

MỐC KHÚC (ASPERGILLUS) - TIẾN SĨ LÊN MEN

Trong dòng họ nấm có một vị tiến sĩ, đó là mốc khúc.

(Ảnh: rhodes.edu)

Trong nhiều món ăn, đậu phụ là món được nhiều người rất ưa thích. Đậu phụ có nhiều đạm khó thủy phân nên ăn đậu thấy nhạt. Mốc khúc có "miếng võ hiểm" tiết ra enzym thủy phân protein, khiến đậu phụ được phân giải thành nhiều loại axit amin, kích thích vị giác, vì vậy khiến chúng ta cảm giác ăn ngon miệng. Đậu phụ ăn ngon là nhờ tác dụng của mốc khúc.

Sợi nấm của mốc khúc có màng ngăn thuộc loại mốc đa bào. Khuẩn lạc của nó có nhiều màu sắc, tạo ra các giống mốc khác nhau gọi theo màu khuẩn lạc: mốc vàng, mốc đỏ, mốc hoa cau... Thời nhà Chu của Trung Quốc, người ta đã dùng mốc đen để nhuộm áo cho Hoàng hậu. Tuy nhiên, hồi đó người ta còn chưa biết đến đại danh của vị thuốc này, càng chưa hiểu gì về khuẩn lạc.

Chính vì nấm mốc có miếng võ phân giải protein nên từ xưa đến nay trong nghề chế biến thực phẩm là đất dụng võ của men mốc. người ta nấu rượu, làm giấm, làm các loại tương đều phải nhờ đến nấm mốc. Ngày nay, công nghiệp chế biến các axit hữu cơ, hóa đường dùng trong thức ăn gia súc đều phải nhờ đến nấm mốc.

Tuy nhiên, trong dòng họ nấm mốc cũng có loại phá gia chi tử, như mốc vàng trong đậu tương, lạc chứa chất độc gây ung thư, làm cho vật nuôi bị ngộ độc.

(Ảnh: broad.mit)