



●全球罐头销量已达到9000万吨，超过3500种。

罐头 迷思

第一篇

“不要吃那么多罐头，没有营养，而且有防腐剂。”现代人几乎听过这种说法。

罐头的保鲜期长达两三年，按常理推想，食物能耐如此长时间，怎会不是添加防腐剂之故呢？

罐头是一种食品保鲜技术，未必只以有无防腐剂来论断，尚需把繁复的食品工业技术考虑在内。

现在，就让我们循着对罐头食品种种疑问，抽丝剥茧找答案。

63岁的李秀贞与许多人一样，是罐头食品的忠实拥趸之一，午餐肉、沙丁鱼等，偶尔加热了煮熟，或混入她的食材一起烹食。

“小时候，母亲每星期三四日就会弄一些罐头食品，小孩爱吃。”回首自己的童年往事，她依然忘不了那股酸酸的味道。

长大后，李秀贞食用的罐头食品种类渐渐增多，肉、蛋、水果罐头等，只要是在所见，发现杂货店或超级市场货架上陈列着什么，且合乎口味的罐头产品，都会买来收藏在厨房柜子。

备不时不需
罐头保鲜期很长，即使搁置上一个星期，还是可以开盖吃，不必担心过期。

为人父母后，他的孩子同样喜欢罐头食品，虽然不常吃，但厨房里总有一些同样的食品，以备不时之需。

十年前，李秀贞开始接触一些新知识，甚至遇上某些营养师，告诫要罐头不多食，因为有防腐剂。

这改变了她购买罐头的欲望，虽然不是完全停止食用，但不会大量购买。

这种改变不只发生在她身上，许多国人食用罐头的习惯开始改变，对于罐头食品，消费者有了新的诠释。

对于罐头食品而言，这种转变对行业造成一定影响。

“近15年来，不能说是大促销员了解罐头产品，而没有足够资金投资于罐头包装的革新，以及推广方面，从而导致罐头食品行业整体下滑。”马来西亚包装食品协会主席华伟忠说。

最为人的罐头食品非沙丁鱼莫属，至今依然是“名牌”包装。林木早以前就对比过罐头产品和新鲜产品的差异之处。



新颖罐头花样多

运动和旅游人员的热食用途。

●运动罐头

有营养保健康的运动低热量复合罐头，供高体力、强度训练或消耗病人用的低热量罐头，适合补充营养的能量罐头，以及能量罐头，高纤维素罐头，在市场上十分畅销。

●自制空调罐头

日本推出“超级烹调自然罐头”，可在1至2分钟内启动加热烹调设备。

●点心罐头

日本人把鱼肉当茶，下午茶，外国人则当成下午茶，深受欢迎。

●米饭罐头

芬兰推出的火食罐头，可以利用罐头自身加热和烹调食品，且无须煮，颇适于冬季宵夜。

●一人食用罐头

此种罐头刚好一个人吃，烹调方便，很受学生及中老年人欢迎。目前日本开发的一人食用罐头，已达百余个品种。

●食品式罐头

林木大鸟消费、益人益处、保健罐头。

高蛋白质是罐头食品的保健关键，整个过程跟食品安全息息相关，这被视作是罐头为何能经久不衰的重要工作。

对于罐头行业的从业者来说，如何为消费者提供安全、卫生、美味的罐头是他们的职责。对于罐头内是否加入防腐剂的争论，香精、色素，以及罐头包装管理，不断的新陈代谢。深入了解，从各方面探讨，寻求相关人士的意见，从而对罐头产品的真假辨别，食物的安全之处。

罐头 高温杀菌保鲜

李秀真表示，她家最常买的罐头是豆类。

去巴刹买菜，鱼贩如何保存鱼的新鲜度，一般消费者看的程序，不外乎询问当大将鱼卖否；若卖不出去，鱼贩会建议隔夜解冻摆在档口，直到第二天才会丢。

科技日报讯，配合营养科学的发展，新颖罐头的纷纷面市，罐头不只是一个样，而是越来越多花样。

以下为不同国家推出的罐头种类，令人感叹原来罐头还可以这么做！

●泰国新品种
泰国新产品，开罐后即可使用，而且可以久藏。

●火食罐头
芬兰推出的火食罐头，可以利用罐头自身加热和烹调食品，且无须煮，颇适于冬季宵夜。

●食品式罐头
林木大鸟消费、益人益处、保健罐头。

高蛋白质是罐头食品的保健关键，整个过程跟食品安全息息相关，这被视作是罐头为何能经久不衰的重要工作。

对于罐头行业的从业者来说，如何为消费者提供安全、卫生、美味的罐头是他们的职责。对于罐头内是否加入防腐剂的争论，香精、色素，以及罐头包装管理，不断的新陈代谢。深入了解，从各方面探讨，寻求相关人士的意见，从而对罐头产品的真假辨别，食物的安全之处。



战争造就罐头诞生

罐头的出现与战争有关。它成于士兵在战场上最好的食物，不需用心想到腐败食肉而影响战斗力。

18世纪，好大喜功的法国皇帝拿破仑发动战争，为了解决军队打胜仗的问题，拿破仑是想研发出食品变质的技术和装备。

之后，英国人彼得·杜伦（Peter Durand）研制出薄铁制成的铁皮罐，作为罐头容器，加速罐头发展的速度。

1862年，法国推出蒸气杀菌技术，获得政府，并且获得政府奖励金。10年后成功研发出食品变质的技术和装备。

●罐头皆以铁制为主，因此具备回收再使用的功能。



罐头也赶环保潮流？

商店百余年来，罐头皆以铁制为主，因此它也具备回收再使用的功能。

林华指出，铁制罐头可重新加工，彷彿还能使用。可是，那些铁制品可能作其他用途，这是塑胶制品不能达到的环保效果。

反而转向选择罐头食品。

“而且，以味道来讲，罐头食品接近真实食物的味道，甚至由罐头食品食材曾经特别挑选，品质会逊色，而且有过之而无不及。”

他指出，日本人注重健康，任何食品讲求不伤身体为大前提。因此少用纸包装的食品，

▼为农产品制成罐头产品，不仅扶持了农业的发展，同时增加农产品价值。



就使用角度而言，罐头能延长食物的食用期限，这对农业有极大利益。

博特拉大学食品工艺实验室研究副教授振振有词：“罐头食品的保质期长，若处理不及或保管温度不快，将造成大量农产品腐烂变质，即是浪费食物。”

例如，果树结出许多桃子，区域市场不能消化许多桃子，制作成罐头就能销售到不同区域。一些未能种植桃子的国家，也可通过价格不高的桃子罐头，品尝这种水果。

扶持农业增农产品价值

样的“制造”农产品的科技，防腐剂添加，只是以努力，我国法律部分商家直放极少量防腐剂在罐头内，但凭此不代表必需，因为原料保持原

样的“制造”农产品的科技，防腐剂添加，只是以努力，我国法律部分商家直放极少量防腐剂在罐头内，但凭此不代表必需，因为原料保持原

你可以天天说英语

brilliant (a.) 才华洋溢的，聪明的

that my baby was developing normally.

安安：事实上，我上个礼拜做了个检查，医生跟我宝宝的身体发育正常。

Kim：The best thing you do right now is not worry too much. If your doctor says your baby is fine, then it probably is. (sound of Kim groaning)

阿金：通常超音波检查都可以检查出这些问题。

Ann：Actually, I had a test last week, and the doctor said

defect (n.) 缺陷，缺点

defect (v.) 发现，查出

groaning (n.) 叹息

it was brilliant!

我也是！我觉得这部电影拍得

出色！

我喜欢《绿色奇迹》那部片

for consumption?