

# 金針乾品食用前的處理方法

文／圖 蔡文仁

金針又名「萱草」、「黃花菜」，長久以來即為一般家庭常用蔬菜。金針鮮蕾可供直接作菜，亦可加工成乾燥產品，提昇其價值。市售金針皆為尚未綻開之花蕾，經加工乾燥而成的半成品，將半成品經過調理之後烹煮，味道鮮美，甚獲國人喜好。

金針乾品在加工過程中，為求防止褐變，防腐及防蛀等目的，需經 $\text{NaHSO}_3$ （亞硫酸氫鈉）處理及燻硫等程序，以達到防止顏色劣變及防腐等目的，並使加工後之產品呈現鮮黃色澤，以迎合消費者認為越鮮黃，品

質越好的外觀錯覺。另因加工過程中亞硫酸氫鈉與燻硫用量的疏失，易於導致乾製品 $\text{SO}_2$ （二氧化硫）含量偏高的現象，超過衛生署公布的500ppm以下的安全標準；事實上，半成品二氧化硫含量的降低方法至為簡單，只要經過泡水處理30公鐘後烹煮食用，安全無虞。

