

CAS生鮮食用菇無農藥殘留 吃得健康、安心、有保障

文／中華CAS優良食品發展協會

CAS優良生鮮食用菇是以精選之新鮮、質優且無農藥殘留的金針菇及香菇等各種鮮菇為原料，經嚴格管制之包裝作業，以一貫的低溫運輸配送，並於0°C至7°C間的冷藏櫃內陳列販售。因此，無論在鮮度及品質上，或是在安全健康的考量下，都能提供消費者最大的保障。

健康養生 品質升級

科學研究結果顯示，許多食用菇類含有對人體有益的成分，國內生鮮食用菇類的栽培與消費亦逐漸多元化，因此CAS生鮮食用菇的認證業務也有很大的推廣空間。CAS食用菇類規範產品品項包括生鮮金針菇、香菇、木耳及鮑魚菇，民國89年底增訂洋菇、杏鮑菇、秀珍菇、柳松菇及鴻喜菇等5種品質規格標準，並接受業者申請認證。

CAS生鮮食用菇使用單一零售完整小包裝，每包產品均有完整標示，消費者可以清楚得知產品之出處、保存方式及期限等。CAS生鮮食用菇除了嚴格要求不得有農藥殘留外，每個小包裝產品出廠前，均需經過金屬檢出器的篩選，避免金屬異物混入。



CAS生鮮食用菇類的產品品質均一，並以0°C至7°C低溫進行運輸配送及陳列販售，一貫作業，因此可以提供

最佳的鮮度及品質。目前已有5家廠商7項產品獲得CAS標誌。

嚴格要求 細心栽培

目前市面上銷售的生鮮食用菇類，絕大多數是以人工栽培，栽培的方式大致可區分為太空包栽培（如香菇、木耳、鮑魚菇等），瓶裝栽培（如金針菇、木耳、柳松菇等），培土栽培（如洋菇）及段木栽培（如香菇、木耳）等。

前兩種主要是以木屑作基質，第三種是以稻草及泥上作為營養基質，最後一種則是以截切的段木作為培養基質。若以栽培溫度來區分，則有需控制在低溫下（約5°C）栽培的方式（如金針菇、杏鮑菇等），以及最常見20°C~30°C下生長的菇類（如香菇、鮑魚菇等）。

在CAS所有認證的CAS產品類別當中，CAS生鮮食用菇算是較少數的認證類別，主要原因是因為要取得CAS生鮮食用菇的資格相當不容易。

以金針菇為例，採用木屑（杉木）、米糠及水作基質（金針菇生長完成後的木屑基質，常被用來作為有機栽培土的原料）的瓶裝栽培，這樣的培養基在裝好後，還需要經過121°C及2個小時的高壓滅菌完成，才能把金針菇菌種放進去。

菌種栽培階段室溫要控制在18°C左右，經過30天讓菌種發芽成菌絲，還得將瓶子移到12°C~15°C之間的溫控

環境，大約待個16天左右，再移到7°C~9°C的環境，讓金針菇作最後的生長成熟，才能採收。整個過程也不得添加任何農藥，在這樣嚴格要求下生長出來的菇類，才能正式標上CAS優良食品的認證標章。

消費者可清楚看到每一包菇類產品的包裝上，均有完整顯示CAS認證標誌，我們可以藉此分辨，並瞭解此產品的出處、保存方式及有效期限……等。所以要取得CAS優良食品標誌認證的食用菇，是相當不容易的。

吃得健康 吃有保障

要獲得CAS認證標誌真的很不容易，所以截至目前為止，獲得CAS認證的生鮮食用菇廠商並不多，僅有炎山農場、萬生農產行、台中縣新社鄉菇類生產合作社、南投縣埔里菇類生產合作社、嘉義縣菇類生產合作社，其生產的菇類品項，則有金針菇、香菇、秀珍菇、鮑魚菇……等。

看到CAS認證的標誌，就代表天然無農藥污染的菇類。所以，有CAS認證標誌的菇類，能讓消費者有一種吃得健康、吃得安心、同時吃得有保障的認知與想法，這也是CAS一直以來要求，並鼓勵廠商符合CAS認證資格及通過檢測的主要目的。

想知道更多的CAS優良食品的相關資訊嗎？請上<http://www.cas.org.tw>網站，可以得到更多的訊息喔！

