

# 燒酎技術研發成熟

文、圖/王仁助

燒酎就是一般通稱的燒酒，是一種具有濃厚地方色彩的酒類，其特殊的魅力在於原料、口味及喝法多樣性。常見的甘藷、芋頭、米及麥都是燒酎的主要原料，可釀造出各種不同香味及口感的燒酎。基於成本及特色考量，甘藷、芋頭、米及蜂蜜則為本場主要發展方向，但是最具潛力，最被看好的以甘藷及芋頭為首選。此外，本場所研發的蜂蜜酒，也深受各界之肯定。在日本近 10 年來燒酎的成長率超過 50%，其超人氣已經「轟」過(超越的意思)清酒成為時下年青人的熱門飲品。

多年來本場一直致力於「燒酎」的研發，目前已有專利及多項相關技術如蜂蜜蒸餾酒釀造、旋轉式多功能製麴機技術、甘藷或芋頭燒酎釀造技術及具串香功能的蒸餾設備專利可供技術授權，故於10月15日在農委會舉辦「燒酎技術研發成熟，可供技術授權」記者會，記者會當天，碰巧自由時報頭版頭條「夭壽哦！用工業酒精製酒」，大幅報導有關於不肖廠商混充工業酒精的消息，工業酒精與食用酒精最大的不同就是在於稅的差別，因此，工業酒精多會添加與酒精沸點相近的甲醇或正己烷，以防止誤用。過去，「維若林」毒米酒就是誤用工業酒精，造成多人死亡的案例。許多記者朋友就此問題詢問，基於我們過去的研究指出：不肖廠商想利用簡單蒸餾的方式，去除添加在工業酒精中的添加物幾乎是「不可能的任務」。

多年來在農委會的支持下，本場已建立釀酒實驗室以生產安全好酒為目標，經由製程及配方的開發、製麴和發酵條件的掌控、釀酒設備與蒸餾技術的改良，建立的生產燒酎相關技術已臻成熟，可授權廠商大量生產。現已有大安鄉農會及金瑛發機械工業股份有限公司完成非專屬授權，相關燒酎產品預計在一年後問市。歡迎業界電洽本場蠶蜂課 王仁助 助理研究員(電話：037-222111#336)或至本場網站 (<http://mdares.coa.gov.tw>)查詢。



本場研發之燒酎系列產品

**未成年請勿飲酒 飲酒過量 有礙健康**