

紅麴的保健與應用

班級：二美三甲

姓名：李羽婕

學號：1041404030

指導老師：賴意繡老師

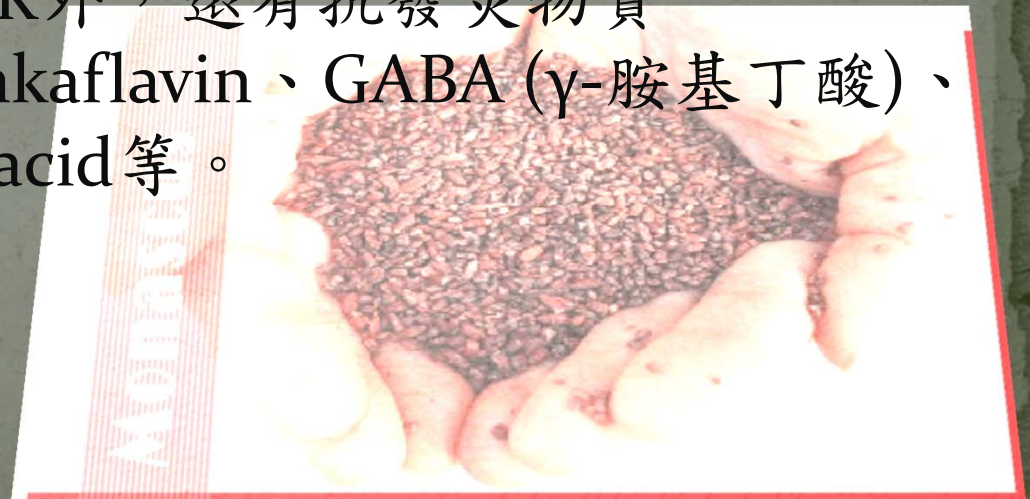
大綱

- 前言
- 紅麴作用與功效
- 紅麴菌素K介紹
- 紅麴的製造過程
- 紅麴健康食品建議量
- 紅麴相關產品介紹
- 結論
- 參考文獻



前言

- 紅麴是紅麴菌生長在蒸煮過的米粒上而形成的發酵產品，不同的紅麴菌株，會影響產出的發酵物質，紅麴菌廣泛存在於土壤、澱粉中。其具保健功效的發酵物質，會隨不同菌株而發酵產出不同成分和比例，不太黏的在來米一直是製造紅麴的主要發酵基質，近年潘子明實驗室嘗試改用山藥進行發酵，發現產出的保健功效成分除了紅麴菌素K外，還有抗發炎物質 monascin、防癌物質ankaflavin、GABA (γ -胺基丁酸)、抗氧化物質dimerumic acid等。

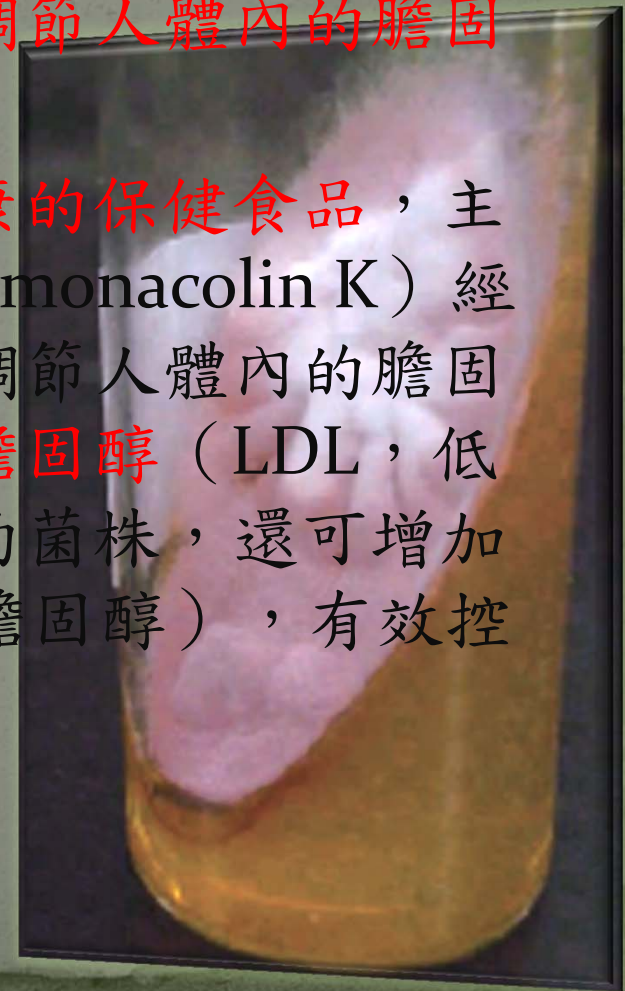


紅麴作用與功效

- 紅麴可產生色素，使食物呈現紅色之外，還有可降血壓、降膽固醇、抗氧化等具許多保健功效的成分。
- 1. 作為食用色素最早的用途是作為色素，如紅糟肉、紅露酒...等。最近10年則許多研究指出其保健功效。
- 2. 降血膽固醇紅麴的成份中最有名的是monacolin K，是紅麴生長的一種產物，可降膽固醇。如果膽固醇偏高，可以吃紅麴的產品，來降膽固醇。
- 3. 降血壓有些紅麴會產生 γ -氨基丁酸，也稱做GABA(佳保)，是一種可以降血壓的成分。紅麴菌其實也分為許多不同的種類，不同菌株特性不同，會產生不同產物，具有不同功效。而並不是所有的紅麴菌都能產生monacolin K、ABA這2個成分，因為許多人同時有高膽固醇、高血壓，所以台大正在研究的紅麴菌株則可同時產生這2個成份，因此對很多人很有幫助。
- 4. 保健功效包括抗氧化、降低膽固醇、降血壓、抗疲勞、改善阿茲海默症的學習記憶能力及抗肥胖。

紅麴菌素K介紹

- 紅麴中的天然成分紅麴菌素K (monacolin K)，經過醫學證實為膽固醇合成抑制劑，能調節人體內的膽固醇。
- 近年來紅麴被視為是**促進心血管健康的保健食品**，主要是紅麴中的天然成分紅麴菌素K (monacolin K) 經醫學證實為膽固醇合成抑制劑，能調節人體內的膽固醇，**主要是降低導致動脈硬化的壞膽固醇** (LDL，低密度脂蛋白膽固醇)，但有些優異的菌株，還可增加好的膽固醇 (HDL，高密度脂蛋白膽固醇)，有效控制總膽固醇量和其中成分的比例。



紅麴的製造過程



洗米



蒸米



冷卻



接種



置入麴盤



翻麴



培養

紅麴健康食品建議量

- 目前已公告實施紅麴健康食品規格標準，內容包括本標準適用之紅麴產品為利用米進行紅麴菌培養並予乾燥，直接製成粉狀、膠囊或錠狀之食品；紅麴菌(*Monascus spp.*) 應為可供食品原料使用之菌種，並應備有菌種鑑定報告；產品之規格成分應符合下列規定：
一、每日攝取量所含之 **monacolin K** 至少應達四·八毫克，但不得超過十五毫克。
二、所含之 **citrinin** 含量濃度應低於百萬分之二(2 ppm)。
- 紅麴健康食品規格標準中 **monacolin K** 成分標準，主要是參考處方藥 **lovastatin** 的每日平均用量 20 毫克，但藥物乃以治療為目的，藥品 **lovastatin** 每日最多可服用到 80 毫克，而紅麴非藥物而為食品，因此在含量上的限制應不得比照藥品。

紅麴相關產品介紹



台糖紅麴膠囊



- 原料成分：
- 內容物：紅麴（Red Mold Rice）
- 膠囊成分：明膠（Gelatin）純水（Purified Water）二氧化鈦（Titanium Dioxide）食用黃色5號（Sunset Yellow FCF）食用紅色6號（New Coccin）食用藍色1號（Brilliant Blue FCF）
- 保健功效成份含量：
- HMG-COA 還原酵素抑制劑（Monacolin K）：7.5±1.1mg/粒
- 建議攝取量：每日食用1次，每次1粒（約0.6公克）。

新優植紅麩素食膠囊

- 原料成分：
- 內容物：紅麩粉末、硬脂酸鎂
- 膠囊成分：羥炳基甲基纖維素、純水、紅色六號、二氧化鈦、藍色一號
- 保健功效：紅麩（規格標準）-調節血脂功能 本產品可能有助於降低血中總膽固醇；其功效由學理得知，非由實驗確認。
- 製造商：王子製藥股份有限公司食品廠



信東紅麴膠囊

信東精粹紅麴 | 膠囊

品名：信東精粹紅麴膠囊

主成分：紅麴粉末200毫克(含Monacolin K 3毫克)

副成份：微晶纖維素、硬脂酸鎂

膠囊成份：羥丙基甲基纖維素、純水、氧化鐵、二氧化鈦

內容量：120粒入

食用方式：每天2次，每次1粒，請於餐後以溫水食用

保存方式：請置於陰涼處，開封後請盡速食用完畢。

注意事項：請洽詢醫師、藥師或營養師有關食用本品之意見，並請依建議食用量食用，多食無益

警語：本產品不應替代藥品使用；孕婦、哺乳婦、服用司他汀(statins)類藥物者請避免食用

產地：台灣

保存期限：二年

全素可食

本產品已投保富邦產物保險產品責任險5000萬

製造廠：信東生技股份有限公司園區分公司

地址：新竹科學工業園區工業東九路33號

總代理：信東流通事業股份有限公司

地址：桃園市介壽路22號

消費者服務專線：0800-888-843

信東精粹紅麴 | 膠囊

紅麴為中華民族數千年飲食之智慧結晶，是由生長在熟米上的紅麴菌形成的發酵物，其中含有的天然成份Monacolin K，可調節生理機能康。『信東精粹紅麴膠囊』嚴選紅麴精華，原料至成品都通過檢驗，守護健康，順心人生。

營養標示

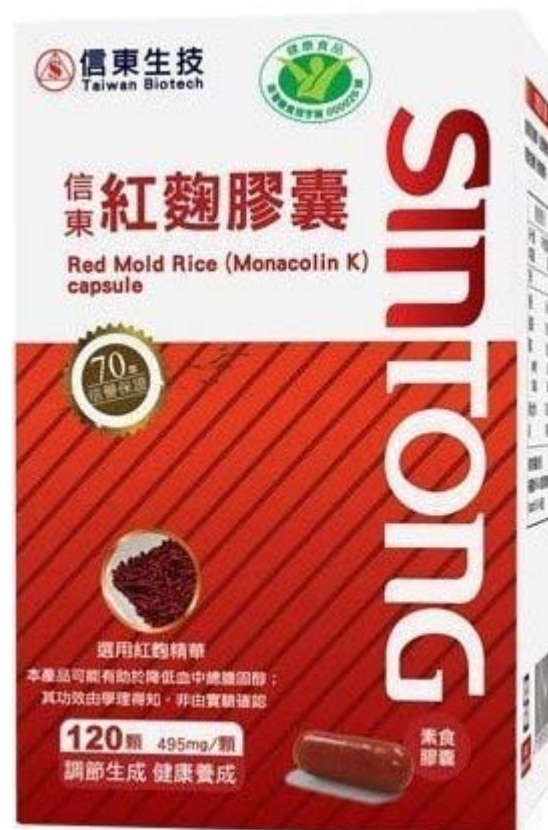
每一份量	0.495公克(1粒)
本包裝含	120份
每份	
熱量	2.4大卡
蛋白質	0.01公克
脂肪	0.00公克
飽和脂肪	0.0公克
反式脂肪	0.0公克
碳水化合物	0.3公克
鈉	1.4毫克

非屬營養素之成分

每顆膠囊含HMG-CoA還原酶抑制劑(Monacolin K) 2.4~3.6毫克



食品



安可健紅麴膠囊

- 產品特色:係由美國麻省理工學院生化工程博士，享譽國際的紅麴專家林讚峰博士領導的台酒生技研發團隊，利用多項先進的生物技術，歷經多年的菌種分離純化，以最新的培養設備和嚴格的自動化製程控制所得之研發成果。紅麴菌可以幫助消化、去油解膩，排除身體的負擔。
- 成分:紅麴、明膠、水、食用色素(藍色1號、黃色4號、紅色6號、7號)、二氧化鈦
- 製造商:臺灣菸酒股份有限公司



三多健康紅麴膠囊



品名: 三多健康®紅麴膠囊

原料成分: 紅麴粉末、二氧化矽

膠囊成分: 明膠、純水、食用紅色6號、二氧化鈦、食用藍色1號

內容量: 0.62公克/粒, 30粒/瓶

適合: 調整體質、中老年人養生之日常保健

用法用量: 成人每次1粒, 每日1次。

保存條件: 開封後請確實旋緊瓶蓋, 並置於陰涼乾燥處, 避免陽光直射、高溫、潮濕。

注意事項: 1、食用前應徵詢醫師、藥師或營養師有關食用本品之意見; 均衡的飲食及適當的運動為身體健康之基礎。

2、本產品不能治療矯正任何疾病, 有病者仍需就醫。

3、多食或過量無益。

警語: 1、患有嚴重疾病、感染症、肝病或經外科手術等情況者, 請勿食用。

2、是否適用於膽固醇之控制, 應先諮詢醫師。

3、本產品不應替代藥品使用。

4、懷孕及授乳期間, 請勿食用。

保存期限: 二年

有效日期: 日/月/西元年

三多健康®紅麴膠囊 30粒
B049 三多印花4點



營養標示

每一份量0.62公克 (1粒) 本包裝含30份

	每份	每日參考值百分比
熱量	2.0 大卡	0%
蛋白質	0.1 公克	0%
脂肪	0.0 公克	0%
飽和脂肪	0.0 公克	0%
反式脂肪	0.0 公克	0%
碳水化合物	0.4 公克	0%
糖	0.0 公克	*
鈉	2 毫克	0%

保健功效之相關成分含量

Monacolin K 7.8±1.04 毫克 *

(HMG-CoA 還原酵素抑制劑)

* 參考值未訂定

每日參考值: 熱量2000大卡、蛋白質60公克、脂肪60公克、飽和脂肪18公克、碳水化合物300公克、鈉2000公克。

本產品已投保蘇黎世產物產品責任險貳仟萬元

原產地: 台灣



SENTOSA®

三多士股份有限公司 出品

地址: 台北市四維路208巷3-1號1樓

服務專線: (02)2708-8888 0800-218-868

http://www.sentosa.com.tw



SENTOSA
你的健康

結論

- 紅麴菌是我國先民的偉大發現，但是在我國，紅麴的優點並沒有隨著歷史的腳步而更發揚光大。近年來生物科技的進步日新月異，生物產業更被預期為二十一世紀的明星產業，隨紅麴菌是非常有才藝的菌種，能夠產生各式各樣的有用代謝產物，更是傳統被使用，安全性較無慮之菌種，如能將現代生物技術運用於紅麴菌的研究與開發應有相當遠景。
- 日本將紅麴應用在各類食品上，當成添加物使用，使食品增加了保健的功效，並延伸了紅麴的用途。國內較具規模生產的僅有紅露酒，其他的紅麴食品大多為傳統食品或是食品中少量添加，流通性並不廣，當紅麴的機能性廣為消費者認知後，市場很有發展空間。
- 紅麴代謝產物生理活性之功能驗證，紅麴降血糖、降血壓、降膽固醇，乃至抗癌等特性，應有明確科學證據包括動物試驗、臨床試驗等數據，避免人云亦云。

影片

- 提升好的膽固醇! 「紅麴教父」
- (阿茲海默症 新陳代謝 抗氧化 山藥 癡呆) 改善老人失智 紅麴證明妙效

參考文獻

- 1.蘇遠志。2000。國外健康食品市場發展動向。保健食品之功效評估與管理研討會。台北。
- 2.劉永華、許文生、方邵琥、夏云悌。1996。紅麴研究的現狀與發展。食品發展工業23(5):69-72.
- 3.陳彥霖、李昭蓉、陳建州、袁國芳。1998。紅麴菌種的研究開發與應用。食品工業30(7):1-10.
- 4.韓建文。1999。原生保健菌及紅麴菌相關食品技術分析與市場調查。食品工業發展研究所.

THE END