

文圖／丘前錦 財團法人台灣優良農產品發展協會

CAS優良冷凍調理食品

方便快捷 菜色豐富

在寓言故事裡有種神奇機器，將豬放進機器一端，另一頭便會出現美味的香腸。時至今日，這樣的情節拜科技之賜，每個人在家都可以做得到。只要把冷凍調理食品放進加熱設備裡，加熱幾分鐘，就可以享用新鮮又熱騰騰的美食。

早在很久以前，人類就已經懂得利用低溫的環境，如地窖、井底等來延長食物的新鮮度及保存期限，而19世紀發明了冰箱後，人們的生活、飲食型態更逐漸受到影響。隨著冷凍加工技術的日新月異，從低溫冷藏發展到深度冷凍，從深度冷凍發展到急速冷凍，因此冷凍調理食品的品質與口味也不斷地提升，產品類型也愈來愈多樣化。



現代人生活忙碌，超時工作的生活型態已是家常便飯，許多人因此需要更省時、簡便的方式來處理每日三餐，冷凍調理食品就是根據消費者的期望，以簡單、方便食用為目標而設計出來的，當然還必須保存原有的美味與營養。就在國內冷凍食品產業迅速發展的同時，行政院農業委員會自民國78年起即著手推動CAS台灣優良農產品證明標章，並將冷凍調理食品納入為CAS驗證類別之一，為國人的食品衛生與消費安全把關。

CAS冷凍調理食品是採用台灣所產新鮮、安全的農、水、畜產為主原料，經過清洗、截切等前處理及調味、加熱等加工烹調之後，用 -40°C 以下的設備急速凍結製成，再加上妥善的密封包裝以及低溫而良好的儲存、運輸與販售環境，使得每項產品都可以長期保持其原有新鮮度與營養價值。

現在市面上所販售的冷凍調理食品內容豐富，包含：水餃、包子、饅頭、餛飩、各類火鍋料、湯圓、炒飯、炸雞(塊)、比薩、調味毛豆莢、冷凍蔬菜、中式菜餚調理包等，種類繁多，買回家通常只要簡單加熱就可以直接享用，不僅

減少廚餘，又可節省料理時間。不過對於冷凍調理食品，部分消費者還是有著一些誤解，像是有沒有添加防腐劑？或是覺得冷凍調理食品熱量比較高等等，其實這些都是不太正確的觀念。

冷凍調理食品其保存食物的原理就是利用急速冷凍，透過很低的溫度來保存食物的一種方法；一般而言，冷凍食品工廠不必再花錢買防腐劑添加進去，這樣只會增加成本而已，至於產品的新鮮度及營養含量亦不會因其冷凍製程而改變，因為冷凍調理食品如前所述是透過冷凍讓食物裡的細胞完整凍結，理論上，加熱過後就跟原來的食物一樣，並不是利用醃漬或是泡油等方式來保存食物。

所以囉！生鮮貢丸和冷凍貢丸都是豬肉做成的，同樣是貢丸的話，前面的加工方法是一模一樣，只是後來再用急速凍結把它冰起來而已，不過冷凍貢丸的保存期限比較長喔！另外倒是要提醒消費者在選購冷凍調理食品時，可以認明包裝袋上印有CAS標章的產品，有農委會委託的專家技術人員站在衛生安全的關卡為您看守著，保證安全又有品質。

