

Koji vermelho

parte 1

O arroz é um cereal consumido no mundo todo, sendo em vários lugares componente fundamental da alimentação diária. Ele é cultivado em regiões de clima quente e a China é reconhecida tradicionalmente como um dos maiores produtores mundiais desta cultura. Estima-se que a produção pelos humanos começou há pelo menos 11 mil anos atrás.

Tradicionalmente os chineses têm usado o processo de fermentação por micro-organismos para a produção de alimentos diversos, como é o caso dos queijos, pães e bebidas alcoólicas, dentre outros. Esses processos decorrentes da busca constante por mais alimentos e aromatizantes fermentados formaram a base para os processos atuais de fermentação aplicados à indústria alimentícia.

Um item da culinária chinesa chamado arroz de fermento vermelho (ou arroz de levedura vermelha) é um exemplo da tradicional culinária chinesa que usa o processo de fermentação no seu preparo. Também conhecido como Koji vermelho ou “Hongqu”, é feito basicamente de arroz, mais um fungo que o fermenta e subprodutos gerados na fermentação.

Há registros da produção desse alimento na antiga literatura chinesa – acredita-se que sua importância culinária e medicinal vem desde mais de mil anos atrás, com sua primeira documentação datando aproximadamente do ano 800. Ele também é, há tempos, reconhecido como medicamento popular, por facilitar a digestão e melhorar a circulação do sangue.

Mais recentemente, em 1982, o Ministério da Saúde da China incluiu esse produto nos seus padrões modernos de aditivos alimentares para a coloração e intensificação de sabor de carnes, peixes e produtos de soja. A coloração característica dada pelo seu uso é devida aos pigmentos naturalmente produzidos pelo fungo *Monascus purpureus* Went. O processo de preparação do “Hongqu” consiste em deixar arroz úmido e estéril fermentar na presença deste fungo.

No próximo texto falaremos sobre estudos recentes que indicam que uma dieta alimentar contendo “Hongqu” pode contribuir para a diminuição dos níveis de colesterol no sangue e prevenção e tratamento de câncer.

Detalhes em:

“Constituents of red yeast Rice, a traditional chinese food and medicine” (Journal of Agricultural and Food Chemistry 2000, 48, 5220-5225), de autoria de Jiyuan Ma e colaboradores.