

# 低價醬油比水還要便宜？

網路有關謠言，是真的嗎？

| 發布日期：2024-08-13

網路有關「比水還要便宜的低價醬油？」謠言，是真的嗎？

## 解答：

1. 依衛生福利部公告「包裝醬油製程標示之規定」，醬油產品應於包裝明顯處依其製程標示「水解」、「速成」、「混合（調合）」或「釀造」字樣。而市售醬油的價格高低，則視使用的原料及製程而定。
2. 無論是何種製程所產製的醬油，使用的原材料及食品添加物等，應符合相關食品衛生標準及「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，製作過程也要遵循「醬油製品之食品製造業者符合食品良好衛生規範準則之指引」，以確保醬油產品的衛生安全。
3. 為保障民眾食用醬油產品之衛生安全，並基於以源頭管理為目的，食藥署於 111 年及 112 年聯合地方政府衛生局執行醬油製造業稽查專案，總計查核醬油製造業者 150 家次，抽驗 233 件產品並依產品類型擇定檢驗項目（如防腐劑、3-單氯丙二醇及總氮量），檢驗結果均符合規定。另查核 383 件醬油成品標示，其中 11 件不符規定，均已由衛生單位依法處辦。
4. 食藥署將持續透過稽查及抽驗專案為民眾層層把關；民眾也可以藉由醬油外包裝所標示的「水解」、「速成」、「混合（調合）」或「釀造」等字樣進行辨識，選購合適的產品。

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署-食藥關謠專區

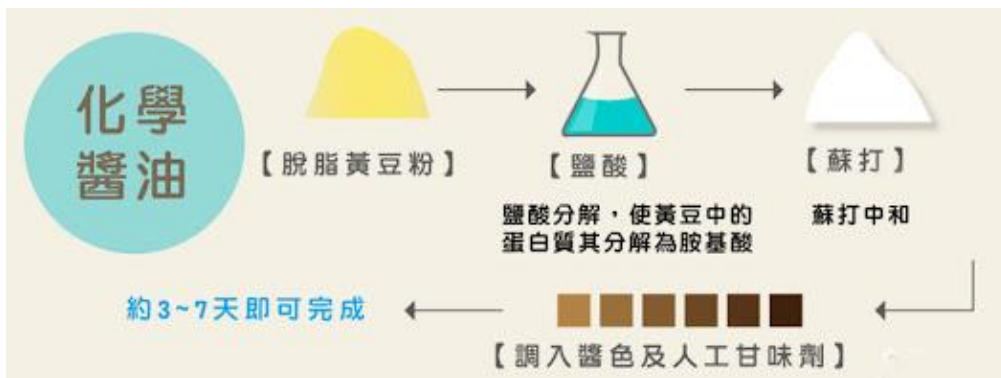
<https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=5049&id=30698>

## 化學醬油 vs 釀造醬油 製造過程



### 發酵方式：

1. 乾式發酵：又稱固態發酵，黑豆製麩完成後，加入食鹽入缸釀造。
2. 半濕式發酵：黑豆或黃豆入缸後，加入鹽及少量水釀造，水量也影響釀造時間。
3. 濕式發酵：黃豆、小麥加入約 1.2~2 倍的鹽水發酵，水量多寡影響釀造時間，水愈多，所需釀造時間愈短。



### 化學醬油的製造過程：

由於傳統的釀造方法需要花費許多時間，因此有業者使用鹽酸讓豆類中的蛋白質快速分解成胺基酸，再進行鹼中和，過程中可能還會添加焦糖色素及甘味劑以調色調味，製程僅需幾天便完成。

### 混合醬油的製造過程：

混合醬油以胺基酸分解液為原料，再添加純釀醬油而成。可以提高胺基酸成份又可降低成本，但風味不及純釀造醬油。此方式似乎是目前市場上的主流。

資料及圖片來源：<https://seafoodc107176258.blogspot.com/>