ค 1945

สีแดงของเต้าหู้ยี้

โครงการเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อสารมวลชน ภาควิชาจุลชีววิทยา

คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

สีแดงของเต้าหู้ยี้เกิดจากการเติมข้าวแดงในขณะหมัก ข้าวแดงที่กล่าวถึงไม่ใช่พันธุ์ข้าว แต่เป็นข้าวที่เกิดจากการหมักข้าวสารสีขาวนึ่งสุกด้วยเชื้อราแดง ซึ่งเป็นเชื้อราในสกุลโมแนสคัส (Monascus) ราชนิดนี้มีความสามารถย่อยสลายแป้งในเมล็ดข้าวให้เป็นน้ำตาล และเปลี่ยนน้ำตาลเป็นสารสีหลายชนิด ซึ่งส่วนใหญ่เป็นสารสีแดง ในการผลิตข้าวแดงเชื้อจะเจริญและชอนไชเส้นใยไปทั่วเมล็ดข้าวทั้งภายในและภายนอก พร้อมกับการสร้างสารสีแดงดังกล่าวแล้วภายในเส้นใย และในขณะเดียวกันก็ปลดปล่อยสารสีบางส่วนออกสู่ภายนอก จึงทำให้ข้าวทั้งเมล็ดเปลี่ยนเป็นสีแดง

ข้าวแดงนี้ภาษาจีนเรียก “อั๊งคัก” ซึ่งเป็นสีผสมอาหารธรรมชาติที่ใช้ปรุงแต่งสีและกลิ่นของอาหารหมักอีกหลายชนิด เช่น ปลาแป้งแดง กะปิ และสุรา เป็นต้น นอกจากนั้นข้าวแดงยังเป็นส่วนผสมในตำรับยาจีนหลายตำรับอีกด้วย.