

無鉛皮蛋 再突破！

目前市售無鉛皮蛋之鉛含量雖低於國家標準，但如何生產無黑色斑點之無鉛皮蛋，才是今後應努力之方向。

皮蛋為性質極其獨特的中國傳統食品，與歐美之乾酪相較，頗具異曲同工，相互輝映的妙趣。其取名因地而異，在北平曰松花蛋，南方叫彩蛋，而西北稱泥蛋，又品質良好的皮蛋貯藏性能甚佳，可置室溫歷數月而不敗壞，故歐美有人稱其為千年蛋，不過，因為皮蛋是利用蛋白質鹼性凝固原理製成，所以稱之“鹼蛋”實再恰當不過。

醃製皮蛋有直接浸漬及塗敷兩種方式，前者處理方便，浸漬期僅需1~2週，但鹼液滲透直接而迅速，浸漬適期難掌握以致製作率低。塗敷法費時常需經月，且調製醃泥、塗敷、保存，乃至運送食用均甚繁複不便，所製成品凝固性及色澤也不安定。

可知傳統的皮蛋製法，無論浸漬或塗敷法均有製成率不高、品質不安定的困擾，於是有人藉助氧化鉛來改善上述之缺失。

由於外銷出口對傳統皮蛋含鉛量的限制，及國人對食品安全性的認識日增，所以對去除傳統皮蛋加工中人為添加氧化鉛之技術有待開發，期能生產無鉛污染的皮蛋。

以目前市售無鉛皮蛋之鉛含量雖低於國家標準，但如何生產無黑色斑點之無鉛皮蛋，才是今後應努力之方向。有關無鉛皮蛋製造方面之文獻不多，本文謹就一些現有資料，並引用大陸近10年來之研究成果作綜合探討，期能提供一些資料供業者參考。

在我國傳統的澹心皮蛋加工配方中，必需加入氧化鉛（俗名黃丹粉、密陀僧），因鉛是一種有毒的重金屬。近年來國際市場，特別是歐美市場作出了禁銷含鉛皮蛋的規定，影響了出口皮蛋的銷路，為此提供以下幾種取代

氧化鉛之製造方法。

銅、鋅取代法

此種方法是目前國內最常採用。但它們在取代鉛的作用或多或少都存在一些問題，此因加鉛製造皮蛋時，各個蛋很容易協調一致，可以方便地生產出高品質的糖心皮蛋，而不致於出現鹼傷蛋或鹼不足的蛋。這是因為鉛有效地自動調節了各個加工時期，鹼向蛋內的滲透速度，使之恰到好處地適合蛋內對鹼的需求量。

至於銅的作用大於鉛，常使蛋內鹼不足，造成大澹心；相反地鋅的作用小於鉛，使蛋內鹼過量，造成鹼傷蛋，以致於不能在料液中浸泡到成熟，就銅與鋅兩者比較而言，加銅的穩定性高於鋅。

混合法

