

一年四季，走過百果山下，都可以看到五彩繽紛的蜜餞，從小喜歡吃「鹹酸甜」的好友「小華」，每次都要在商店門口躊躇良久。雖知合法的色素吃了應對人體無害，但眼花撩亂的蜜餞，該買那一種？消費者文教基金會的檢驗報告，深印在腦海中，怎麼也無法抹去。

喜歡郊遊及看電影的小妹也常抱怨，風景區及電影院門口的紅「梅」綠「果」是多麼的誘惑，雖然還是忍不住的買了，但吃時難免有一絲絲的不安，不知道糖精是否過量？

就連已不再前往風景區、電影院或雜貨店，而轉往現代化超市及明亮的休閒食品店購買高價蜜餞的時髦年青人，也不免產生了迷惑——電視上看到許多CAS、GMP標誌的產品可安心食用，為什麼蜜餞還沒有？這正是當今消費者的心聲。

撰文／蔡政純

市場巡禮

衛生安全的蜜餞在那裡？

蜜餞即是大眾所喜愛具有特殊風味的「鹹酸甜」。台灣豐富的水果和盛產的砂糖，是成就蜜餞食品最好的環境。員林及宜蘭為主要產地亦因此發展出具有多樣性、獨特性的蜜餞。以滿足國人嗜食零食的習慣。

自製蜜餞不復多見

以往農村家庭總在水果盛產

時期，依季節、水果類別而製作各種蜜餞。這種自製蜜餞的習慣蔚然成風，或醃或漬，幾乎人人都有一套自製蜜餞的心得。

都市中的家庭主婦也一樣輸人不輸陣，在陽台上，廚房裡做起各種不同的蜜餞。春天百花齊放，正是梅花經冽寒開花之後的結果期，也是家家動員做梅子的時候。

主婦們算計著，「清明前做脆梅，清明後做紫蘇梅、梅醬。」做完梅子，就是醃情人果（青芒果）、醃青脆桃、製李子酒、曬芒果乾……。大抵春、夏之間是做蜜餞最頻繁的季節。而主婦們製作蜜餞的方法有簡有繁，風味自然也有很大的差異。

近年來，工商社會的生活形態日趨緊湊，這種自製蜜餞的閒情已不復多見。即使農村家庭，也儘量挑簡單易做的方式，製作少量蜜餞來應景。

市售品質參差不齊

家庭自製的蜜餞被公認為最衛生安全可靠的。除此，來自山間寺院的果園所產的蜜餞，由於生產者的可信用和細心，也被消費者公認為最可靠的來源。但是產量極少，通常只提供給寺院的信徒而已。

至於一般大眾，只能在風景區、電影街及坊間休閒食品店、



風景區出售的「鹹酸甜」，未受衛生單位監督，你買的安心嗎？

超市、雜貨店中，採買合乎自己口味的蜜餞了。

生產蜜餞的工廠究竟是甚麼樣子呢？這是許多消費者都知道的。台灣的蜜餞工廠大多規模不大，而且以家族式經營為多。

筆者走訪員林數個大小不同的蜜餞廠，即發現規模較大的合法工廠，擁有較上軌道的管理觀念和較大的生產空間，受衛生單位的監督、衛生條件自然較好。

至於不受衛生機關監督的地下工廠，空間狹隘、雜物堆積各處是共通的特點，更甚者醃漬物的汁液流洩滿地，醃漬槽內浮起髒污懸垢，其衛生條件就大大不如前者了。然而大眾所食的蜜餞却有許多來自這些地下工廠。

消費者偏好低糖、低鹽的蜜餞食品，是醫學保健進步和生活水準提高的必然趨勢。因此如何開發低糖度、低鹽度的優良蜜餞，已成為各廠商爭先取道的方向。然而大部份業者對低糖、低鹽產品的保存性存疑，反對本身衛生條件的不具信心，紛紛非法添加防腐劑。

根據專家的研究，蜜餞的製作，只要具有良好衛生條件，通

常防腐劑是可以不用非法添加的。廠商在受訪中亦不諱言，非法使用防腐劑是衛生條件不足的主因。

再者，為了滿足消費者對蜜餞色、香、味的需求，色素及香料的添加就無可避免。通常色澤的鮮麗度和色素的添加成正比。80%的市售蜜餞產品都添有色素、香料，雖然所添加的食用色素、香料多均屬合法，但多食總是不利消費者。

目前坊間袋裝蜜餞挾著保存、陳列及攜帶俱佳的條件，在大小商店中出現。散裝蜜餞則多出現在休閒食品店中。

根據消費者文教基金會的調查，無論有包裝或散裝蜜餞，在衛生上、標示上、包裝上常出現以下幾個共同瑕疵。——包裝不良、名稱與內容物不符、夾雜樹枝樹葉、果子破碎或斑點、重量不足及添加物標示不誠實。但一般而言，有包裝者較散裝蜜餞，減少一份污染，多一層信賴。

CAS優良蜜餞將問市

通常廠商從農民手上買進水果，經過多層的製作過程，短則一

、二個月，長則半年以上，將水果製成蜜餞。

待成品後，或經由本廠的包裝及行銷網路；或經由銷售公司另行包裝、行銷到消費者手上。不管其流程如何，能夠買到衛生、安全的蜜餞，是廣大消費者共同的心願。也是CAS優良蜜餞推出的主因。

近年來，蜜餞業者則受到消費者醫療保健意識的抬頭，和衛生安全被質疑；二則來自大陸及國外的成品與半成品進口的壓力競爭下，正呈現內外銷萎縮的困境。而業者也警覺到要突破以上兩種困境，唯有經由產品的改良摒除防腐劑、色素的不當使用，加強改善衛生條件。才能吸引消費者的青睞。

所以，大部份受訪的廠商，均表達他們願意逐步改善廠房設備，朝CAS標準邁進。而屬地下工廠者，礙於本身條件的不足，當筆者提到CAS蜜餞產品時，甚且疑惑的問：「有此必要嗎？」

蜜餞業者長遠的發展與提昇，農民是最直接的受益者。蜜餞業大量使用農產原料，對過剩農產及特有農產均提供心力。

蜜餞業如能就經營理念和人才培養上加強，致力於研究發展和品質管制，並善用食品科學的知識與技術。自然能夠製造安全衛生、色香味俱佳的蜜餞，為消費者提供更多的加工食品。同時突破現有內外銷市場規模，及提昇蜜餞食品的生產層次，以保障國民健康。如此對業者和消費者言，都是極大的福音。



年輕人喜歡有現代感的休閒蜜餞，不知道糖精是否過量品質能讓你安心嗎？