

表1 真蜜與合成蜜之鑑別方式

性 狀	真 蜜	合 成 蜜
外觀鑑別	手指放在玻璃瓶後，看不清手指(龍眼蜜)，表面有少許氣泡。	五指一清二楚，表面無氣泡
氣味及結晶	具持有植物的花香味，細緻呈乳白色。因蜜源不同，結晶度不一。	持有香精味，不結晶
品 嚐	有特有花香、口感甘潤、生津回味久，結晶體入口即化。	無花香味，只有糖水味
沖熱開水	香甜有酸味感	味甜，無酸味
理化檢驗	澱粉酶值高 (>8U) 花粉粒多 (每克蜂蜜>2,000個)	澱粉酶值低或無含花粉粒少或無

註：1.淺色蜜如荔枝蜜、柳橙蜜、文旦蜜、咸豐草蜜等，手指放在瓶後，略可看?

2.花粉粒含量因雄花數量多寡而不同，所列數字僅共參考

3.U係指unit