

認標誌 · 選產品



蜜餞是我國重要傳統食品之一，主要以果實、蔬菜為原料，過去因業者濫用防腐劑、人工色素、糖精；加上製造過程中較不符合衛生要求，使得消費者望而卻步，因此由行政院農委會及食品工業研究所輔導國內廠商生產「CAS優良蜜餞」。

絕不添加人工色素，至於甜味劑及防腐劑之使用，須符合食品添加物使用範圍及用量標準規定，且製造過程中完全符合衛生需求、包裝精美，使消費者所選購CAS標誌的蜜餞「安全有保障」，且保證風味佳，除向國人推薦外，並將協助拓展外銷。

以種類而言，根據市場調查結果，認為梅子和李子是所有蜜餞中，最受歡迎的產品，其次為芒果、橄欖、桃子，所以目前CAS優良蜜餞標誌之產品，擬以(1)梅子類(2)李子類(3)橄欖類(4)金柑類(5)桃子類(6)芒果類等六大項產品開始辦理，其CAS優良蜜餞標誌如圖所示：

CAS單標誌與優良蜜餞結合圖案

在標示規定方面：



1. 標示項目：

零售單位包裝容器上應顯著標示下列各項，外箱上亦須標示下列中第(1)、(5)、(6)或(7)等項。

- (1)品名
- (2)內容物(原料)名稱
- (3)內容物淨重
- (4)食品添加物名稱
- (5)製造工廠的名稱、地址及(或)電話與(或)販賣公司名稱、住址及電話
- (6)製造年、月、日
- (7)保存期限及有效年月日
- (8)保存條件
- (9)使用說明

2. 標示方法及範例 (以列表式為佳)

零售單位包裝容器上應顯著標示下列各項，外箱上亦須標示下列中第(1)、(5)、(6)或(7)等項。

- (1)品名：如話梅(蜜餞)。
- (2)內容物(原料)名稱：如梅子、食鹽、砂糖。
- (3)內容物淨重：300公克。
- (4)食品添加物名稱：阿斯巴甜。
- (5)製造工廠的名稱、地址及(或)電話與(或)販賣公司名稱、住址及電話。
- (6)製造年、月、日，按下列任何一種標示：

①民國81年2月11日

②81.02.11

③02.11.1992或1992.02.11

(7)保存期限及有效年、月、日：如保存期限一年，有效日期02.11.1993

(8)保存條件：如請貯存於25℃以下。

(9)使用說明

3. 標示應注意事項

依據行政院衛生署最新公告之標示注意事項標示，如：添加有阿斯巴甜之產品，應以中文顯著標示「苯酮尿症患者(Phenylketonurics)不宜使用」或同等意義之字樣。

4. 禁止標示的事項

禁止有關會令人誤解內容物的圖案或文字的標示。

總之，政府推廣食品優良標誌的實施，不僅能使業者建立自主衛生管理制度，來提昇產品的品質與安全衛生，保障消費者與製造業者之權益，促進食品之健全發展，而且讓消費大眾在選購食品時能主動認清有CAS優良標誌的蜜餞，可以得到安全衛生之食品，吃得健康，吃得安心，以達到具有優良標誌之食品是值得大眾消費所信賴之食品。

現代化的低糖蜜餞

蜜餞為我國傳統食品之一，主要係利用高酸度的果實，如梅、李等，加高量的糖使其成為既酸且甜、味美好吃的蜜餞，且因此降低水活性達到抑制微生物的效果。

而為了改善色澤及風味，降低成本，提高保存性以及加工上的須求，有時尚添加適當的防腐劑、人工甜味劑和色素。如以話梅為例，因為使其成為其固有乾乾的狀態，普通蔗糖會吸濕不能添加，一般添加人工甜味劑才能製造乾的話梅。而許多蜜餞若糖度未能達到足夠抑制微生物生長，台灣地區高溫高濕的氣候，蜜餞會長黴，故不得不加防腐劑，使蜜餞保存久些。

滿漢全席中的一席

蜜餞由來最早可追溯至漢唐，而以清朝為最盛時期，滿漢全席中，蜜餞即為其中一席。然而近年來，由於生活水準之提升及醫學保健的進步，人們對於食品之選擇，已有明顯的改變。特別以健康為由，避免攝取過高的糖分。因此，消費者對蜜餞之購買慾大減，加上一些廠商濫用防腐劑、糖精、甜精等，更使消費者裹足不前。唯喜愛蜜餞仍大有人在。

以蜜餞獨特的風味及悠久的歷史，加上台灣四季盛產的水果

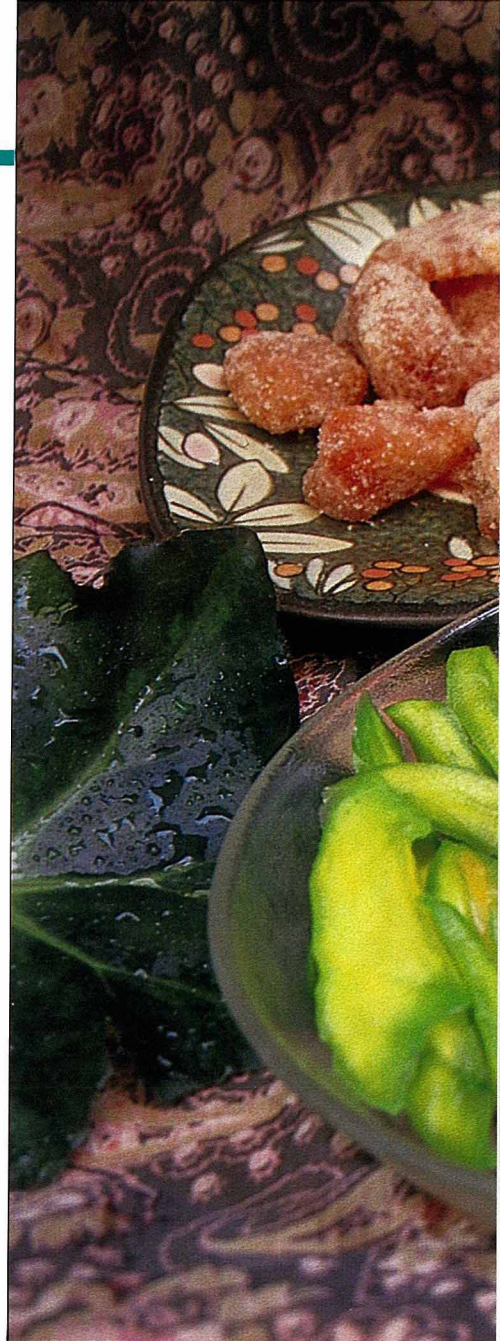
，蜜餞在台灣的發展可謂得天獨厚。惜因蜜餞工廠規模不大，且多為家族式經營，其中地下工廠更較合法工廠為多，在經營保守，人才缺乏，研究發展不足，品質制度或缺失或執行不力及輔導管理不易的情況下，食品添加物之濫用，設備技術的落伍也就很難避免。

食品添加物之問題

本研究室這幾年來就市售蜜餞所進行的市場調查，由超級市場、一般商店和菜市場隨機所採購的389件樣品中，根據衛生署現行衛生法規定，苯甲酸或己二烯酸可添加1g/kg於水分含量高於25%之蜜餞食品的限制下，添加防腐劑的違規率一直在40~50%之間。

而人工甜味劑之違規添加情形，依水分含量25%以下可添加糖精2g/kg的限制來看，則違規率一直居高不下，且由78年的70%增高至81年的80%，濫用情形可說非常嚴重。

基本上並沒有任何一個廠商對其每一樣產品均違規添加人工甜味劑，不過人工甜味劑之違規率卻有攀升的趨勢，且所添加的量保守的說有超過衛生署所規定量的7、8倍之多，可謂相當嚇人。探討此違規率居高不下之原因，及如何有效的改進為刻不容緩



的課題，故本研究室進行一連串相關試驗。

消費者有知的權利

基於健康之理由，消費者對蜜餞之喜好已有轉移至低糖蜜餞之趨勢。低糖蜜餞之發展確有其必要性，如以真空糖漬之西式蜜餞或低溫貯藏，則或可不必添加，但若延用傳統加工方式，則防腐劑及人工甜味劑之添加則似難避免。為保護消費者的健康，選擇使用安全性無顧慮之添加物仍是最重要的。



又消費者有“知”之權利，產品添加何物須標示清楚。目前蜜餞業常用之防腐劑，只要合乎衛生署之規定量，且標示清楚，則應無顧慮。至於人工甜味劑方面，阿斯巴甜及愛思沙芬（Acesulfame-k）在蜜餞使用量及水分含量上無限制；而仍有爭議的糖精、甜精及甜菊萃則有使用量及水分25%以下之規定。不過在推行CAS優良蜜餞標誌制度工作上，則是糖精及甜精均不准添加。

奶梅不是「梅」

“白馬”非“馬”，“奶梅”非“梅”，這是個有趣的問題。原來“奶梅”是用“梅”經鹽漬、糖漬、烘乾、調味及包裝而成，但近年由於梅之價格高漲，多以價格較低之李來代替，故有“名”不符實的現象。但消費者

也不必驚慌，依衛生署規定，品名不能與內容物不符，所以其僅可用為“商品名”。欲了解“奶梅”為何，可看標示內容物（原料）名稱部分，則可知其多為“梅”冠“李”戴。



業者建立自行研發的本領

現今蜜餞食品業之經營權，已逐漸轉移至接受過新式科學教育的第二代，蜜餞業者若欲挽回消費者的心，勢必須將產品朝安全、衛生、健康及味美的目標邁進，特別是發展低糖蜜餞時，若使用防腐劑及人工甜味劑，務必在國家規定之限量下才行。

再者，攝取現代化之技術以突破舊有的經驗，建立自行研發之本領，甚至可考慮與有健康意識的糖結合，製造色香味良好而又安全衛生的蜜餞，進而擴大現有市場規模，開創蜜餞食品的第二春並發揚光大，應不是夢想。