

本土蒜與進口蒜之外觀區別

蕭政弘

目 的

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。面對進口蒜進入國內市場，消費者如何由外觀判斷，究竟自己買到的是本土蒜，亦或是進口蒜就相形重要，本研究旨在探討本土蒜及進口蒜之外觀區別，以供消費者參考。

材料與方法

材料主要為 91 度進口蒜，主要可區分為 5 種白皮蒜。比較這 5 種進口蒜外觀有那些特徵是台灣目前主要食用蒜大片黑及和美種所沒有，以作為本土蒜及進口蒜區別之依據。

結果與討論

首先可觀察蒜梗是否為中空或是萎縮且有倒折現象者，若有此特徵者一定是進口大蒜，因本土大蒜不管是硬梗種或是軟梗種，其蒜梗多為實心。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，進口蒜其側面如同茂谷柑一樣扁圓，本土蒜則狀似蓮霧。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，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，一定為進口蒜。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，最外層是蒜膜，內層是蒜仁，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。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「重看」而食味淡的大蒜。