

調味醬醬好-淺談蔭油製作

作物改良課 何昱圻 分機224



不同熟成溫度製成之生蔭油顏色比較。

中式料理的製作著重調味，而其中「醬」扮演著舉足輕重的角色。醬油即為醬的一種，目前市售常見的醬油可分為黑豆蔭油和豆麥醬油。蔭油與豆麥醬油差異之處，除了所使用的原料、製作方法外，蔭油另有越煮越香的特點，尤其適合滷、煮與沾的烹調方式。

在臺灣早期農業社會，蔭油多由農家手工釀造生產，以供自家烹調、醃漬等各式食材使用。傳統蔭油製作過程需經多道程序，歷經120-180天發酵熟成後才能製成。蔭油特有的風味，即在發酵熟成階段生成。蔭油麴中酵素將黑豆含有之蛋白質、多醣及脂肪，慢慢水解成各種小分子物質，再透過蔭油醪中各種耐鹽性細菌及酵母菌分解發酵，進而產生蔭油獨特香氣、風味及色澤。

過往農友經驗相傳，黑豆蔭油的製作要在端午至立秋這段

時間開始，過了立秋再下缸發酵，則會因氣候逐漸轉涼而容易失敗。因此，本場嘗試以不同熟成溫度處理試釀蔭油，比較熟成溫度對於所製得蔭油感官品質的影響。初步結果發現，25°C低溫處理的生蔭油較35及45°C處理組顏色淺，蔭油香氣與風味也較清淡。隨著熟成溫度上升，顏色加深，同時風味更濃厚，推測係因熟成溫度，影響了醬油醪中酵素活性及微生物的生長情況，進而對蔭油品質產生影響。未來期能透過進一步試驗分析，建立蔭油色香味之生成機制，以提升蔭油品質，並推動北部地區黑豆產業建立，增加國產黑豆的消費量。

表.蔭油和醬油差異比較表

項目	蔭油	醬油
1. 原料	黑豆	脫脂黃豆+小麥
2. 洗麴	需要	不需要
3. 保溫	需要	不需要
4. 發酵形式	嫌氣	好氣→嫌氣
5. 發酵時間	120天	180天

黑豆 → 洗豆 → 泡豆 → 蒸煮 → 冷卻 → 接種 → 製麴 → 洗麴 → 保溫 → 拌鹽下缸 → 發酵熟成

蔭油製作流程。