

區分本土蒜與進口蒜

台中區農改場有一套

文圖／葉小慧

台中區農業改良場於今(92)年4月9日在農委會舉行記者會，說明如何簡單區分本土蒜與進口蒜，並在會中大力促銷本土蒜。台中場陳場長

榮五表示，進口蒜的蒜素(allicin)成分較低，辛辣味遠不如本土大蒜，殺菌、保健的功能也較低。

陳場長說，一般市場上看到的大蒜不外蒜球、蒜瓣和蒜仁3種，本土蒜球是像蓮霧的吊鐘型，蒜瓣尖端尖細，香蒜味重，蒜梗是實心；進口蒜是像茂谷柑的扁平型，蒜瓣尖端圓鈍，香辣味淡，蒜梗則是中空或萎縮且有倒折現象。另外，進口蒜因檢疫問題，不可帶根帶土，因此基盤相對乾淨，本土蒜則沒有這個問題。他把這些方法提供給消費者，作為在購買大蒜時觀察比較的依據。

陳場長指出，台灣的食用大蒜品種主要是「和美」種和「大片黑」，在外觀上就與市售的進口白皮蒜有相當大的差異。去年台灣從阿根廷、韓國、蒙古等地進口5種白皮蒜，由於進口蒜多半來自溫帶國家，栽培環境和處理方式不同，雖然看起來比較大顆，賣相比較



本土蒜(左)呈吊鐘形狀，進口蒜(右)呈圓扁狀

進口蒜基盤經乾燥修整(左)，本土蒜僅濕剪並帶根(右)

好，但風味比國產大蒜略遜一籌。還有，進口蒜為了防止發芽和腐敗，多以低溫或放射線照射處理，有容易發芽和鮮度不足的缺點。

陳場長強調，完整的大蒜細胞本身並沒有強烈的辛辣味，當我們將蒜頭磨碎、打汁時，大蒜細胞質內會釋出蒜氨酸，經過催化後，形成具有強烈臭味的蒜素，就是大蒜抗菌效果的來源。而且，蒜素的多寡也是大蒜保健有效成份含量的重要指標。

台灣自去年加入WTO後，開放大蒜進口，農委會改以關稅配額和配額外高關稅方式來保護本土的大蒜產業，去年配額內的進口量為1,844公噸、配額外進口量是1,106公噸，同期間本土大蒜產量是4萬9,027公噸，目前進口蒜大約占國內大蒜總消費量的5.7%，換句話說，市面上每17.5粒大蒜，就有1粒是進口蒜。

