遍，除了速食麵及休閒食品（如洋芋片、擠壓零嘴食品、魚漿製品等）。其他如最近成長快速的冷凍食品，有水餃、肉包子、殺菌袋裝食品等，都沒有充分利用

到天然調味料，否則可生產出更美味、更多種化的製品。

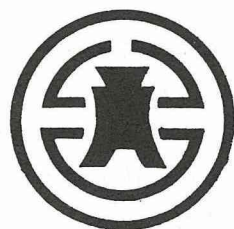
台灣使用微波爐烹調食物，愈來愈普遍。對微波爐專用的調理或未調理食品，需求會愈來愈迫切。

微波爐主要靠微波激動水分子而產生熱，溫度不高，而且瞬間加熱。無法與利用火煮或油炸以產生煮或炸的調理香相爭寵。如能善用香味油及天然調味料，加上一些香辛料，及日常常用的鹽、糖、醋等，則以往我國的名菜，一一可在微波爐中重現。

天然調味料在食品加工，主要為調味而添加，有的與食品原料直接混合，或作成調味包附上。天然調味料除了有上述的功用外，尚有種與調理機能有關的功能，值得大家進一步深入探討。

臺灣銀行

是中小企業的好夥伴，願我們一同成長、茁壯。



- 
- 購料融資
 - 工商業小額貸款
 - 一般週轉金貸款
 - 中小企業升級貸款
 - 資本支出貸款 含購買工業用地、興建廠房及機器設備貸款。
 - 外銷貸款 含出口信用狀週轉放款，外銷契約週轉放款等

歡迎向各地分行洽貸