

醱酵 大豆加工 食品

서울大 食品工學科

李 啓 瑚

콩에 곰팡이, 효모, 세균등 세가지 미생물들이 각각 또는 공동으로 作用하여 제조된 食品類를 大豆醱酵食品이라 할 수 있다.

世界各國의 大豆醱酵食品

國 名	Sauce類	Paste類
인도네시아	Kecap	Taoco, Tempeh
일 本	Shoyu	Miso, hama natto
중 國	Chiang-yu	Tou-chih
필 리 핀	Tago	Tau-si
한 國	Kanjang	Doen jang, Kochujang
西 洋	Soy sauce	Soy paste

각국의 傳統 大豆醱酵食品은 콩만으로, 또는 콩에 다른 穀類를 원료로하여 각 미생물들이 增植하고 消長하면서 그들細胞에서 分泌하는 각종 酵素에 의한 分解作用으로 分産產物과 그들의 生代學的 作用으로 香味를 지니게 된다.

여기에 食鹽을 첨가하여 맛과 저장성을 높이면서 제조된 발효식품은 大部分이(된장 간장 고추장 등) 醬類食品이고 最近 소금의 過多 섭취가 문제됨에 따라 考短大豆醱酵食品인 청국장, Natto, Tempeh에 관하여 關心이 높아지고 있다.

이들 大豆醱酵食品들에 대하여 제조공장, 性壯, 酸化醱酵微生物의 種類, 機能, 醱酵作用, 이에 연유된 醱酵食品의 過程, 香味成分 그리고 安全性 등을 考察하였다.