

# 红曲生产技术的探讨

黎梅, 蒙雁涛, 邵代会, 吴蕴琪  
(遵义董酒厂科研所, 贵州 遵义 563002)

关键词: 微生物; 红曲; 生产技术

中图分类号: TS261.1; TQ925.7

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286(2001)05-0037-01

## Research on Production Techniques of Red Koji

LI Mei, MENG Yan-tao, SHAO Dai-hui and WU Yun-qi

(Scientific Research Institute of Zunyi Dongjiu Distillery, Zunyi, Guizhou 563002, China)

**Key words:** microbe; red koji; production technique

近年来,随着人们对红曲研究的深入,已经认识到红曲不仅具有食用价值,而且具有较高的药用价值。人们应用现代科技已从红曲中提取出了降胆固醇、降血压、降血糖的因子<sup>[1]</sup>。在现代胡珍珠等人编写的《家庭食用手册》中亦有“红曲浸酒煮饮,治腹中及产后瘀血”的记载,这是取红曲活血化瘀之功效<sup>[1]</sup>。鉴于红曲在保健方面的作用,我们对红曲也进行了一些研究,试着用本地生产的大米来生产红曲。但很快发现,这种大米经浸泡3~4h,洗净沥干,蒸熟后,总是出现蒸不过心,中间有白心的现象。于是我们延长了浸米时间,大米经浸泡24h后,沥干,再蒸,仍出现蒸不过心的现象。针对这种情况,分析了可能的原因,并查阅了有关资料<sup>[2~4]</sup>,进行了以下试验。

### 1 试验方法

#### 1.1 浸米

共设计了3种方案。

方法1:在井水中加入适量冰醋酸浸米。水:冰醋酸=1000:

2,水超过米面10cm。

方法2:用井水浸米,水超过米面10cm。

方法3:用井水浸米,水超过米面30cm。

上述3种方法浸泡时间皆为24h。

#### 1.2 蒸熟

上述3种方法浸泡后的大米,沥干水分后,每种都平均分成两份,用一口大锅同时蒸,具体方案如下。

1.2.1 方法1浸泡后的大米平均分成a<sub>1</sub>、b<sub>1</sub>两部分,a<sub>1</sub>在蒸的过程中均匀喷洒适量的水并翻拌均匀,b<sub>1</sub>在蒸的过程中只翻拌均匀而不洒水。

1.2.2 方法2浸泡的大米平均分成a<sub>2</sub>、b<sub>2</sub>两部分,a<sub>2</sub>在蒸的过程中均匀喷洒适量的水并翻拌均匀,b<sub>2</sub>在蒸的过程中只翻拌均匀而不洒水。

1.2.3 方法3浸泡的大米也平均分成a<sub>3</sub>、b<sub>3</sub>两部分,a<sub>3</sub>在蒸的过程中均匀喷洒适量的水并翻拌均匀,b<sub>3</sub>在蒸的过程中只翻拌均匀而不洒水。

### 2 结果

浸米经蒸熟1h后,其感官比较结果见表1。

表1 不同方案蒸饭结果的比较

方案	感官比较结果
a <sub>1</sub>	饭无白心,较软
b <sub>1</sub>	饭有白心,较软
a <sub>2</sub>	饭无白心,较硬
b <sub>2</sub>	饭有白心,较硬
a <sub>3</sub>	饭无白心,稍硬
b <sub>3</sub>	饭有白心,稍硬

### 3 结论

通过本试验,解决了大米在蒸饭的过程中蒸不过心的问题,并总结出以下经验,供大家参考。

3.1 在蒸饭的过程中,喷洒适量的水并翻拌均匀是非常必要的,用这种方法可以使大米蒸过心,无白心,这有利于红曲霉在大米内部的生长繁殖,为下一步生产出高质量的红曲创造良好的条件。

3.2 在浸米时,可按水:冰醋酸=1000:2的比例在浸米的水中加入冰醋酸,这样可以使大米在蒸熟以后稍软,也有利于红曲霉在米饭内的生产繁殖,以生产出好的红曲。

3.3 浸米时,水面可超出米面稍多些。这样有利于大米充分吸水,使大米酥而不烂,便于蒸煮糊化,使蒸后的大米疏松不糊,透而不烂。

#### 参考文献:

- [1] 高红. 红曲在我国传统食品和食疗保健中的作用[J]. 中国酿造, 1997, (6): 11-13.
- [2] (日)花井四郎著,周立平译,嘉晓勤校. 中国的红曲与红曲酒[J]. 中国酿造, 2000, (4): 82-84.
- [3] 杨梢. 红醋生产研究试制报告[J]. 中国酿造, 1997, (1): 21-24.
- [4] 黄福州. 红曲生产工艺[J]. 中国酿造, 1992, (4): 39-43.

收稿日期: 2001-03-22

作者简介: 黎梅(1969-),女,四川人,大学本科,工程师,发表论文2篇。