

真假魚翅

農委會漁業處技正／蕭泉源

魚翅是南北貨中受歡迎的水產品，適合作為羹湯，宴席上的一道佳肴“魚翅羹”，更受老饕青睞。

魚翅是由鯊魚的鰭加工而成，鯊魚為軟骨魚類，它的鰭由一條條的柔軟筋條組成，加工時，鰭經脫鱗、去骨、乾燥後即為魚翅。

傳統上魚翅以乾貨出現，目前業者多將其乾貨浸水軟化、經削除殘鱗殘肉、並將筋條揉散後予以冷藏出售，此為堆翅，又稱火炎翅。本省魚翅生產，以台南、高雄等地區為多。

由於魚翅價格昂貴，近年來有所謂的假魚翅出現，假魚翅為“人工仿製魚翅”，是由水產加工廠將魚膠（多由鯊魚皮提煉而成）、澱粉、添加物等混合，並依類似製造冬粉的原理加工而成，日本的水產公司首先研製銷售，並輸入我國，據悉已有國內廠商製造。

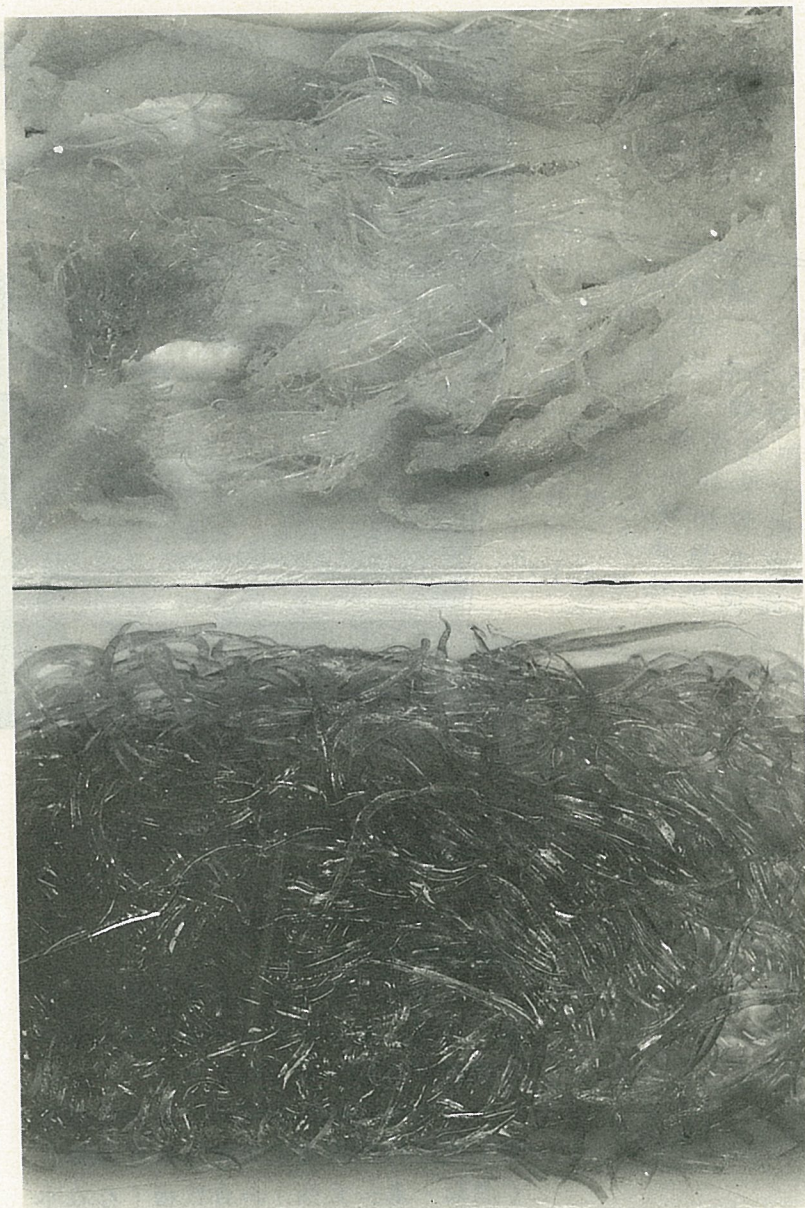
因為魚翅大多在餐廳消費，一般消費者對魚翅的模樣並不熟悉，因此對魚翅的真偽甚難分辨，但是只要將兩種成品（如圖）並列比較後，應可加以區別。

假魚翅的形狀為兩頭尖的細條狀，大小非常整齊，呈半透明的褐黃色，煮熟成品具有亮麗的光澤，魚腥味較淡；而真魚翅的魚腥味道甚濃，顏色為淡白色，筋條大多附着在一起，以類似圓環形或火炎形的形狀出現市面，有時尚留有軟骨或殘肉。

一般而言，假魚翅只會出現在散翅（即所有條狀筋條皆分離者）中，若以整張魚翅出售者，不會是膺品。

目前市面上“仿製”的水產加工品很多，例如蟹腿棒、仿干貝、仿魚子等皆是，這些食品大多有包裝，註明成分，可以讓消費者分辨而有所選擇。

因此，人工仿製魚翅若能標識清楚，並不違法。其成分並無衛生上的問題



上：真魚翅，顏色淡白，筋條大多附着在一起，魚腥味甚濃。
下：假魚翅，兩頭尖細條狀，大小整齊，呈半透明褐黃色。

，但若標識不符，則違反食品衛生管理的規定，任何消費者若發現標識不符的食品，可將有關資料及樣品送衛生單位加以舉發。

為買到真正的魚翅，消費者可到有商譽的商店或超市購買有標識的產品，以免受騙買到人工仿製的魚翅。 ■