

红曲米的功效与作用

产品名称	红曲米的功效与作用
公司名称	武汉佳成生物有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:佳成 型号:红曲米
公司地址	武汉市徐东大街七星四季花园汇星苑B座3层
联系电话	027-86727103

产品详情

红曲米是什么：

红曲米就是红曲霉菌接种大米发酵后制成的纯天然食品，状如碎米，呈长卵形、类圆柱形或不规则的颗粒，外表是棕红色或紫红色，闻起来微酸，常用于食品着色和医药保健。

武汉佳成生物制品有限公司，咨询：400-027-4002，红曲米的功效与作用 <http://www.etlong.com/sinfo/hb879319>

红曲米的起源：

红曲米最早发明于中国，已有一千多年的生产、应用历史，是中国及周边国家特有的大米发酵传统产品。中国古代，红曲米却是老百姓饭桌上常见的酒菜，例如唐五代典故所写的《清异录》上就提到“以红曲煮肉”；宋朝胡佃撰写的《苕溪渔隐丛话》记载：“江南人家造红酒，色味两绝。”可见，我国古代人就已经懂得利用红曲的工艺酿美酒、烹美食了。不仅如此，红曲的药效也有所记载，明朝李时珍的《本草纲目》则记述“红曲主治消食活血，健脾燥胃，治赤白痢，下水谷。酿酒，破血行药势，杀山岚瘴气，治打扑伤损，治女人血气痛及产后恶血不尽”。对于许多现代人来说，红曲可能还很陌生，但利用红曲米制作菜肴仍很常见，比如叉烧肉和烤鸭的诱人红色就少不了它，北京的小吃灌肠、无锡排骨里面都含有红曲色素成分。红曲这种中国独特的传统美食工艺，如今仍然在用，被视为安全性高的食品补充

剂。

经过现代科技的研究，红曲得到的广泛的开发和应用，医药、食品、酿酒、调味等行业都能见到红曲米粉的应用，譬如佳成生物酯化红曲就是制作酿酒强化大曲的好帮手，功能红曲是降血脂保健、药品的原料。

红曲米的功效与作用

1、作为医药保健品红曲米具有降血脂降血压的功效。

近代医学研究报告认为，红曲具有降血压、降血脂的作用，所含红monacolin k可阻止生成胆固醇

2、作为食品着色剂使用。

红曲米外皮呈紫红色，内心红色，微有酸味，味淡，它对蛋白质有很强的着色力，因此常常作为食品染色色素

3、红曲米的优点。

红曲米与化学合成红色素相比，具有无毒、安全的优点，而且还有健脾消食、活血化瘀的功效。

红曲米的挑选和保存方法

1、如何挑选红曲米：挑选红曲米时，以外观饱满、完整、带有光泽、无虫蛀、无破碎现象为佳

2、如何保存红曲米：将红曲米装入有盖的容器中贮存，置于阴凉、通风、干燥处防潮防虫蛀，可保存较

长时间。

红曲米的食用禁忌

- 1、红曲米儿童及孕妇不要食用；
- 2、蒸煮的红曲米饭应该趁热食用，以免凉后有略硬的现象；
- 3、肠胃功能不佳者，不宜多食红曲米。