

# 醬油製法報你知！



「柴、米油鹽醬醋茶」是大家日常生活的開門7件大事，自古以來「醬油」即是飲食生活中不可或缺的調味聖品，並適用於多種烹方法，隨著人們生活水平與健康意識的提高，大家越來重視吃的健康，但市售醬油種類及價格繁多，大家知道醬油有哪些製造方法？3-單氯丙二醇單氯丙二醇（3-MCPD）是什麼？又該如何判別是否為釀造醬油呢？

## 醬油的製造

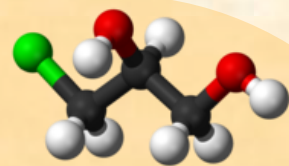


醬油製造方法可分成釀造與酸水解2大類，釀造的醬油是利用黴菌、細菌及酵母分泌的各種酵素分解原料，並經發酵熟成而製得，製造時間約要4~6個月。酸水解的醬油是利用鹽酸水解，只須花費5~7天的時間，因製成天數短，售價較低，但卻不像釀造方式來的香而甘醇，且製程中會產生3-單氯丙二醇（3-MCPD MCPD），需透過加工程序，以降低其含量。

釀造法	項目	酸水解法
高	生產成本	低
微生物分解	製造方式	鹽酸水解
120-180天	製造時程	5-7天
香而甘醇	風味	較鹹無特色

資料來源：[食藥署藥物食品安全週報](#)

## 3-單氯丙二醇 （3-MCPD）



3-單氯丙二醇（3-MCPD）是水解製程使用的脫脂黃豆中，殘存微量的油脂，在鹽酸加熱水解作用下，分解產生的甘油氫氧基被氯原子取代而形成。由於3-MCPD可藉由加工條件及程序而避免產生，因此國際間對醬油所含3-MCPD含量訂有管制限量。

## 國內檢驗專案



為保障民眾食用安全，食藥署於104年12月啟動「**104年度醬油工廠稽查專案**」，稽查及抽驗全國31家醬油工廠製造業者，針對業者的環境衛生進行查核並抽驗31件醬油產品，檢驗結果3-MCPD均符合規定。食藥署提醒消費者，購買醬油產品時，可多留意產品上是否有明確的標示，如果不是釀造醬油，成分標示上會有胺基酸液或大豆酸水解液等字樣，只要認清產品中文標示，就可以買到符合民眾需求的產品。