

425 克賣 169 元，“網紅鹽”是智商稅嗎？

19-09-2022 央視網 深圳市消費者委員會

鹽，最重要的調料之一，價格低廉，不可或缺，普通食鹽的價格，大概是 3 塊錢 400 克，但最近在網路上，“網紅鹽”悄然走紅，打破了人們對鹽的常規認知。

喜馬拉雅粉鹽、波斯藍鹽、美國夏威夷黑鹽、法國灰鹽、鹽之花……除了包裝精美，以原產地為“賣點”，這些鹽的價格更是貴得驚人，比起普通食鹽，這些“網紅鹽”究竟貴在哪？

原產地鹽售賣，動輒貴 40、50 倍

“賽普勒斯晶片海鹽，是賽普勒斯濃海水蒸發而來，常常用來作為食物上桌前最後一道鹽；波斯藍鹽是世界上最稀有的一種岩鹽，僅產自伊朗、巴基斯坦等古老鹽礦；法國灰鹽來自法國的凱爾特海，它含水量較高，濕潤而脆薄，富含礦物質，是料理多脂肉塊的理想用鹽……”在商家的文案介紹中，每一種鹽都“有點故事”，充滿了異域風味、風情。比如來自夏威夷火山的紅鹽適合烤肉，黑火山鹽則“內含活性炭物質”，適合用來烹飪重口味食材，於是，一瓶 425 克的美國夏威夷黑鹽，促銷後的售價為 169 元，比普通的鹽貴了 50 多倍。



普通精製食鹽需要使用抗結劑，防止鹽吸水結塊，而喜馬拉雅粉鹽是粗鹽，不需要使用抗結劑，於是號稱“純天然無污染，不含添加劑”，再加上一段美麗動人的來歷故事，200 克研磨版的它，賣到了 58 元，是普通食鹽價格的 40 倍。



有網友說，這些色彩瑰麗的鹽撒到食物上，令人賞心悅目。也有人認為買這麼貴的“網紅鹽”，純粹是浪費錢、智商稅。

宣傳：富含礦物質 實際上：雜質多

這些“網紅鹽”，幾乎都有一個共同的賣點：“含有特殊礦物質”，並號稱“好看又好吃”“更健康”。



🌟 喜马拉雅粉盐 🌟 非常
推荐家里有肾病，甲状...

👍 🗨️ ❤️ 132



什么是喜马拉雅盐？ 知识小科普

- ✓ 喜马拉雅盐是如何形成的？
- ✓ 喜马拉雅盐为何呈粉红色？
- ✓ 喜马拉雅盐的好处有哪些？
- ✓ 喜马拉雅盐还有那些用途？

你真的了解喜马拉雅盐吗
| 科普小频道 🔍 阿尔卑...

👍 🗨️ ❤️ 18



好看的“粉盐”大家还是不要吃了 粉色的盐因为颜...

👍 🗨️ ❤️ 9



被粉丝反向安利的粉盐！
真的好看又好吃！发现...

👍 🗨️ ❤️ 4774



這些貴得離譜的鹽，真的比普通食鹽更好嗎？科信食品與健康資訊交流中心主任鍾凱在接受採訪時表示，商家宣稱，“喜馬拉雅粉鹽中，氯化鈉含量在 98% 以上，其餘包括鐵、鈣、鎂、鉀、鋅、矽、銅等 80 多種人體所需礦物質，是名副其實的鹽中之王”。

翻譯一下，就是純度 98% 的食鹽，剩下 2% 是 80 多種雜質。專家表示，其實鹽裡的微量元素，是可以忽略不計的(加入的強化劑除外)，畢竟每天食鹽攝入量太低了。

就是個調味品，別指望靠鹽“進補”

專家提醒，“通過鹽來補礦物質”的想法，是不靠譜的。根據資料，我國的食用鹽主要有三類：海鹽、湖鹽、礦鹽。

鹽的來源不同，在營養成分和價值上沒什麼大差別。按照“營養成分表”主要標注的，就是這三種：含鈉；含鈉、碘；含鈉、碘、鉀。

在《食品營養強化劑使用標準》修訂後，食鹽不再允許添加除碘以外的營養強化劑。至於鈣、鐵等礦物質，通過吃鹽來攝入是不靠譜的。鹽只是一個調味品，並不是保健品，並不需要關注太多的成分，只看鈉、碘這兩項足夠了。

而那些“網紅鹽”宣傳文案中的故事，沒有科學依據，還有虛假宣傳的嫌疑，市場監管部門、消協、相關行業協會，有必要及時出手，撕掉某些“網紅鹽”的誤導性包裝。畢竟，一天才吃幾口鹽，食鹽的質量和安全，遠比顏值和背景故事來得更重要。