

命題委員姓名：郭明正

主題：燻烤獵肉（儲存食物）

智慧類別（請勾選 ，可複選 ）：

<input type="checkbox"/> 部落農漁特產的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落的天象、氣象與科學
<input type="checkbox"/> 部落傳統手工藝的文化科學	<input type="checkbox"/> 部落的環境生態與科學
<input type="checkbox"/> 部落植物的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落的科學智慧與創意創新應用
<input checked="" type="checkbox"/> 部落動物的文化與科學	<input type="checkbox"/> 原住民族文化與數學
<input type="checkbox"/> 部落傳統音樂的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落文化與人文社會
<input type="checkbox"/> 部落傳統建築的文化與科學	<input type="checkbox"/> 科學、技術與部落社會的互動
<input checked="" type="checkbox"/> 部落傳統狩獵的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落傳統智慧與自然災害防治
<input type="checkbox"/> 部落傳統祭典的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落其他文化與科學

主題所屬族群：賽德克族 德固達雅語群（Seediq Tgdaya）

主題題材簡要說明(至少 300 字)：

1. rnbruban/dnyangan 燻烤過的獵肉。
2. bsiyaq pniqun ka rnbruban/dnyangan 燻烤過的獵肉可以久存。

傳統部落中，燻烤獵肉是本先祖們常用的儲存肉類方式，「以炭火燻肉」得到獵肉久存的目的。本賽德克族以燻烤鹿肉（水鹿）為主，其他如山羌、飛鼠、田鼠次之，但本族不燻烤野豬肉。本族的燻肉有類似漢族的臘肉，但只撒一些鹽、不添加其他佐料。

關鍵字：

1. 燻烤獵肉。
2. 燻肉。

相關概念（科學概念為主）：

1. 燻過的獵肉有防腐的作用。
2. 炭火燻肉的表層會形成保護膜而且增加風味的相關反應。
3. 梅納反應(Maillard)
4. 「焦糖化」反應（caramelization）

單純含糖的食材才會發生焦糖化，也就是糖脫水的過程。蔗糖加熱到約攝氏 185 度會溶解成透明液體，繼續加熱顏色會變黃，變淺褐色甚至深褐色，最後變成黑碳。糖加熱，糖的成分的分子就開始瓦解，散發出有味道揮發性分子，並產生酸味、苦味，顏色越深，味道越苦。當糖與蛋白質或胺基酸等一起烹煮，就會發生梅納反應（Maillard reaction）。含糖食材除了焦糖化，部份糖份會和蛋白質（胺基酸）交互發生一系列化學反應，產生更多化合物，風味比焦糖化更豐富。

參考資料或網址：<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%85%99%E8%82%89>