

警告：切勿侵犯版權

閣下將瀏覽的文章／內容／資料的版權持有者為消費者委員會。除作個人非商業用途外，閣下不得以任何形式傳送、轉載、複製或使用該文章／內容／資料，如有侵犯版權，消費者委員會必定嚴加追究法律責任，索償一切損失及法律費用。

《消費者委員會條例》第二十條第(1)款其中有規定，任何人未經委員會以書面同意，不得發布或安排發布任何廣告，以明示或默示的方式提述委員會、委員會的刊物、委員會或委員會委任他人進行的測試或調查的結果，藉以宣傳或貶損任何貨品、服務或不動產，或推廣任何人的形象。有關該條文的詳情，請參閱該條例。

本會試驗的產品樣本由本會指定的購物員，以一般消費者身份在市面上購買，根據實驗室試驗結果作分析評論及撰寫報告，有需要時加上特別安排試用者的意見和專業人士的評論。對某牌子產品的評論，除特別註明外，乃指經試驗的樣本，而並非指該牌子所有同型號或不同型號的產品，也非泛指該牌子的所有其他產品。

本會的產品比較試驗，並不測試該類產品的每一牌子或同牌子每一型號的產品。

本會的測試計劃由本會的研究及試驗小組委員會決定，歡迎消費者提供意見，但恕不能應外界要求為其產品作特別的測試，或刊登其他非經本會測試的產品資料。

選購花膠小知識

不少香港人都喜歡飲湯，花膠是其中一種常用的湯料，而每逢大時大節家人聚首一堂，多會煮些較名貴的食品，花膠亦是熱門選擇。究竟本港常見的花膠有哪幾類？選擇時要注意什麼？本會找來香港海味雜貨商會的代表麥澄波簡介選購花膠的學問。

花膠從哪裏來？

花膠又稱魚肚，是用魚鰾製成的食品。麥澄波先生指出，一般以體型較大的魚類的魚鰾來製成花膠，而產地主要是位於印度洋的國家及地區例如印度、巴基斯坦和非洲，其次是中南美洲如阿根廷、委內瑞拉等地。

有哪些主要的種類？

麥先生表示，廣肚一般是指較大隻的花膠，用大型魚類的魚鰾製成，以鱉魚的花膠最具代表性，售價可達每斤萬多元至二萬多元。如是金錢鱉（又稱黃唇魚）製成的花膠，價格更隨時會高達每斤數十萬元以上。

鴨泡肚多產自中美洲的大鱸魚，按大小分級，大的每斤可售五千多元，大約有2至3隻，小的每斤二千元左右，約有十多隻。

扎膠形狀長而窄，產地來源和物種較多，較具代表性的是大黃花魚的扎膠，售價每斤約四千多元，約有八隻。

鱧肚顧名思義是來自大白鱧的花膠，主要來源地是印度。鱧肚較薄身，供應量多，故價格較便宜，每斤約一千元左右。

如何分「公」「乸」？

常聽說花膠可分為「公」和「乸」，據麥先生稱，市面所售的花膠，約四分之一是公，四分之三是乸。質地方面，花膠公較結實，不易在烹調時受熱溶化；花膠乸則較厚身，但烹調後較易溶化，口感較脆。價錢方面以花膠公較為貴一點，因此，麥先生表示，坊間常說厚身便一定較貴並不正確。

要識別公乸，麥先生指，鱉魚的花膠公呈長形人字紋，肚身較厚而邊薄，表面會有兩條凸顯的長坑紋；花膠乸則呈圓闊橫紋，厚度平均；至於鱸魚製成的鴨泡肚則不同，乸的氣管位置摸上去感覺較滑，而公的氣管位置則較為凹凸不平。然而，麥先生強調，並不是所有花膠種類都能分辨公和乸。

愈罕見的種類愈貴

影響花膠價格的因素眾多，當中以罕有程度為較重要的因素。麥先生表示，近年花膠的價格升得相當快，他認為是因為多了人認識花膠的營養價值，而且亦多了內地遊客來港購買，都令價格上升，此外，以往較多人吃魚翅，近年基於對保育的關注，亦使一些人改為食用花膠。

參考政府的綜合消費物價指數，海味類食品的價格在2010年、2011年及2012年分別上升了6.3%、14.9%及6.7%，都比整體食品類別同期的升幅為高。

不良銷售手法：標示價格單位不清晰

本會不時接獲消費者關於購買花膠的投訴，多與銷售手法有關。

常見的問題是店舖沒有清楚說明標



示的售價是以「斤」還是「兩」為單位，或是只以相當細小的字體寫上「兩」字，再以貨品遮掩；有些消費者誤以為是以斤計而選購後，店方會迅速把花膠切片，隨後才向消費者表示是以兩計算價格。消費者在得知價格後，即使向店方表示不想購買，但往往因花膠已切片而無奈就範。

上述的不良銷售手法不時在參茸海味店出現，不過這種手法很可能已違反最新修訂的《商品說明條例》。本會建議遇到這情況的消費者向香港海關舉報。

麥先生亦提醒消費者，選購時應注意價格的標示，而且最好不要讓店方將花膠切片，因這些步驟較易弄虛作假。

此外，早前有報道指市面有懷疑假的花膠出售。本會亦偶有收到消費者投訴懷疑買到的花膠是假貨，例如沒有魚腥味、十分硬、看似膠片等。本會建議消費者到商譽良好的店舖選購花膠，如對產品有懷疑，最好還是不要購買。

營養師意見

香港營養師協會會長林思為表示，花膠含有豐富的蛋白質，膽固醇含量屬低，不過由於其脂肪含量（尤其是飽和脂肪）屬中度高，所以建議消費者不要進食過量。她又提醒消費者，以花膠煲湯時，應配以瘦肉或去皮的雞，以免增加脂肪的攝入量。對於進食花膠可補充身體膠原蛋白的說法，林小姐指出，現時未有證據顯示進食花膠後會增加膠原蛋白在體內的產量。

