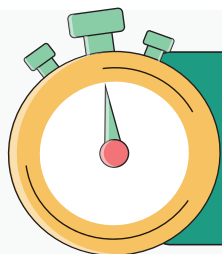


大家來找碴

眼睛動一動哪裡不一樣



請圈出5個不一樣的地方



醬土用命

篇

原



找



醬士用命

篇

大家來找碴
眼睛動一動哪裡不一樣

醬油在日常烹調中常用之調味品，能增加食品色香味功能，可分為釀造醬油及化學醬油，一般釀造醬油是利用麴菌發酵3-7天後混和鹽裝入發酵缸，約要經過 4 - 6 個月的緩慢醱酵，耗費較大成品，而為節省時間，亦有廠商生產酸水解化學醬油，此大多以脫脂黃豆為原料，不使用麴菌發酵，改以「鹽酸」水解黃豆蛋白質來取代麴菌的作用，再加入鹼中和，進行過濾後調製成胺基酸液。整個製程可縮短成 5 -7 天，且產量大又可隨需求調配，成本也大幅下降，但缺少自然發酵的甘甜味，風味呈現上較鹹。

水解醬油在其製造過程中，因脫脂黃豆仍殘存有微量的脂肪，在鹽酸的加熱水解作用中，分解產生的甘油氫氧基會被鹽酸的氯原子所取代而形成3-單氯丙二醇(3-monochloro-1,2-propanodiol,3-MCPD)。因釀造醬油在製程中沒有加鹽酸促進蛋白質分解的步驟，因此不會產生3-MCPD。但仍被認定為可在加工過程中儘量避免產生，因此國際間對醬油所含3-MCPD之含量，仍訂有管制定量。若以醬油作為調味料，食用量不大，不致因食用醬油而發生安全危害。醬油在食品衛生管理法合法範圍內常見添加食品添加物 常見有：食品工業用化學藥品(鹽酸)、調味劑(琥珀酸二鈉)、甜味劑(甘草素)。

製作流程為

1. 小麥->焙炒->冷卻->篩選->磨碎
 2. 黃豆->撒水->蒸煮->急速冷卻
 3. 食鹽->加水溶解過濾->飽和食鹽水->澄清->調整濃度->冷凍。
1. + 2. + 3. ->混合製麴->發酵->壓榨->生醬油->冷藏->調煮調合->澄清->過濾->充填包裝成品。

購買時特別注意產品容器或外包裝依食品衛生管理法

第24條規定，有完整的食品添加物標示說明，

1. 「食品添加物」或「食品添加物原料」字樣。
2. 食品添加物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明等。

另外，雖然依法在標準內皆可以使用食品添加物其調味等功能，但，切記不得於改造低劣或掩飾變質之食品原料，或為增加食品吸引力而損害食品營養，以及刻意節省時間和成本、刻意欺騙消費者等行為使用食品添加物，避免購買來路不明或散裝的產品。最後提醒食品加工過程會因產品的各種需要而添加各類食品添加物，每日攝取的食品在加乘、交互作用後所累積於人體中，是否對我們的身體存在著隱形的健康風險，值得在購買、攝取前多加三思。

政府每項都有表列之使用食品範圍及限量，所以使用各項食品添加物時，除了要確定該產品適合添加及添加劑量，避免過量及違法使用，造成身體危害。



立即
查看
網頁版

泰宇出版