



● ● ● 常見走私農產品介紹及 辨識

資料來源:行政院農業委員會



識別僅對農產品有初步
認知。

透過鑑定則強化識別。

鑑定主要在於取得證據

鑑定受限於鑑定工具與所收集資訊是
否完整而呈現不同的證據力



農委會原產地協助鑑定小組 作業流程

特性拍照留存

大陸何地有
相似產品

性狀調查與分析

外型特徵描述

與現有資料比對

樣品特
性是否
符合生
產國生
態條件

NO

YES

ok

農產品鑑定用語及證據力比較

中文	英文	證據力	說明
吻合	The same	趨近百分百，具「個化」的證據效力	如品種DNA，但仍存在「個化」瓶頸，其它如土壤鑑定及病毒鑑定
相符	Consistent with	尚非百分百，但仍具有極高的證據力	常應用於形態證據，品種外型特性及加工手法
相似	Similar to	無法「個化」，証據力不如「吻合」和「相符」	產品特性具一致性，但無法進行有效區隔 證具力低，但可供進一步釐清的參考
排除	Exclusive	趨近百分百 (係指反面之證據效力)	經鑑定後，確認兩者並無關聯時，可以排除，可作為進口國之過濾



大蒜--台灣主要栽培品種



大片黑(蒜頭)



和美種(蒜頭)



花蒜(青蒜及蒜苔)



宜蘭白(青蒜及蒜苔)



面對市場逐漸開放
市售大蒜種類變多

如何由外觀快速區別
何者為本土蒜何者為進口蒜





大陸大蒜品種

- 大陸大蒜品種可分為白蒜與北蒜類
- 白蒜類主要做為食用如金鄉白蒜及河南白蒜，兩者外觀差別僅在蒜球縱向條紋之有無。
- 北蒜類為蒜球與青蒜兼用種如上海嘉定蒜、太倉白蒜及蒼山蒲棵蒜



白蒜



白蒜

台灣常見中國蒜



嘉定二號



蒼山蒲棵蒜



台灣大蒜品種

- 台灣有**40**個栽培品種
- 主要食用品種為和美種及大片黑，蒜球與青蒜兼用種為宜蘭白蒜、蒜苔與青蒜兼用種為花蒜。



大蒜商品型態

- 整粒蒜球
- 蒜瓣
- 剝膜之蒜仁



觀察蒜梗

- 大陸白蒜－蒜梗中空、萎縮、倒折。
- 台灣大蒜－蒜梗一定是實心。



觀察外觀形狀

- 大陸蒜品種－蒜球多呈扁圓形，發芽孔多為同一平面
- 台灣蒜品種－呈下寬上窄之吊鐘型，且發芽孔多為不同平面，有插瓣現象。





觀察蒜球側面

- 大陸蒜品種－其側面如同茂谷柑一樣扁圓。
- 台灣大蒜－狀似蓮霧。

大蒜鱗莖介紹





觀察大蒜基盤

- 大陸大蒜品種－基盤相對乾淨。其採後處理手法有2種，一為濕剪基盤，大蒜採收時於田間馬上進行基盤修剪，大蒜仍具生命，無孔洞現象。二為乾燥修整，大蒜基盤有凸有凹。蒜球乾燥後，再次進行修整，因這時蒜球已乾燥，基盤失去癒傷功能，因此基盤維管束呈空洞化。
- 台灣大蒜品種－多為濕剪。
- 若有經過乾燥修整者，多為大陸蒜。



觀察蒜仁發芽孔

- 大陸蒜－圓鈍狀
- 台灣蒜－呈尖細狀





虛報之蒙古大蒜



吉木薩爾



大陸地區最普遍之二種食用蒜



世界大蒜看中國 中國大蒜看金鄉
十戶人家八戶蒜 剩下兩戶也販蒜



美國蒜

阿根廷



阿根廷

12月進入台灣
基盤無乾剪痕



7月進入台灣

大陸

白蒜





大陸香菇主產地



1.福建省

2.浙江省

3.河南省

栽培之香菇菌種多來自日本



台灣、大陸香菇簡易辨識 法

- 1.花菇(茶花菇)：目前市面花菇90%以上均來自大陸有些自稱日本花菇、韓國花菇者係經由轉口或走私大陸花菇冒充。
- 2.扁香菇：在南北貨市場只要乾香菇軟趴趴者，即是大陸貨，扁香菇含水份超過25%。
- 3.香菇絲：身細而肉薄、色棕黑而刺鼻為大陸香菇絲。身稍後而肉亦厚，色淺黃有香味者是國產香菇絲。
- 4.一般乾香菇：無柄、肉身軟、色棕黃有刺鼻味者。柄稍長（1公分以上），肉身硬色淺黃到黃，有清香味者屬國產香菇。

(台灣省香菇研究發展協會 TEL:04-25814236)



台灣乾香菇



大陸香菇外型分類



天白花菇 明花菇 暗花菇 光面菇

扁香菇絲



扁香菇



台灣無此加工手法

台灣香菇絲多於鮮菇時即進行切絲作業菇絲較寬



大陸香菇經乾燥回潮後再行切絲作業



韓國

大陸
菇柄加工手法

台灣







日本香菇

韓國及日本香菇多以原木生產





花生--外觀性狀比對

- 田間可依據株型、分支、葉形及葉色等特性進行初步判斷。
- 發育接近成熟期則可參考莢果及種子性狀進行品種判斷，可依據莢果大小及形狀、喙之有無、莢殼厚薄及網紋深淺、種子形狀、種皮背紋顏色深淺等性狀。

●  國產花生



台南13號

台南12號



中國大陸產生



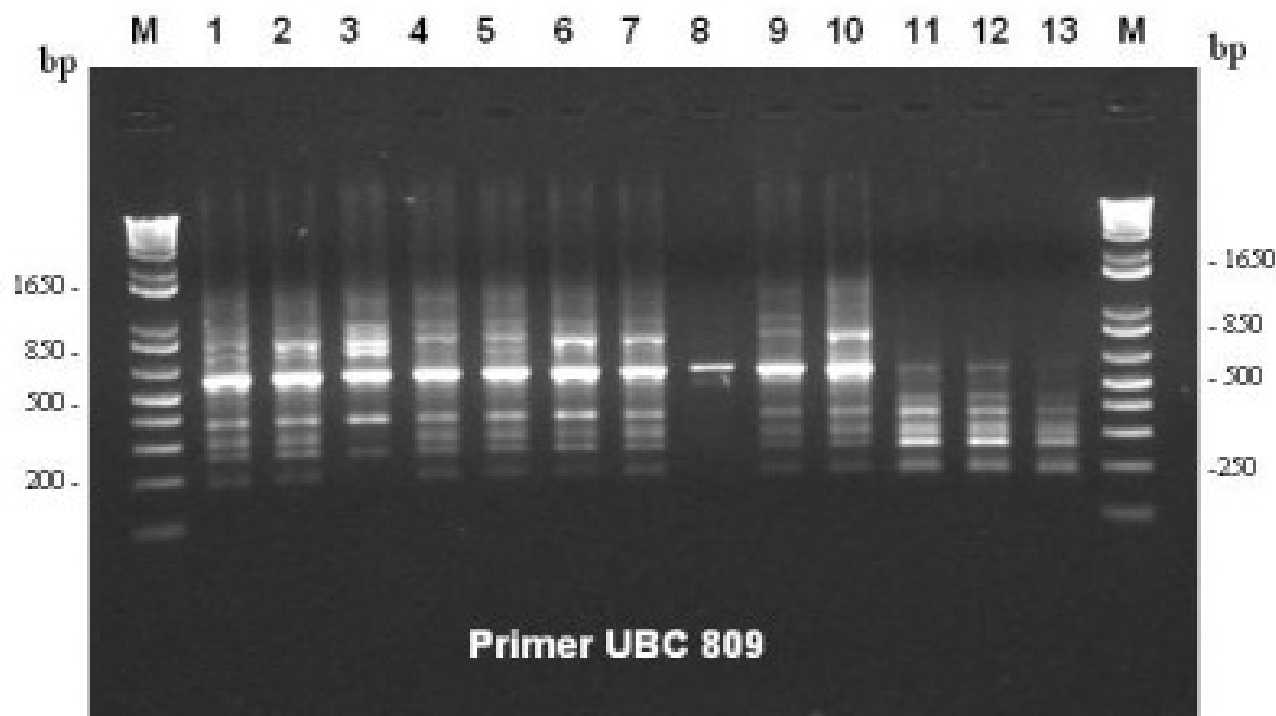


DNA指紋技術鑑定

- IRSS(Inter-Simple Sequence Repeat)
- 簡單序列重複分子指紋
- 利用一個強而有力之專一引子(Primer)

● 花生科學鑑定成功之例

金門查獲一批經由小三通管道走私的落花生，但是業者表示，這批落花生是從台灣運到金門，準備進行加工，警方從外觀也難以分辨，後來就是藉由DNA鑑定技術才讓嫌犯認罪。



▲以UBC809引子進行落花生不同品種間之差異鑑定分析

UBC809序列：5'-AGA GAG AGA GAG AGA GG-3'

代號說明：M：標準分子量(100bp plus DNA ladder) bp

1：台南選9號 2：台南10號 3：台南11號

4：台南12號 5：台南13號 6：台南14號

7：花蓮1號 8：台農6號 9：金門選1號

10：甜豆 11：走私樣品 12：走私樣品

13：走私樣品

(楊藹華,2004)



台灣金針

● ● ● 產地：台東太麻里（金針山）

花蓮玉里（赤科山）

富里（六十石山）

嘉義梅山

品種：台東選1-6號

（1978年由美國及加拿大引入）



外觀及品質綜合判定

- 港針，為香港進口之金針乾製品，價格低廉，產品呈褐色，然而香港並非金針產區，實際上係經由大陸地區轉口或走私進入國內南北貨市場。
- 由於港針產品顏色呈淡褐色至暗褐色，因此，與國內金針產品有所區別，然大陸金針品種及加工方法如與國內相同時，則可能無法判別。



港針之一



國內平地針



港針之二



國內高山針



圖一 送鑑定貨樣(含包裝)



圖二 送鑑定貨樣



港針顏色雖為淡褐色，但其二氧化硫殘留量仍可高達5,000~7,000 ppm。此外，港針具有些許酸敗味，其風味及口感較差，且為增加其產品重量而添加蔗糖或甘油等添加物，以致其表面較黏。

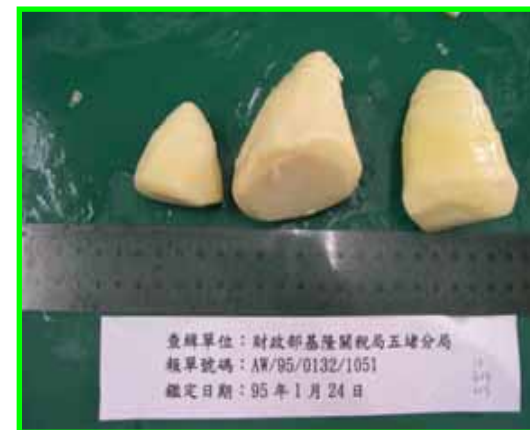
筍乾--外觀判定

- 1.有否變質：腐敗、黴斑、鐵鏽。
- 2.形態：條狀、絲狀、短簽、片狀、剝殼全筍、帶殼全筍。
- 3.加工程度：蒸煮、殺菁、發酵、鹽漬、乾燥度。
- 4.色澤：青綠、淡黃、黃、黃褐、深褐。
- 5.嗅覺：天然(水煮味、發酵味)，化學味(漂白劑、亞硫酸鹽)，腐味、霉味、未知刺鼻味。



測量

- 條、絲狀：長度、寬度、第一節間長。
- 片狀：長度、寬度。
- 全筍：高度、基座寬度





不同品種辨識

A

- 主要進口國為泰國，該國部分種植巨竹品種(A圖上方)，其與麻竹筍(A圖下方)比較，外觀粗短、節間短密。



B

- B圖為該品種剝絲，絲條節間短密可資辨識，下方較長絲條為麻竹筍。



同品種辨識

- A圖及B圖皆為麻竹筍。A為進口產品，B為國產。
- 兩者外觀極相似，判定困難度極高。

A

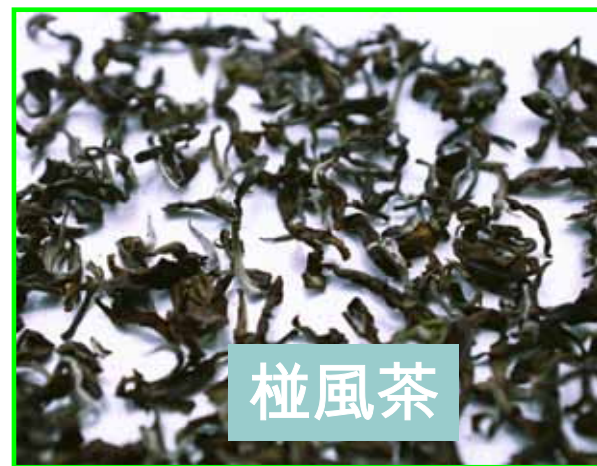
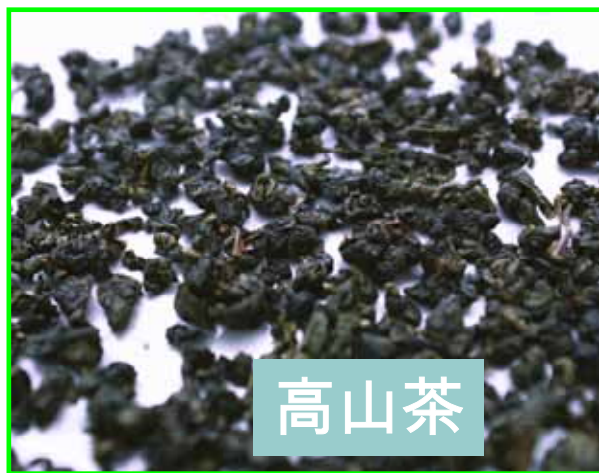
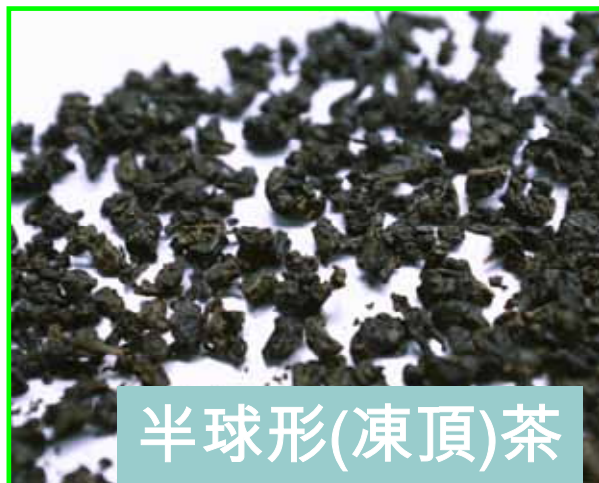


B





茶葉—國產茶





17 中國紅茶



20 中國綠茶



19 中國綠茶



18 中國鐵觀音

中國大陸茶



日本茶





越南茶



26 越南紅茶



22 越南烏龍茶



漁產品：牡蠣、文蛤



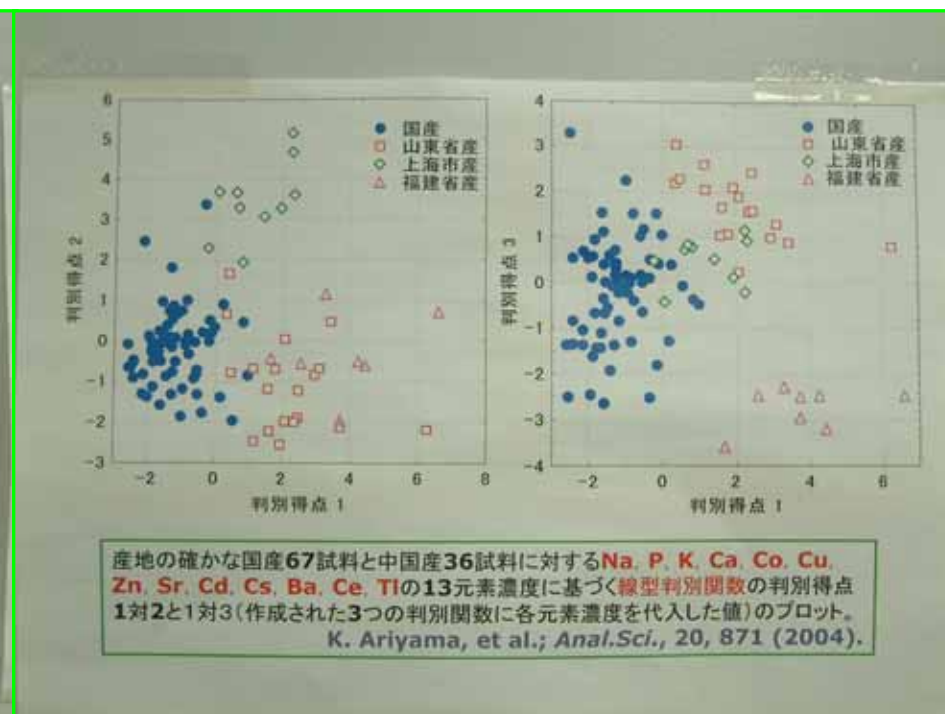
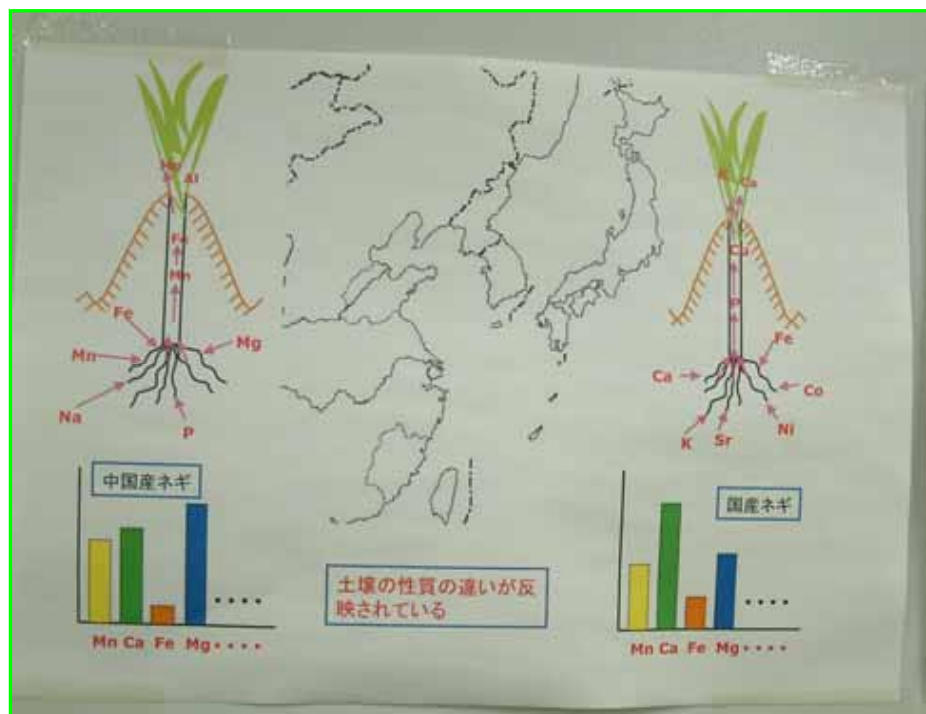
中文名：牡蠣
俗名：蚵仔、蠔、長牡蠣
學名：*Crassostrea gigas*
英文：Giant pacific oysters
殼長：一般約8公分。
辨識特徵：貝殼灰色略微長型。
分布：盛產於台灣西南海岸。
漁法：以養殖為主。



中文名：文蛤
俗名：蚶仔、粉蟯
學名：*Meretrix lusoria*
英文：Hard clam
殼長：成蛤殼長4.5公分。
辨識特徵：貝殼呈亞三角形，黃褐色而變化。
分布：盛產於台灣西海岸潮間帶及鄰接淺海泥沙底。
漁法：以養殖為主。



元素分析儀/日本





1.農產品種類多，應依不同種類
作一適切鑑定方法調整。

2.鑑定只是讓產品本提供更多的
訊息。

3.積極開發科學鑑定方法。