

令人食指大動的紅麴「秀」

文圖／林妙娟 行政院農委會花蓮區農業改良場

紅麴在我國傳統飲食之功能除了可增進食慾、幫助消化、促進血液循環外，更是浙江省、福建省地區婦女坐月子之傳統食補重要材料。在國外，日本、德國、法國、美國等先進國家，已發現紅麴菌的次級代謝物Monacolin類化合物及 γ -GABA等成分，對文明病諸如高膽固醇、高血脂、高血糖、高血壓等患者確有保健功效，深受醫學專家矚目，堪稱廿一世紀最時髦的保健食品，目前亦列為我國跨部會「保健食品研究開發計畫」的研究項目之一。

此外，紅麴可賦予釀造食品之優質香氣和甘美味道的酸、醇、脂等芳香物質及水解酵素，並能產生天然艷美色素，具有抑菌防腐作用。因此，以紅麴和糯米研發釀製成紅麴酒、紅糟，應用於農產品加工或料理均具有良好的風味及色澤，是美食亦可增進身體健康，值得推介給消費大眾



加以應用。

紅麴在我國之應用已有千年以上的歷史，在台灣運用於釀酒及料理亦有近200年之久，是中國老祖宗留傳給我們的寶貴資產。《本草綱目》記載「甘、溫、無毒」、「主治消食活血、健脾燥胃、治赤白痢、下水穀、釀酒、破血、行藥勢、殺山嵐瘴氣、治打撲傷損、治女人血氣痛及產後惡血不盡…」。

從周朝到宋朝之間的歷史文獻中，就零星出現了紅麴產品應用的記載，如「紅麴煮肉」、「江南造紅，色味兩



各界熱烈參與成果發表品嚐會。



侯場長（右二）與貴賓們一起「秀」研發產品。



會場中展示紅糟食譜並介紹料理法。

農業及推廣地方農特產品研發一系列的產品。為期讓消費者分享成果的喜悅及多一種健康年菜的選擇，花蓮改良場於92年1月16日舉辦「紅麴發酵製品及紅糟食譜研究成果發表品嚐會」。大會由場長侯福分博士主持，與會者有行政院農業委員會長官、貴賓、業者、農會推廣人員及媒體記者，計百餘人。

發表會展示目前已開發的產品，並提供產品品嚐。展示產品有(一)養生飲品：紅麴酒、紅麴梅釀、紅麴蒲公英酒等；(二)醃漬加工農產品：紅麴釀漬山藥、紅麴釀漬冬瓜、紅麴釀漬山蘇及紅麴香腸、紅麴臘肉等五種；(三)紅糟料理：肉類、海鮮類、蔬果類、米麵食類、素食等菜餚，以及當前風行之精力湯。與會者肯定研發之產品，對於提升農產品附加價值有助益，並感受到獲得「眼福、口福」分享之喜悅。

紅麴之應用已受到醫學界及食品加工業者之重視，加以現代人之追求自然健康的飲食，並為配合發展休閒農業凸顯地方特色的加工農產品，以及滿足國人本土性兼具多樣化的消費需求，紅麴產品的開發及市場之拓展應有很大的空間，花蓮改良場將持續研發相關產品，並將以產學合作方式技術轉移業者。

圖

絕」；在元代的文獻中，亦出現了紅麴發酵產品的製作技術。由此可知，我國古代即常應用紅麴於醫藥之藥材、烹飪之調味料及釀造酒、醬油及豆腐乳之重要材料。

基於發展食品科技，開發傳統中式食品加工技術，提高農產品附加價值，行政院農業委員會花蓮區農業改良場以「紅麴」為研究焦點，開發紅麴發酵製品之應用加工技術，並研發紅糟料理之食譜。經過兩年來的研究，已開發出紅麴酒、紅糟之釀造技術，並結合發展休閒



研發產品之一「紅麴釀漬山蘇」。



研發產品之「紅麴梅釀」養生酒品。