

紅麴 健康食品的明日之星

紅麴是將蒸煮後的米直接接種紅麴菌發酵而成的一種紅色米麴，是近來最熱門的保健食品之一。早期紅麴在食品加工上的應用主要是提供鮮豔的紅色色澤，也就是坊間食物中常添加的紅糟。紅麴不但可提供艷麗的色澤、芬芳的氣味，尚有保存食物的功能，故深受國人及東南亞各國喜好，廣泛應用在釀製紅露酒、醬油、醋、紅糟豆腐乳、肉類及醬菜等食品中。



台灣使用的紅麴菌，相傳是前清時代鄭成功光復台灣後，自福建渡海來台之司阜(製酒匠人)所引進的，1930年日人中澤亮治，從台灣民間所用之紅麴菌中分離出優良的菌種，命名為*Monascus anka*，即開始廣泛被人們所應用。

有益健康的代謝物質

紅麴可產生許多對人體有益的代謝產物，具有相當高之經濟價值，已成為近年來的研究焦點；其代謝產物除了各種酸、醇等芳香物質之外，也能產生許多的水解酵素、紅麴色素、抗菌物質(monascidin)、膽固醇合成抑制劑(monacolins)、降血壓物質(γ -aminobutyric acid, GABA)及其他尚待研究鑑定的生理活性物質。這些對人體有益的機能性成分，都是國內許多專家學者正在研究的對象，希望能朝醫學功效邁進，開發具有機能性的保健食品，以迎合國人追求健康與機能性食品的趨勢。

目前紅麴產品在全球市場中，包括紅麴色素、食品原料、健康食品的產值，保守估計在30-

50億美元左右，未來此一市場潛力可能會以倍數成長，以健康食品「明日之星」稱之，實不為過。新竹的食品工業發展研究所的「紅麴小組」，已成功建立紅麴菌固體與液體發酵技術，並篩選出具特殊生理功能的系列優良紅麴菌種，傳統美食將藉由現代基因體科技，廣泛運

用於食品、保健及醫療功效上。

通過認證的健康食品

現代人普遍都有缺乏運動、肥胖等問題產生，加上高膽固醇、高血糖、高血壓、癌症及阿茲海默症等多種慢性疾病，更是現代人最感困擾的危險因子，因此控制體重、適當運動、均衡飲食、良好作息與生活習慣等都是避免心血管疾病纏身的要訣，但這些養生之道對於經常外食、交際應酬、無法控制飲食、沒有時間運動、忙碌的現代人而言，卻不是那麼容易做到，因此開發紅麴相關的健康食品，相信能對國人健康發揮預防與治療的功效，並可大幅降低文明病發生的機率。

目前市面上的紅麴產品，種類繁多，已有多家廠商的產品已通過健康食品認證，是民眾在選購時最好的依據。不過衛生署在健康食品法規中也明訂出食用紅麴產品需要注意的事項，民眾在購買時要先注意個人的體質及產品包裝上的注意事項，才可安心食用。

1. 有嚴重疾病、感染症、肝病或經外科手術等情況，請勿使用。
2. 是否適用於膽固醇之控制，應先諮詢醫師。
3. 成品不應替代藥品使用。

