

1 月份消費者保護

臨近春節，佛跳牆中的干貝是真是假？

查獲假干貝低價的大干貝偽裝成高價品出售，檢方卻查出這根本就是便宜的魷魚，不少干貝會混充魷魚，再添加干貝香料合成，讓消費者誤以為，下肚的是真干貝，一些廠商就是為了減少它銷售的成本，用磷酸鹽發過，或包冰，增加重量。食品科學系教授陳炳輝說：「用磷酸鹽可以增加黏著力，另外是可以增加保水性，那吃起來會感覺比較Q、有彈性，給予高劑量的磷酸鹽，有可能會導致腎臟結石 也會影響到鈣的吸收，導致骨質疏鬆症。」

圖片來源:阿嬌生活廚房

<https://www.youtube.com/watch?v=zeKJ6ad21rA>、

<https://images.app.goo.gl/5JVyyVSwKk63jcR387>

資料來源:華視真相急先鋒 <https://news.cts.com.tw/cts/life/202001/202001131987493.html>

