

如何由外觀區別本蒜與進口蒜

文圖／蕭政弘



大蒜原為管制進口作物，在加入WTO後政府為減少大蒜進口對大蒜產業之衝擊，分別採取低關稅配額及配額外高關稅來保護國內大蒜產業。去(91)年為我國入會第一年大蒜低關稅配額進口量為1,844公噸，配額外高關稅進口量為1,106公噸，實際總進口量為2,950公噸。去年國內大蒜總產量為49,027公噸，因此國內去年總消耗量為51,977公噸，其中進口蒜，約佔市場消費量之5.7

%，也就是每17.5粒蒜頭中就有一粒為進口蒜。姑且不論進口大蒜品質的好壞，但消費者至少應有「知」的權利，究竟自己買到的是本土蒜，亦或是進口蒜，因此如何由外觀來區別本土蒜及進口蒜就相形重要。

根據FAO(國際糧農組織)2001年統計，全世界共有77個國家有大蒜生產，總生產面積1,091,359公頃，總產量11,439,940公噸；出口國有104國共出口870,171公噸；進口國有148國，共進口874,356公噸。因此大蒜在世界農作生產與貿易上相當重要與頻繁。大蒜原產於中亞細亞，經過人為數個世紀的選種，目前全世界大蒜之栽培品種有600種之多，可分為17個亞品種，5個不同種。台灣則有40個栽培品種，其中較為重要者為和美種，大片黑，花蒜及宜蘭白蒜；前兩者主要作為蒜頭收穫用，後二者多做為蒜苔及青蒜用。每種大蒜都有其不同的大小、形狀、顏色、辛辣味道、蒜瓣及瓣數等特性。大蒜的特性受到土壤肥力，溫度高低，海拔高度，冬季長短，氣候嚴寒程度等因素之影響，尤以氣溫影響最大，使外型有不同的改變。從去年一整年進口的大蒜，可區分出5種白皮蒜。這5種進口蒜外觀有部份特徵是台灣目前主要食用蒜大片黑及和美種所沒有，可作為本土蒜及進口蒜區別之依據。

一般而言，消費者在市場上大概可以看到整粒蒜球，蒜瓣及剝膜之蒜仁等三種商品型態。其中以蒜球最為完整，因此可提供之辨別資訊最為明確與完整。首先可先觀察蒜梗是否為中空或是萎縮且有倒折現象者，若有此特徵者為進口大蒜，因本土大蒜不管是硬梗種或是軟梗種，其蒜梗都是實心。其次為外觀形狀，進口大蒜其蒜球多呈扁圓形，發芽孔多為同一平面，本土蒜則呈下寬上窄之吊鐘型，且發芽孔多為不同平面，有插瓣現象。因此就其蒜球側面來看，進口者其側面如同茂谷柑一樣扁圓，本土大蒜則狀似蓮霧。

此外，進口大蒜因檢疫問題，不可帶根帶土，因此其基盤相對乾淨。其採後處理手法有2種，一為濕剪基盤，所謂濕剪者即於大蒜採收時於田間馬上進行基盤修剪，因此時大蒜仍具生命，所以修剪後其基盤維管束可經癒傷作用癒

合，無孔洞現象。二為乾燥修整，大蒜基盤有凸有凹。因此濕剪有時不能將基盤修整乾淨，因此在蒜球乾燥後，方再次進行修整，因這時蒜球已乾燥，基盤失去癒傷功能，因此基盤維管束呈空洞化。一般而言，台灣的大蒜多為濕剪，所以若有經過乾燥修整者為進口蒜。

蒜瓣及蒜仁由於已經過相當的修整，兩者差別僅在於蒜膜存在與否。蒜瓣由兩層鱗片和一個幼芽構成，最外層是保護鱗片（蒜膜），內層是貯藏鱗片（蒜仁），其內有一幼芽。蒜瓣之下方為基盤，上方有發芽孔，中有發芽道，當蒜瓣萌芽時，幼芽經發芽道，穿過發芽孔萌出蒜葉。發芽孔為區別本土及進口之重要指標，因此蒜瓣還是要經脫膜才能判別。一般而言，本土蒜之蒜仁發芽孔呈尖細狀，進口蒜則為圓鈍狀。

完整大蒜細胞本身並不具有強烈的辛辣味，細胞質含有無味之 alliin（蒜氨酸），alliin 為一種硫與氨基酸的衍生物 (+)-S-allyl-L-cysteine sulfoxide，其含量約為大蒜鮮重之 1.2%，當細胞被搓柔或破壞後，細胞質內無味之 alliin，經液泡之 alliinase（蒜氨酸酵素）及氧氣催化，形成具強烈味道的 allicin(蒜素)，allicin 為一種二丙烯基硫代亞硫酸鹽 (diallyl thiosulfinate) 化合物，具有很強的抗菌效果，但極不安定，在空氣及水中極易裂解變成 ajoene、vinylthiols、diallyl trisulfide、diallyl disulfide 或其它硫化物，這些含硫化合物皆具有強烈的味道及重要的生理功能，因此 allicin 含量之多寡被認為是大蒜保健有效成份含量的重要指標。目前所進口之大蒜，在辛辣程度上，都較本土蒜來的清淡甚至無味，因此消費者在購買大蒜也不妨比較一下味道，如果又香又辣就對了。

藉由蒜梗型態、蒜球形狀、基盤乾修與否及蒜瓣發芽孔形狀，都可作為本土蒜及進口蒜外觀上重要之區別指標，讓消費者依此指標，知道自己究竟買了何種大蒜，進而比較一下何者較為香辣，避免買到「中看」而食味淡的大蒜。

