

勾兌的“假蠔油”你在吃嗎？購買蠔油，這些真相一定一定要知道哦

05-12-2022 廣西消委會

蠔油，是從生蠔肉上提煉出來的一種濃縮的調味汁，由於十分的黏稠，所以稱之為蠔油。



網路圖片

但是有些不良的商家，會用勾兌的方法來製作假蠔油，可以說，這種蠔油，除了味道像，裡面壓根就沒有蠔汁的成分！今天說一說，購買蠔油時，下面這些真相大家一定要知道！

假蠔油的特點

假蠔油是模仿真蠔油來做的，所以，首先它的顏色就不對。假蠔油的顏色一般呈深褐色，甚至有些蠔油都呈黑色的，但凡遇到這種蠔油，可以確定就是假的！

其次，假蠔油的黏稠度低。一般來說，假蠔油是完全依靠添入大量的澱粉來增稠的，雖然保質期長，但是存放時間稍微久點，黏稠度就會降低。

那麼怎麼看黏稠度呢？買蠔油的時候，把蠔油瓶子倒置過來，如果是真蠔油，掛壁的現象會很重，如果是假蠔油，一會瓶子就乾淨了！

真蠔油的特點

真蠔油首先就是顏色與假蠔油完全不同，真蠔油看似顏色挺深，其實，仔細觀察一下它是微微發紅的。尤其是透過強光來看，一眼就能瞧出來。

其次，真蠔油黏稠度高，還沒有雜質。用手機的手電筒照射蠔油瓶底，不僅會發現蠔油呈深紅色，裡面的膏質還十分的乾淨，沒有一點雜質。

如何挑選高品質的蠔油？

01 先看配料表

真蠔油在它的配料表中，蠔汁一定是排第一名的，或者是前面是水，然後就是蠔汁。因為，根據《食品安全國家標準 預包裝食品標籤通則》規定，所有的食品必須把它添加主料、輔料以及食品添加劑按照它的加入量，進行遞減順序排位元，也就是說，含量最高的就排第一位，含量最少的就排最後一位。

如果，我們看到一瓶蠔油，其含有的蠔汁，排在末尾，這就說明這款蠔油的品質很低，可以說屬於半真半假的蠔油，裡面摻雜了太多的東西。

02 再看營養成分表

眾所周知，蠔油就是生蠔肉熬出來的濃稠湯汁，所以，真正的蠔油是含有蛋白質的。而假蠔油一般是由澱粉、色素以及味精勾兌的，所以，要麼是蛋白質含量極低，要麼就是沒有！反之，品質越高的蠔油，其蛋白質含量就越高，所以，可以通過對比，看看哪一種的蛋白質含量高！

03 最後看執行標準

執行標準就是國家對蠔油品質的最低要求，只有達到這個標準的蠔油，品質才有保證！蠔油的執行標準是：GB/T21999，一定要記住嘍~