

31-Jan-2003

## 染色三文魚謀取暴利

港島有幾家「日本料理」材料店，賣的三文魚刺身，「又平又靚」，其實踢爆他們，是賣三文魚養魚，比天然的三文魚肉質較差。

我曾在其中一家工作過，那家店的東主表示：人工飼養的三文魚，每千克(半公斤)來貨價錢約二十港元，這些人工魚，顏色非常橙紅，看上去十分新鮮似的，但其實是用一種橙紅色素叫「角黃素」的，混入魚糧餵魚，三文魚吃得色素多，肉質變成橙紅色，不知就裏的買咗返屋企食，以為魚肉夠新鮮，豈料卻是充頭貨。

食得「角黃素」落肚多，會影響視力，而這種人工三文魚是用人工方法(飼料加藥)養大，魚的脂肪多，但不是健康的不飽和脂肪，而是變了飽和脂肪，吃下肚後，隨時變肥佬、肥婆。

這些人工三文魚，部分在日本飼養，割好後空運來港，部分在北歐飼養，亦是急凍運貨，而餵魚用色素，是希望長途付運後，一解凍仍然有鮮艷顏色。現時市民很多喜歡食三文魚刺身，老實講，唔係咁健康。

歐洲方面，近期聽說已不准用「角黃素」，但日本仍然有用，現時吃下肚

的東西，幾乎全部添加「顏料」，三文魚亦用色素染橙，真係十分得人驚。

如果說橙黃色素對人體沒有影響，那是騙人的，否則歐洲國家就不會禁用，但政府對「角黃素」仍然批准使用，這是十分危險的。目下本港每日要食三萬多公斤三文魚，九成是養魚，大部分有色素，吃下肚後，有甚麼後果無人知，我以一個從業員身份提出：多吃三文魚刺身，有害無益，如果買百多元一碟，奸商更是牟取暴利，三文魚在港甚少天然貨，愈橙色的肉就愈多色素！