

天天吃進黑心油 基改食品充斥市場

食品安全連環爆 還有多少沒踢爆？

大統長基涉嫌標示不實且非法添加的黑心油，一賣七年，政府卻渾然不覺？另外，台灣逾九成沙拉油、八成醬油，都使用基因改造黃豆，你卻不知道！

國內食安問題又出包！大統長基公司所生產的多項食用油產品，被檢測出違法添加香精，甚至混摻低價的棉籽油冒充高價油等標示不實之情事，讓食品安全議題再次蒙上陰影，其所引發的消費信心危機，恐衝擊國內近三百億元的食用油市場。而國人也不免要問：為什麼食品安全問題一再爆發，政府卻無計可施？

很難想像，每天都要吃的食用油，竟然也會發生問題，讓人不得不重新檢視，與每個人每天飲食息息相關的食用油市場，到底是什麼樣貌？

根據經濟部的統計，國內食用油脂製造的產值規模，去



資料室

國內食用油市場有高達6成都是沙拉油，在零售市場的家庭小包裝產品則以調和油為主。

文／陳彥淳



高振利涉嫌標示不實與違法添加，造成消費者對食用油市場產生信心危機。

年產值為二八八・五二億元，推估今年約為二九一・一四億元，市場表現十分平穩。食品研究所研究員陳玉玲指出，食用油市場需求一年約五十五萬公噸，六〇％是沙拉油（黃

豆油）規模最大，居次則是市占二五％的棕櫚油，再來則芥花油約五％、葵花籽油約二・五％。

其中，沙拉油與棕櫚油的銷售主要以餐飲業務通路為

我們吃的油安全嗎？

九成以上是基改黃豆製成

然 而，沙拉油的主要原料就是黃豆，由於台灣每年產量還不到兩百公噸，國內

每年需求約二二〇萬公噸的黃豆全數依賴進口。過去主要向美國採購，高峰時每年進口高達二八〇萬公噸的黃豆，近年來則因為南美黃豆種植面積愈來愈大，主要產地如巴西、阿根廷的產量持續成長，價格也

相對有競爭力，國內沙拉油業者轉向南美國家採購，「會依季節、價格採購，看看哪裡比較划算就跟誰買。」台灣區植物油煉製公會總幹事楊英武說。

但是，不論是美國或者是南美的黃豆，其實都是基因改

主，尤其棕櫚油在高溫時的穩定性高，一直是餐飲業烹調炸物的最佳選擇；而近來隨著國內健康意識提高，像是芥花油、橄欖油、葡萄籽油等銷售數量也持續成長，強調健康比

例的調和油銷售也成為市場主流，但由於是以家庭用的小包裝為主，再加上現在生活忙碌、下廚做飯的機會減少，因此總體數量仍以沙拉油為大宗。

造黃豆，在製油的過程中，先是經由壓榨生產出黃豆油後，剩下的豆粕可作為飼料用；另一個用途則是作為釀造醬油的原料；影響所及，國內竟然有高達九成的黃豆油、八成的醬油，都是使用基因改造的黃豆所生產，但多數消費者其實並不知情。

根據台灣法規，「以基因改造黃豆或玉米為原料，且該等原料占最終產品總重量百分之五以上之食品，應標示『基因改造』或『含基因改造』字樣。」這個公告從二〇〇一年開始施行自願標示；○三年起，農產品形態之黃豆及玉米，

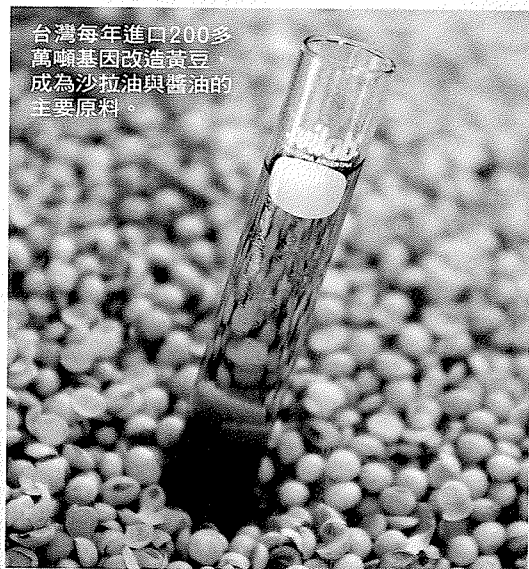
包括黃豆、黃豆粉、玉米、碎(粉)狀玉米須進行強制標示；○四年起，以黃豆、玉米為主原料之初級加工食品，包括豆腐、豆乾、豆漿、豆花、冷凍玉米、罐頭玉米、黃豆蛋白製品須進行強制標示。

○五年起，其他較高層次含黃豆、玉米之加工食品須展開強制標示，但這不包括醬油、沙拉油、玉米油、玉米糖漿、玉米澱粉等加工層次高，且最終產品中不含轉殖基因片段或蛋白質之黃豆、玉米加工食品。換言之，國內有高達八成以上醬油，與九成以上的拉

沙油，雖是由基因改造黃豆所生產，但完全不必標示為基改產品。

對此食品藥物管理局解釋，沙拉油、醬油等商品在生產製作過程中，黃豆原料裡的蛋白質與DNA等已經被分解，均無法驗出基因改造的成分，也就是無法確認其黃豆原料是否為基因改造，因此是否標示已無意義，包括日本等國家也都是如此辦理。

不過，正致力於推動「我



達志

站在環境保護的立場，任何對環境可能產生風險的訊息都應該盡量公開，因此只要使用基改作物所製造出來的商品，都應該進行標示，讓消費者有選擇的權利，這才是最好的方法。

食用油從哪裡來？

大統益、中聯吃下九成市場

這次大統事件後，不少消費者都有一個疑惑：我們平常吃的食用油到底是從哪裡來的？背後的生產者是誰？

回顧國內沙拉油市場的發展，最高峰時約在一九七〇年代，當時台灣進口美援黃豆採取配額制，誰能掌握到額配，就等於是取得獲利保證；八〇年後，大宗物資取消配額制、開放自由進口，市場競爭加劇的結果，造成廠商無利可圖，最後便開始進行整併，藉以發揮規模優勢。

南部由統一、大成、泰華合資成立大統益油脂廠，日產量達四千七百公噸，中部則有福壽、泰山、福懋油合資成立中聯油脂，以日產量三千公噸位居次，「這兩家廠商幾乎就占國內沙拉油市場九成的產量，其餘都是小廠了。」植物油煉製公會理事長洪堯昆說。

大成長城總經理莊坤炎表示，「經過產能整併後，現在大成的沙拉油，都是請大統益代工生產後直接貼上大成的品牌，我們只負責銷售。」因此高峰期國內油廠最多還有八十多家，但經過整併和淘汰後，目前沙拉油的會員廠只剩下二十多家，生產則高度集中在兩大廠。

經過整併後的食用油市場，由兩大廠領銜，大約維持了十多年的市場穩定，沙拉油市場幾乎不再成長。一直到〇九年時，大統長基董事長高振利投資五億元，買下南部飼料大廠「駱駝牌」的廠房土地改建成新的提油廠，一舉將沙拉油產能大增三倍，從原本的日產六十公噸，擴大為二八〇公噸，手筆之大可說是近十年來少見，在市場上引起高度震撼。

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
Handcrafted at
THE BALVENIE
Distillery, Dufftown
SCOTLAND

百富 THE BALVENIE
品牌大使 / 沈宇軒 Daniel

百富 THE BALVENIE 百年不變，堅持傳統五大工藝，造就品酒行家心中永遠的經典風味。讓 Daniel 邀您一起來，體驗百年威士忌的傳世魅力。

百年堅持·五大工藝

威士忌陳年的奧秘

威士忌中怎麼會有其他種酒的味道？聽起來荒謬，其實這就是威士忌奇妙之處。從頭來說，威士忌的香氣口感的形成，大部份都發生在蒸餾酒放置在木桶中陳年的過程中。威士忌只能放在橡木製作而成的木桶中，其他種的樹木都不適合。橡木桶在裝酒之前，會先烘烤木桶內壁，產生焦碳層，使得酒液更容易滲透進橡木中，吸取橡木的精華，也同時吸取之前裝過的酒液的精華。

百富威士忌首席調酒師大衛史都華 (David Stewart) 在二十多年前創先實驗採用過桶陳年 (wood finishing) 技術，讓百富威士忌在陳年之後，再換置另一種橡木桶中吸取另一種酒桶的風味。從前蘇格蘭威士忌只能放在在美國傳統木桶，或是西班牙雪利桶中陳年。有了過桶技術，威士忌可以在如波特 (Port)

酒桶或蘭姆酒 (Rum) 桶等其他種酒桶中熟成，增添更豐富特別的風味。如果你想嘗嘗這種特殊威士忌陳年手法的威士忌，百富首席調酒師的新作品：百富 14 年加勒比海蘭姆桶威士忌，其熱情奔放的熱帶水果和香料風味，讓您在品飲蘇格蘭威士忌的同時，也感受到加勒比海蘭姆酒的豐厚太妃糖及水果甜味。



未成年請勿飲酒



政府為何查不到？

只靠自主管理 大統低價搶市

當

年高振利在接受媒體採訪時，甚至發下豪語表示，一年營收可望達到五十億元，未來要讓公司掛牌上市；業界對於後發的高振利的往來不多，印象就是「很有企圖心，作風很霸氣。」

僅在高度成熟市場中逆勢擴廠，不同於一般沙拉油業者，把經營主力放在十八公升大包裝的業務通路，高振利以「大統」為品牌主打零售小包裝市場，在各大通路經常以促銷價格搶市，三年下來也打出了知名度。

通路業者透露，「大統對折扣的配合度高，在什麼都漲的年代裡，消費者自然會多看一眼促銷商品。」某國內食用油大廠私下表示，「我們內部怎麼算都划不來，這麼大的折扣，要嘛就退出小包裝市場，不然就是再犧牲毛利，真的是做不贏大統。」

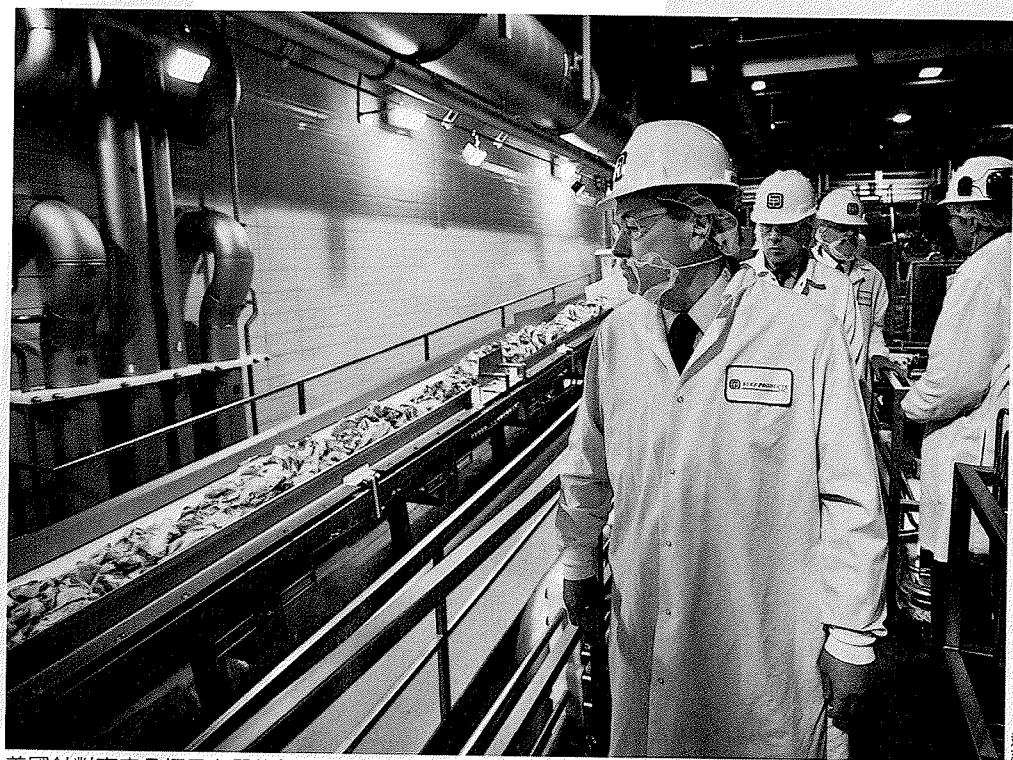
沒想到，外界一度以為高振利有著不同於市場同業的經營策略，如今真相大白，原來是靠著混摻低價的棉籽油，以

及非法添加香精，才得以降低成本，成為在市場上競爭的後盾，令人唾棄。植物油煉製公會日前也為此召開會議，除了要求會員廠自清外，也將加速推動台灣建立棉籽油的標準，補足過去的市場空白，才不會造成業者無所適從。

台灣食品發展協會理事長、泰山企業董事長詹岳霖指出，食品本來就是良心產業，長久以來政府對於食品產業的投入不足，在資源有限的情況

下，爆料幾乎成為查核的唯一方法，最終還是得靠業者的自主管理；他建議CAS、GMP等由政府帶動的自願性自主管理體系，應該藉由協助與輔導，成為廠商強制性、全面性

的管理規範，但這次連合格廠商都出現問題，顯示整個管理机制也應該進行升級檢討，「至少要花五到十年的中、長期規畫，才能提升整體食安環境，杜絕黑心食品問題。」



連志

美國針對畜產品標示有嚴格規範，確保標示與內容物相符。

先進國家怎麼做？

內容標示清楚，政府稽核有根據

難道台灣只能靠爆料來維護食品安全嗎？

先進國家中，日本強調業者的自主管理，透過公會的力量，主動拉高產業標準；在美國，美國政府針對畜產品則有一套「premarket approval」的機制，在商品上市之前，廠商須對政府單位公布配方內容物，由政府稽核是否與標示內容符合，審核通過才能夠上市。

針對基因改造作物的標示部分，台灣大學農藝學系教授郭華仁則說，歐盟國家要求所有的基改食品都要標示，因為不論產品是否安全，消費者都有知的權利，「就連美國也有高達九六%消費者，希望政府能針對基改食品進行標示。」認為台灣也應該比照歐盟標準。

洪堯昆說，很多中小企業拿著「祖傳秘方」做生意，根本不知道內容物的安全性，「政

府應該提升包括稽查人員與食品從業人員的專業知識。」詹岳霖則強調，政府在市場自由機制下不斷管制食品價格，「結果就是讓不肖業者從中找到賺錢空間，讓真正合格廠商無利可圖。」製造商無法依據成本反映商品價格，消費者表面上省了荷包，實際卻傷了健康。

台灣食安問題層出不窮，除了台灣民眾的身體健康直接受害，多年來一直背負著「黑心食品王國」的大陸人更覺得「揚眉吐氣」。一位大陸導遊就不諱言地說：「過去你們台灣都說我們黑心，現在看到你們那裡也不遑多讓，坦白說心理舒暢不少。」

更重要是，現在台灣的食品外銷出口的困難度增加，對於產業影響甚巨，更令「美食王國」的美名蒙塵，絕非單一黑心廠商的問題而已。