

揭開米粉界沒有說的秘密—9成米粉充斥廉價玉米澱粉

by  上下游記者汪文豪 on 2013 年 01 月 28 日 in 吃安心, 米粉/米穀粉真相調查, 系列專題

加入好友  6K 



大家正在關注的文章

記者還原真相！旗山美濃香蕉「沒有棄置現場」請別流傳傷害農民

全台唯一蠶農涂泉明 | 從盛世到唯一香火，奮力延續台灣蠶產業

香蕉假新聞瘋傳，農委會痛批散播謠言，蕉價雪上加霜，揚言提告

肥皂水對付荔枝椿象若蟲，超有效！台大研究

上下游新聞市集從去年12月29日到今年1月14日前往中北部地區主要大賣場、超市、生機店、農會與知名的米粉產地如新竹、南投埔里與彰化芬園，一共購買52件品牌包裝米粉，發現就有45件含米量未達CNS規定的下限50%，不夠資格稱為「『米』粉」，其中更多達39件的含米量連20%都不到([不合格名單請閱讀這裡](#))。

根據中華民國國家標準CNS11172「米粉絲」的定義，所謂「純米米粉」是以米為原料，經糊化、擠壓、蒸者、乾燥等過程製成細長條形之製品，粗蛋白質要在

原料，可混合其他食用穀粉(fLOUR)或食用澱粉，經糊化、擠壓、蒸煮、乾燥等過程製成細長條形之製品，粗蛋白質則必須在2.5%以上([合格名單請閱讀這裡](#))。

宣稱「純米」，卻不含米

有許多標榜是「純米米粉」或是「用純米製作」的米粉，不是含米量稀少，就是根本沒有米，明顯欺騙消費者。以新竹縣農會生產的「新竹純米粉」為例，包裝上宣傳「純米精製、精選在來一號白米製造」，但標示蛋白質含量為0%，也就是成份當中完全不含米。(註：中華民國標準『CNS』是以蛋白質含量檢視、換算含米量。)

在欺騙消費者最惡劣的行為中，有9件米粉在外包裝標示上符合CNS11172的含米量標準，實際上含米量卻少得可憐。

以採樣樣品檢視廠商的廣告、標示宣稱，知名品牌「龍口天然新竹米粉」宣稱含米量達90%以上、蛋白質達5%，送驗結果發現蛋白質僅有0.5%，推算含米量僅有7%~10%；竹北市農會的「台灣古早味米粉」標榜蛋白質含量為「每67公克含有5.6公克」也就是8.4%，送驗結果發現蛋白質僅有0.6%，推算含米量僅有9%~12%。

另外，有3件明好企業有限公司生產的「農耕牌」新竹米粉、新竹粗米粉與濁水米粉標示的蛋白質含量符合CNS11172的要求，但送驗後發現蛋白質含量僅有0.3~0.5%不等，也就是含米量不到一成。標榜純米製成以及取得「新竹市米粉商業同業公會認證標章」的「沛津新竹米粉」、「鴛鴦牌新竹純米米粉」，送驗後發現蛋白質含量分別僅有0.4%、與0.9%，推算含米量僅有4.6%~10.9%。

【東京現場】台灣輸日蔬果尷尬 香蕉暴跌 貿易商內耗

女農田間怎麼上廁所？
八位老中青、跨性別女農們這麼說

松阪豬在哪裡？達人帶你認豬肉

荔枝椿象又要生了 先下手為強

英國EJF基金會發佈全球影片，指控台灣漁業人權剝削、延繩釣混獲嚴重需改善

能源轉型不是用愛發電 | 一人一千瓦公民電廠，能源學校紮根基層

竹東地區農會的「新竹純米米粉」不但標榜純米，還在網站上宣稱「使用農會水稻良質米產銷班之稻米製成100%純淨美味之米粉」，但送驗結果發現蛋白質含量僅有0.9%，推算含米量僅有13%~18%，用米量連2成都不到，欺騙消費者，也讓農民情何以堪。

以養生為名「掛羊頭賣狗肉」 良心何在？

近年養生風氣盛行，許多研究報告指出食用糙米可以降低糖尿病、高血壓、心血管等慢性疾病的發生機率，因此市場上出現許多標榜「糙米米粉」的產品，讓消費者以為食用糙米米粉可以攝取糙米完整營養並改善慢性疾病。但這次抽樣6件市售糙米米粉的含米量，發現落差非常大，從5%到100%都有。

其中「有機廚坊」的「生機糙米米粉」標示的蛋白質僅有「每55克0.2克」亦即0.36%，推算用米量不到1成；礁溪鄉農會的「溫泉糙米米粉」、啟發米粉工廠的「楓牌（水粉）楓坑米粉養生糙米」的用米量都未達到CNS11172的最低標準。

消費者花比一般米粉貴一倍的價格食用「糙米米粉」，結果這些含米量不足的「掛羊頭賣狗肉」，以糙米為點綴的「玉米澱粉麵」。當慢性疾病患者在不知情的情況下長期食用，不但營養不均衡，更可能攝入過多澱粉與熱量，使病情加重。



12.4K

G+

126



27



品牌	業者標示	實際檢測與米含量推估	
龍口天然新竹米粉 (龍口食品企業)	含米量 90%	含米量 7%-10%	
	蛋白質 5 克 (每100克)	蛋白質 0.5 克 (每100克)	
品牌	業者標示	實際檢視與米含量推估	
新竹純米粉 (新竹縣農會)	純米精製	含米量 0%	
	蛋白質 0 克 (每100克)	蛋白質 0 克 (每100克)	
品牌	業者標示	實際檢測與米含量推估	
農耕牌濁水米粉 (明好企業有限公司)	81年優良產品 品鑑會金牌獎	含米量 4%-6%	
	蛋白質 8 克 (每100克)	蛋白質 0.3 克 (每100克)	
品牌	業者標示	實際檢測與米含量推估	
新竹純米米粉 (竹東鎮興山區段共同經營產銷 班生產,竹東地區農會製造)	稻米製成100%純 淨美味之米粉	含米量 13%-18%	
	蛋白質 3.1 克 (每100克)	蛋白質 0.9 克 (每100克)	
品牌	業者標示	實際檢測與米含量推估	
鴛鴦牌新竹純米米粉 (南興食品股份有限公司)	1999年消費者績 優廠商金牌獎	含米量 13%-18%	
	蛋白質 5.3 克 (每100克)	蛋白質 0.9 克 (每100克)	
品牌	業者標示	實際檢視與米含量推估	
有機廚坊 生機糙米米粉 (中華康寶有限公司)	內容物： 在來米，糙米	含米量 5%-7%	
	蛋白質0.36克 (每100克)	蛋白質 0.36 克 (每100克)	

檢出玉米澱粉，是哪種「澱粉」呢？

這次抽樣的包裝米粉裡，除了少數合格的純米米粉與糙米米粉產品，絕大多數的「米粉」都淪為「玉米澱粉麵」。

中華穀類食品工業技術研究所化驗組長林玫欣指出，以真材實料的米製成米粉，其成本和製作時間均遠高於「玉米澱粉」為主要成份的米粉。而業者使用的玉米澱粉，究竟是真正來自玉米所製成的天然玉米澱粉？還是以神奇的化工技術，利用化學反應原理製造出帶有「玉米」或「米」香味的澱粉，來進一步製作米粉給消費者

食安中心呼籲消費者購買時，應注意包裝上的標示，並選擇信譽良好的品牌。

上下游新聞市集記者私下訪談部份米粉業者，業者反映進口玉米澱粉的成本僅是在來米價格的一半，再加上通路商都要求售價便宜但可提供較高利潤空間的產品，因此以玉米澱粉為主原料的米粉，反而淘汰掉以純米為主原料的米粉。

一名業者就舉例，製作真正的純米米粉耗時費工，一周產量頂多1000台斤；若以玉米澱粉為原料，一天就可做出8000台斤。在市場惡性競爭與通路商割喉砍價的風氣下，米粉業者當然只好生產玉米澱粉為主原料的米粉。

「我若光靠生產純米米粉，早就倒了，」他說。

**未告知添加麵筋或小麥澱粉 米粉
粉背負過敏黑鍋**

在這次抽樣調查中，發現部份業者除了以玉米澱粉為米粉主原料，也添加麵筋或小麥澱粉。倘若業者未在外包裝上告知，不僅嚴重的誤導、欺騙消費者，更將造成對麵筋或麩質過敏的消費者，產生健康上的風險。

例如，玉桂米粉工廠生產的「新竹玉桂米粉（炊粉）」標榜純米精製，但成分中驗出麵筋反應。該產品標示成份僅提到使用精選再來米、澱粉、水，未標示使用麵筋，就很可能讓對麵筋過敏的人誤食後產生不良反應，並且誤以為是對米粉過敏。

此外，中華民國營養師公會全國聯合會理事長金惠民，同時也是台北市立聯合醫院營養部主任，根據自己調配手術後病人營養餐的經驗發現，如果以米粉為主食，病人經常反映消化不良，只好改用麵條。

她說，術後病人身體較虛弱，原以為米粉有助於消化吸收，但病人的反應讓她很意外，經詢問熟識的食品加工專家，才知道現在台灣大部份的米粉主原料不是米，竟然是精製過的玉米澱粉，難怪會消化不良。

調和米粉(下)、純米米粉(左)、糙米米粉(右)的比較

玉米澱粉「反客為主」 非近年才有

其實民國92年，消基會針對市售米粉進行過含米量測試，檢測19件樣品的蛋白質含量，所有樣品的蛋白質含量都低於4.5%以下，也就是說，19件樣品皆不是純米精製而成，甚至連「調和米粉」的標準都達不到。

當年，中國國家標準第11172號(CNS 11172)「米粉

（以澱粉、麵筋、小麥澱粉為原料所製成的米粉）

和其他食用穀粉或澱粉混合)的蛋白質含量也應在4.5 % 以上。

民國96年在「不明原因」下，中華民國國家標準 CNS11172「米粉絲」放寬規範，「純米米粉」的粗蛋白質要在5.0%以上；「調合米粉絲」則以必須在2.5% 以上。消基會認為，今日再以放寬了的標準檢視，發現業者不僅「變本加厲」的以更多的澱粉摻在「米粉」裡，更嚴重的欺罔消費者，犧牲消費者權益。

針對台灣米粉業界的亂象，上下游新聞 市集和消基會和呼籲：

一、應立即重審國家標準，讓名符其實的「米粉」可以重現市場。

二、食品衛生主管機關應當落實稽查，嚴格要求米粉業者必須落實CNS11172的規定：純米米粉必須100%用米為原料、調和米粉原料必須50%以上用米。

三、強制業者必須在產品包裝上明確標示為「純米米粉」或「調和米粉」，供消費者選擇。

四、業者必須誠實標明使用的原料比例與食品添加物，保障消費者知的權利。

五、為有效改善這普遍欺罔消費者行為，主管機關（衛生署、農委會）應依法嚴懲不法業者，以端正市場。

六、呼籲監察院主動調查農委會、衛生署由無失職、瀆職，喚起政府主管機關勇於任事的態度。

重要參考資料

市售米粉檢視一覽表(一) 不合乎國家標準名單及全部檢驗列表

市售米粉檢視一覽表(二) 合乎國家標準名單



加入好友

標籤

玉米澱粉

米粉



by 上下游記者汪文豪

現任上下游新聞市集：對自己負責,對讀者負責的記者。曾任聯合報、天下雜誌記者。跑過社會、農業、保育、環保、政治、司法等領域，最愛的還是農業與生態保育，因為有濃濃的人情味。

得獎作品：2006年亞洲出版人協會（SOPA, The Society of Publishers in Asia）最佳環境報導首獎 - 天下雜誌〈誰來終結「鹿耳門悲歌」？〉；2007年亞洲出版人協會（SOPA）最佳環境報導首獎 - 天下雜誌〈鍋米問題追蹤 毒水橫流 病土蔓延〉；2009年亞洲出版人協會（SOPA）最佳環境報導佳作 - 天下雜誌〈破碎的農地 消失的糧食〉。在上下游新聞市集以「孩子的未來、碗中的現在—校園午餐調查報導」入圍2012年曾虛白先生公共服務報導獎，獲得2012年消費者權益報導獎優勝；2013年以「埔里小農與瓶裝水工廠的戰爭」獲得台達能源與氣候特別獎新聞媒體組公民記者組（含網路媒體）首獎，以「揭開假米粉真相系列調查報導」獲得卓越新聞獎調查報導獎、消費者權益報導獎評審團特別獎。

相關文章