

糖蜜發酵類							
報告編號	題名	研究者	資料來源	緒言頁次	總括頁次	備註	中譯字數
R6-21	○紅麴製造法調查報告	鈴木義直 森茂美	臺灣總督府研究所報告 第 6 回；頁 223-236 (1917 年 2 月著)	223 (緒言)	無		180

緒言

紅麴為本島人在製造常用紅酒的過程中不可或缺的東西，在本島年生產量多達一千石，其作用與日本酒的麴相當。作法為在米粒中繁殖「紅麴菌 (*Monascus purpureus*)」，產生糖化及酒精發酵兩作用。紅麴的優劣不只會影響紅酒的品質，紅麴製造者自身也會因為常生產出不良紅麴受處分並陷入窘境。因此研究改良法以防止產生不良紅麴是不容忽視的，所以本篇對以往的製造法進行詳細的調查作為改良法研究的基礎。