

【小安心教室】：釀造醬油 VS 化學醬學

最近假油事件打擊大家對食用油的信心，連醬油也都出事情了，其實醬油品質的優劣與原料、製造的方法有直接的關係唷！小安心今天就來介紹各種醬油，讓大家瞭解什麼是好醬油？

黑豆醬油（傳統釀造）

傳統釀造醬油是將黑豆、黃豆……等原料洗滌蒸煮後，加入麴菌拌鹽等過程，再放入大缸內，經過日曬慢慢發酵約半年左右，則散溢出醬油特有的風味—香醇甘甜，這就是所謂的「黑豆醬油」，也是現今醬油中的極品，價格較高，產量較少。

釀造醬油

這種醬油品質、價格次於「黑豆醬油」。製造方法與前大同小異，不同的是它以廉價的「脫脂黃豆粉」為主原料，這是製造黃豆油後剩下的豆粕。

化學醬油（胺基酸醬油）

以脫脂黃豆粉為原料，加上鹽酸分解，再以蘇打中和而成，所有過程只要 3~7 天即可完成。這種用化學速成的醬油，全無醬油的風味，味道酸苦，氣味嗆鼻，需要加入大量的化學調味料。更令人憂心的是，鹽酸和脂肪在高熱下，會合成前述奧地利檢測出的致癌物——「單氯丙二醇」。

速釀醬油

將釀造醬油與化學醬油混合，再進行發酵而成，此法可以減少釀造的時間。加入化學的成份，風味當然好不到哪兒去，所以也必須添加調味料，以符合大眾的口味。目前市面上有不少這類的醬油。

混合醬油

將化學醬油與釀造醬油或速釀醬油混合。

至於如何辨識化學與傳統釀造醬油？

1. 看價錢，釀造醬油單價較高，化學醬油較低。
2. 看醬油搖動時的泡沫，泡沫細緻綿密者為釀造醬油，泡沫較大者為化學醬油。
3. 釀造醬油開瓶時會有濃郁酒香，化學醬油則聞不到酒香。

