

玉梭魚簡介

什麼是玉梭魚？

玉梭魚（**Escolar**）是兩種蛇鯖科（**Gempylidae**）魚類的通稱。玉梭魚的皮呈深棕色，魚肉色白而多油，分佈在世界各地的熱帶水域中。兩種魚都可合法進口到加拿大。

根據不同種類，人們通常把這些魚稱為“玉梭魚”、“蛇鯖”（**snake mackerel**）和“油魚”（**oilfish**）。玉梭魚有時候也會被錯誤地標識為“白玉豚”（**gemfish**）、“追船魚”（**rudderfish**）、“牛油魚”（**butterfish**）、“黑鱸”（**sea bass**）或“藍鱈”（**blue cod**）。

在加拿大，玉梭魚通常以冷凍魚片的形式上市。這種魚既可在商店裏買到，也可在餐館裏吃到。

食用玉梭魚之後可能會產生什麼反應？

玉梭魚體內含有成分很高的天然瀉油，稱為蛇鯖毒素（**gempylotoxin**）。雖然這種油不能被人體消化，但每個人的承受能力不同，食用玉梭魚之後的反應也因人而異。這種油與蓖麻油相似，含有很高的蠟脂成分，因此不能被人體消化。這種油脂是蛇鯖科魚體內固有的，與魚體污染變質無關。

有些人食用玉梭魚之後可能會產生胃痙攣和腹瀉症狀，大便經常呈橙黃色。有些人還可能產生噁心、嘔吐和頭痛症狀。上述反應通常在24-48小時內消退。老年人和患腸胃病的人可能會產生更嚴重的反應。

如何儘量減少不良反應？

- 消費者應該向零售商詢問情況，如有疑問，請務必確認將要食用的是哪種魚，因為零售店的有些產品會貼有標籤。

消費者可以通過以下方法儘量減少可能發生的不良反應：

- 選擇較小的魚片；以及
- 採用可以去掉一些油脂的方法烹調玉梭魚（如燒烤）。

查詢有關食物致病以及安全的食品處理方式的詳情，請瀏覽加拿大食品檢驗局的網站：
www.inspection.gc.ca