

CAS優良釀造醋

衛生安全高品質·「醋」進食慾

醋有三千多年的歷史，早在周朝就已經有醋了，當時稱之為「酢」，又叫做「苦酒」，直到漢朝改稱為「醋」。台灣人吃台灣醋有六十多年的歷史，隨著社會的變化追求健康導向的飲食文化，醋在現代人的飲食地位中，早由中國人的開門七件事「柴米油鹽醬醋茶」中的調味品，轉型為多元化的健康飲品了！

CAS優良釀造食品係以國產之農產品為主原料，經發酵以及適當之加工處理，並於衛生良好之作業環境下，配合高度自動化設備以及嚴格的品質、衛生管理所製造出來的產品。

CAS優良釀造之食品內容

- (1) 釀造食醋：穀物醋、果實醋、高酸度醋。
- (2) 調理食醋：烏醋、壽司醋、沙拉醋。
- (3) 飲料食醋：濃縮醋、直接飲用型、米味噌。
- (4) 米醃。

從報章媒體上的報導，可知醋在學理上有相當多的好處。目前市面上的醋酸濃度只有2~8%，直接喝對喉嚨黏膜會造成傷害，必須加水稀釋過，一般都是以1:8或1:6等比例添加水分。而有胃酸過多、消化性潰瘍、腎臟功能不佳者建議儘量不要喝醋！

CAS優良釀造食品之特色

1. 品質優良·衛生安全

CAS優良釀造食品製造時，不僅在發酵過程中需精密地控制微生物菌相，以及發酵的時間與溫度，以免雜菌污染和發酵不足或過度，即使是在發酵完成，加工為製品時，亦需嚴格管制產品品質與衛生。

2. 天然·純釀造·風味自然·食感溫和

釀造醋雖是以醋酸為主的酸性調味料，然由於

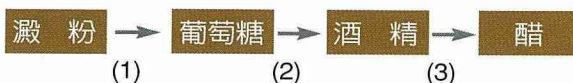
其乃經優良麴菌、酵母菌及醋酸菌天然發酵而成，所以成份中除醋酸外，還有其他揮發性有機酸類、醣類、胺基酸和酯類等，彼等相互調和成氣味香醇、食感溫和特殊風味，成為人們所嗜好的釀造食品。

3. 味噌可以增進營養均衡·有益人體健康

味噌是由米及黃豆釀造而成，含有10~12%的蛋白質，部份已分解成易於人體吸收的游離氨基酸，且黃豆蛋白的離氨酸（lysine）含量高，可補充米蛋白中所不足的营养素，味噌含有高量不飽和脂肪酸，在空氣中會逐漸氧化褐變，致產品色調及暗度加深，此屬正常現象，不影響其風味和營養。

醋的釀造

以發酵方法將富含澱粉之穀物釀造成醋的過程大致上可分成三個階段，如下圖所示：



(1) 糖化工程

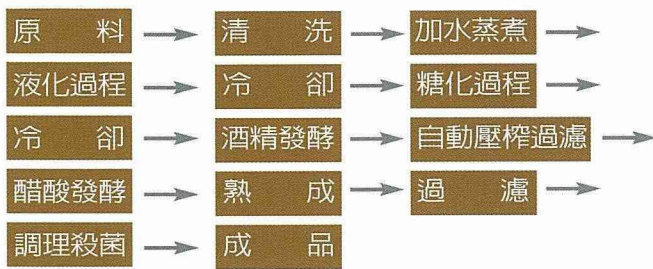
由於穀物中的碳水化合物大多是以「澱粉」之巨大分子型態存在，不能被酵母菌直接使用，發酵成酒精，故需先糖化分解成單分子「葡萄糖」，此步驟稱之為「糖化工程」，在現場生產上即是原料蒸煮，接種麴菌使產生酵素再進一步分解之液化及糖化的步驟。

(2) 酒精發酵工程

接種酵母使糖化中之糖份轉變為酒精。

(3) 醋酸發酵工程

接種醋酸菌將發酵液中之酒精轉變為醋酸。由於釀造醋中仍殘留有醋酸或未分解完全的蛋白質，故產品置久常發生白濁或沈澱，此乃正常現象。



農委會農糧處食品加工科技正蘇堯銘博士表示，CAS釀造醋原料及製造過程需經過品質衛生的嚴格管制，生產發酵加工處理中雜菌不致於在標準製程中生長，消費者大可安心使用。

認證前除了要求業者對產品本身製程，需控管在標準作業環境下進行外，認證單位更不定期的查核追蹤等，使產品品質能深獲大眾的接受與喜愛，亦使製造者的用心、保證與消費者的認知形成良性循環作用，讓消費大眾有最佳的選擇，便是推廣優良食品認證的目的。

釀造醋與合成醋一般區別的方法

醋別/鑑別法	釀造醋	合成醋
顏色判斷	有顏色	無顏色
泡沫判斷	搖動有泡沫、持續久	搖動泡沫少易消失
香味判斷	芳香醇美	刺激性酸味
蛋白質沉澱	儲放過久偶會有蛋白質沉澱	不會有蛋白質沉澱

業界來講有一甲子悠久歷史的專業製醋——大安工研工廠，主力調味醋就佔了七成以上的國內市場，民國85年加入CAS釀造食品認證，為全國第一家榮獲CAS食品認證的釀造酢工廠以及味噌製造廠，今年預估銷售成長15%。

百家珍釀造食品也於民國89年加入CAS釀造食品認證，副總江中琨表示該公司為第一家即飲健康醋，也是全世界第一家將醋做成即食飲料的公司。同樣擁有60年專業發酵技術及忠於健康原味的穀盛公司，為國人創造出多樣化健康養生的飲食文化，CAS傳統釀造醋與合成醋在成本差異上相差有20倍，但末端售價與CAS產品不相上下，所以許嘉生總經理提醒消費者，在購買時要注意區分醋的好壞。

結語

由於加入WTO世貿組織，世界各國的醋類產品陸續進入國內市場，不論是調味醋或者是水果醋，都開始讓國內製醋廠商擔憂，會有部分喜歡



四物醋

選自「醋醋生機」
喜鵲文化公司出版
廚藝／蘇玉珍 撰寫／林麗娟
定價／350元 電話／(02)2705 7118

材料：熟地黃15公克、當歸30公克、川芎30公克、白芍30公克、冰糖600公克、陳年醋2000cc。

作法：

- 1.把藥材放入玻璃罐中，加進陳年醋。
- 2.存放10天後即可食用，日常保養飲用建議50cc的四物醋，加開水12倍即600cc稀釋後飲用，可加蜂蜜調味。

舶來品或者嚐鮮的族群因而瓜分了市場，但這些舶來醋非國內製造的醋類產品，都沒有相關的認證足以讓消費者安心的食用，更甯提消費者對於品牌的熟悉認知了！

CAS的製醋廠商都是採用國內的優質米種做原料，真正做到愛台灣、愛這塊土地的實際行動！大安工研食品工廠黃貴標經理，談及CAS協會及相關單位能夠幫助業者挾著產品認證的優勢，獲得更大的商機，多做些消費市場的媒體公關活動，幫助業者開發更有創意以及更貼切消費者的優質產品。另外對於相關產業的策略聯盟，也是提升醋類市場的胃納量的方法之一。

醋屬於嗜好性產品，每個國家甚至於地區，對於醋的原料、製程、口感、酸度，都有不同的喜好及要求，我們需要的是國人能夠齊心努力藉著CAS的認證登上國際舞台，讓全世界的人肯定“咱台灣人的酢”！

讀者如有任何關於CAS優良食品認證的問題，可電洽中華CAS優良食品發展協會諮詢專線0800-025888。

CAS優良食品標誌產品認定編號及售價

產品	認定編號	建議售價
大安工研工廠		
白醋 300ml、600ml、3L、5L	第090101號	30/48/135/200元
烏醋 300ml、600ml、3L、5L	第090102號	30/48/135/200元
糯米醋 600ml、300ml、150ml	第090103號	60/35/30元
陳年醋 600ml	第090104號	60元
健康醋 600ml、300ml	第090105號	56/35元
蘋果酢 750ml、500ml、5L	第090106號	160/120/180元
梅子醋 750ml、5L	第090107號	160/180元
葡萄柚 500ml	第090108號	120元
蜂蜜健康薏仁醋 590ml	第090110號	250元
營養味噌 140g	第090111號	10元
鄉味噌 500g	第090112號	55元
9kg味噌 細、粗、半粗細	第090113號	
壽司醋 600ml、300ml、5L	第090115號	56/35/220元
薏仁醋 300ml、590ml	第090116號	120/180元
穀盛		
穀香米醋 600ml、5L	第090301號	38/170元
醇香烏醋 600ml、5L	第090302號	38/170元
素食烏醋 500ml、600ml、20kg	第090303號	170/38/500元
陳年醋 600ml、20kg	第090304號	55/1000元
糯米醋 600ml	第090305號	50元
壽司醋 600ml	第090306號	50元
蘋果健康醋 500ml、20kg	第090307號	120/2400元
檸檬健康醋 500ml	第090308號	120元
紅醋 300ml	第090309號	85元
醇米霖 600ml	第090310號	90元
玄米酢 600ml	第090311號	350元
盛味尋源 22kg	第090312號	1760元
煮友 300ml、500ml、1.8kg	第090314號	60/90/230元
香菇煮友 500ml	第090315號	150元
脆綠鮮 300ml、1000ml	第090316號	85/170元
芝麻脆綠鮮 220ml	第090319號	90元
燒肉料理醬 260g	第090326號	100元
壽喜燒 260g	第090327號	100元
紅麴料理醬 235g	第090328號	90元
百家珍		
梅子活性醋 280ml	第090401號	13~15元
蘋果健康醋 280ml	第090402號	13~15元
水蜜桃健康醋 280ml	第090403號	13~15元
楊桃健康醋 280ml	第090404號	13~15元
陳年醋 600ml	第090405號	60元
健美醋 (柳橙濃縮健康醋) 600ml	第090406號	130元
益壽醋 (鳳梨濃縮健康醋) 600ml	第090407號	90元
米醋 280ml、600ml	第090408號	30/38元
特級烏醋 280ml、600ml	第090409號	30/38元
素食烏醋 280ml、600ml、3.5kg	第090410號	30/38/220元
米醋 3kg、5kg	第090411號	160/220元
特級烏醋 3kg、5kg	第090412號	160/220元
梅子健康醋 600ml	第090414號	90元
檸檬醋 600ml	第090415號	130元