

哪些食物含有酒精？

作物改良科 任珮君、何昱圻 分機 253、261

前一陣子接獲民眾致電詢問：「哪些食物含有酒精？」細聊得知該位民眾因信仰之故需受持戒律：「不殺生、不偷盜、不邪淫、不妄語、不飲酒」，飲酒因會影響修行人意行，故將飲酒列為戒律之一，該位民眾為恪守教義，特地致電本場農產加值打樣中心進行詢問。以下將對此問題稍做說明：

Q1：酒精是怎麼被發現的？

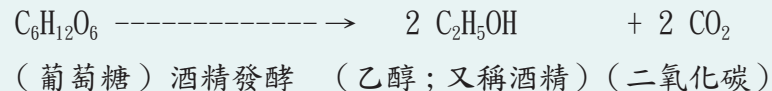
A1：早在史前時代，人們便發現有些動物食用過熟且發酵的果實後，開始出現異於平常之行為，例如走路歪歪斜斜、行為怪異。果實之所以會發生酒精發酵其實是植物傳宗接代的生存戰略之一，酒精發酵會產生特殊的香氣及風味，吸引動物前來食用，因此，

可將種子攜帶至更遠的地方。

Q2：酒精是怎麼產生？

A2：酒精生成最大功臣是酵母菌。酵母菌喜歡單醣，於厭氧環境下，會將單醣消化分解，產生能量以維持其生命。酒精發酵產生的酒精及二氧化碳，其實是酵母菌代謝副產物，對其生命之維持幫助性不大，只是聰明的人們學會利用酵母菌代謝之特性發展各式各樣加工產品。

酵母菌



Q3：哪些食物含有酒精？