

浸洗冬菇可減甲醛

春節期間，中國人喜歡吃冬菇海味等應節食品。然而，由於一月初曾有報道指甲醛被濫用在冬菇上作防腐劑和漂白劑，引起消費者關注食用冬菇的安全問題。

按食物環境衛生署的研究，冬菇會含少量天然甲醛，該署為甲醛含量設了一個300ppm的行動指標。就該署上月化驗市面22個冬菇樣本的結果顯示，甲醛含量介乎47至380ppm不等，只有一個樣本超出行動指標。

要減低進食甲醛的風險，消費者可採取預防措施，食用前妥善處理冬菇。甲醛易溶於水，可先用清水把冬菇浸透，切記倒掉用來浸泡的水，然後沖洗乾淨，並經煮熟後才進食。此外，市民亦應注意均衡飲食，以減低食物存在的風險。🍀



用清水把冬菇浸透



倒掉用來浸泡的水