

歐洲雅痞難伺候 食品業者傷腦筋

／行政院農委會食品加工科

所謂雅痞是指都市中年青、有專業技能、收入豐富的上班族。他們人數並不多，却有帶領風騷的作用。他們勇於嘗試新的事物，他們的喜好常常會感染其他層次的人們。因此美國食品業者相信，如果他們能知道今日雅痞喜歡什麼，就很有可能在明日為美國食品開拓出一片新市場。

然而要了解歐洲雅痞喜歡吃什麼實屬不易。他們愛開什麼汽車，穿什麼衣服很容易看出來，愛吃什麼食物則無法從旁觀察。美國農部專家說，歐洲每個國家的雅痞喜好各有不同。譬如他們最近在德國舉辦食品展覽會，從中觀察到一個現象：德國人非常保守，只愛吃本國食物，因此美國食物必須迎合其胃口。

義大利人愛美國食物 美國雅痞喜歡米蘭



法國雅痞願意在美食上多花錢

食物，義大利雅痞也為美國食物瘋狂。義大利飲食之都米蘭最受歡迎的是美國南部德州墨西哥一帶的食物，那兒的雅痞喜歡清淡、油脂較少的食物；他們標榜的是健康低熱量的天然食物。而且因為那兒上班族作息慢慢美國化，午餐時間縮短，所以速食及冷凍食品應運而生。

法國人愛喝加州酒 說來難以置信，一項調查顯示，法國人愛喝美國酒，愛吃辣豆湯以及玉米脆餅（內夾肉末及乳酪末）。或許由於海外旅遊增多之故，一向頑固的法國人終於開始嘗試他國的食物。法國人收入高，而且願意在美食上多花些錢。此外，由於婦女外出工作，不愛操作家事，所以微波爐大受歡迎，因而也帶來飲食習慣的重大變化。美國業者認為以其領先的加工及包裝技術，在微波爐食品上可以有很大的斬獲。法國有名的咖啡館也逐漸採用微波爐，來供應講求速度的午餐，否則就難以和速食店競爭。有人猜測未來的法國人，可能會放棄到咖啡館去叫一客熱騰騰的月型麵包，選擇留在家中吃微波爐熱出來的鬆餅。

德國人愛吃碳烤肉 據統計，1988年西德境內有1千5百萬人家在戶外烤肉，而且此種聚會方式方興未艾。商人將美式餐飲的便利和德國口味充份混合，做各種嘗試，如外帶，送貨到府，及汽車駛入餐廳等，但德國市場只有2個字可以概括——品質。例如披薩銷路一直在增加，業者嘗試推出用全麥或黑麥製成的健康披薩，用鳳梨、咖哩、菠菜做的素食披薩，以至於鮭魚或小卷披薩。德國雅痞因為海外旅遊經驗較多，因而勇於嘗試新的食物；他們願意以高價購買包裝精美的物品，因為價格高表示品質好。

西班牙人愛喝礦泉水 過去西班牙人中午



英國雅痞愛喝香檳及威士忌

總是回家吃飯，然後睡個午覺。但是現在，那兒的雅痞常在工作地點附近的高尚餐廳吃中飯。他們愛胆固醇較低的食物，飲淡酒，礦泉水及果汁。最近馬德里開了幾家供應美國食物的飯店，名稱都很有異國風味，如“好萊塢”，“波士頓”。

英國人口味難捉摸 食品業者為此很傷腦筋，但是他們也知道無論如何英國人會喜愛健康食品，及有附加價值的食物。雅痞最近的喜好是日本魚乾，美國德州墨西哥食物，以及源自印度的一種加入碎魚乾及蛋的米飯。他們愛喝香檳，以及威士忌。

瑞士人愛美食 瑞士並沒有像歐洲其他國家那種大都市，所以雅痞數目不多。一半瑞士人喜愛美國加州酒，却不吃速食。他們愛光顧豪華上流的餐館。

不論是那一個國家，未來市場主要着重品質，便利及新奇。研究人員提出下列可能對歐洲各國雅痞胃口的食品：低熱量低脂肪健康食品，無酒精啤酒，加州酒，以及未添加防腐劑或添加物的食物。他們給業者的忠告是：歐洲人講求食物的品質，不能價廉，不能打折。

資料來源：AgExporter, 1989年12月
譯者：周文愷

蔬菜不准照射

美國脫水洋蔥與大蒜協會要求FDA將洋蔥片與洋蔥塊併入可以照射的食品項目中，FDA表示，洋蔥片可作為調味料使用，又可作為蔬菜食用，顯然屬於一種蔬菜，因此按照179.26規定，不可進行照射處理。FDA進一步解釋說，准許接受照射處理的物質不僅只可作為調味料或香料使用，而且其本身不可作為蔬菜食用。

FDA指出，如果業者認為洋蔥片接受照射處理有利於食品業，或認為經照射處理的洋蔥片可安全地作為調味料使用時，應提供必要的數據資料，以要求當局進行適當的決定。

FDA向業者表示，允許“某些芳香性蔬菜物質”接受高達30KGY劑量的照射，係基於下列二個理由。

(1) FDA所批准的芳香性蔬菜物質並非營養來源。

(2) FDA發現，這類作為次要成份物質的食用量極低，沒有安全性的顧慮。

FDA已修正條例，准許僅以少量作為調味料或香料成份使用的乾燥或脫水芳香性蔬菜物質，接受照射處理。至於其本身可作為蔬菜食用的乾燥蔬菜物質，則不能視為條例中所准許照射的“蔬菜調味料”。

資料來源：Food Chemical News
譯者：楊孟蕙