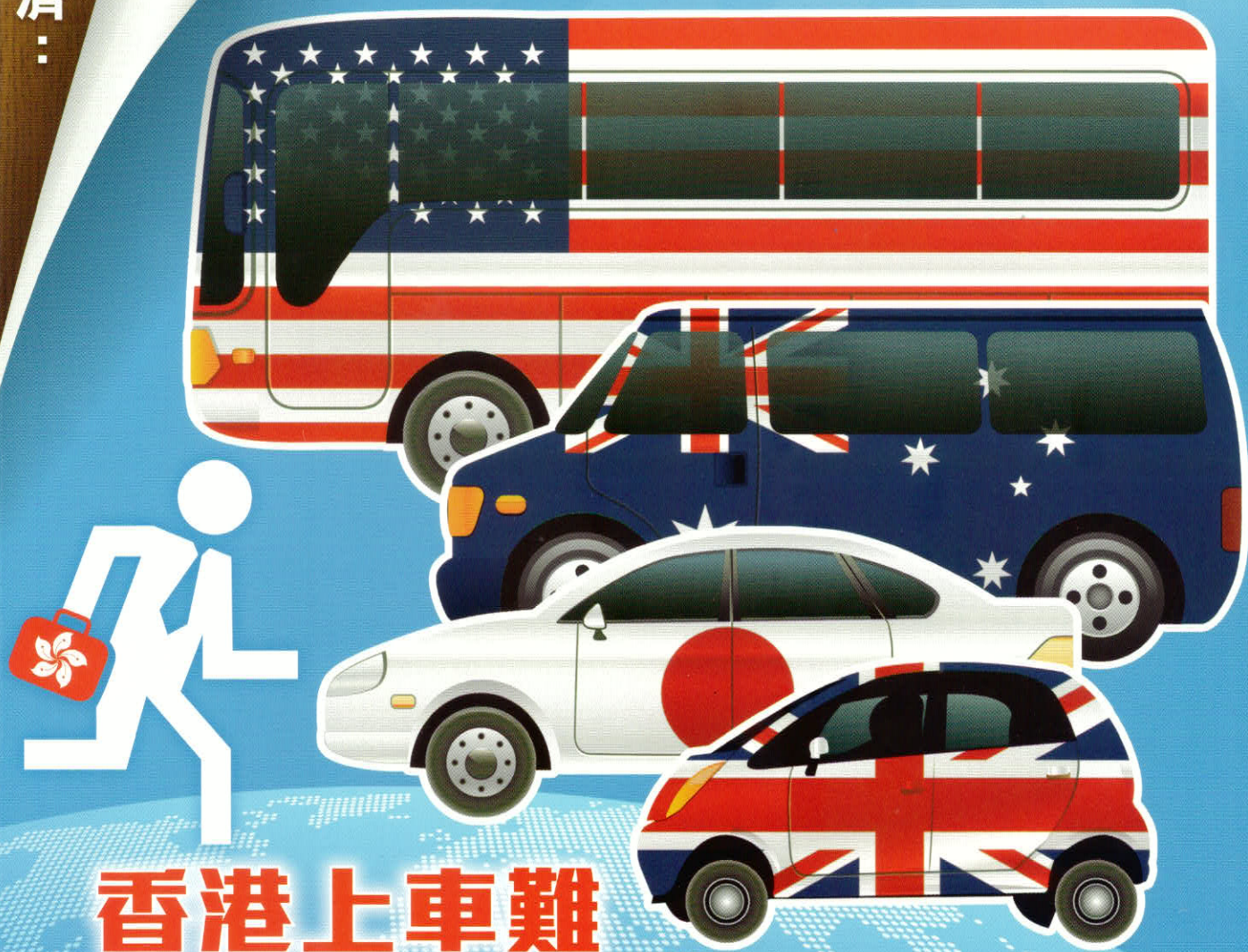


小眾經濟：
抗敏食物、同志婚禮、大碼衫

100萬做業主



香港上車難

海外買田、買地、買屋

股市瀉、人幣貶應對策略

蕭芳芳：人做好，世界就變好



文明病難醫 抗敏產品商機大

20年前，全港只有三間有機抗敏產品營運商。一間擁有宗教背景；另一間由自然療法醫生開辦；第三間就是車慧蘭的舊公司。「老闆是回流美籍華人，純粹出於善心想幫在港受食物過敏影響的家庭搵食，所以專程飛到美國入貨。」她大學畢業即加入做買手，轉眼十數載。直至4年前，老闆決定退休，車慧蘭自立門戶，零售批發有機抗敏產品。

車慧蘭形容康泉是「微企」，員工不足10名。灣仔門市麻雀雖少，店內有近千種產品，主要從美國及歐洲進口。銷售對象除零售、批發，亦包括企業，並設網店，佔收入兩、三成。開業4年，她透露已回本，並準備開拓大中華市場。

白人專利品 沙士成轉機

「據估計，現時香港有50萬消費者，部分有特殊飲食需要，也有愈來愈多普通消費者。」入行人數愈來愈多，車慧蘭亦由B2C擴至B2B。今年，聯交所要求上市公司交代環境保育及員工健康也帶來商機，「單單辦公室清潔已有生物降解清潔劑、洗手液等選擇，員工有任何敏感症也可使用」。

早期本地有機抗敏產品市場再小眾不過，她憶述當年顧客全是外國人。「多數是外國高管，一家大小來港，但不少受食物敏感困擾，所以搵食艱難。」這與西式餐單有關。「他們食pizza、意粉都有小麥，日日飲牛奶，所以容易出現過敏症。但當年香港根本無人知什麼是gluten-free（無麩質），那年代甚至豉油都有小麥，所以他們很易中招！」由是從外國引入抗敏產品的樓上舖應運而生。

抗敏產品早已在外國盛行，香港幾乎無概念，所以只能透過貿易從外國引進。沙士令港人健康意識提高，但大部分人都是近年才認識「無麩質餐單（Gluten-free diet）」。麩質是麥、黑麥、燕麥和大麥中的一種蛋白質，主要令麵團發漲使食物有彈性，但對部分人會引起

過敏反應，包括頭痛、腹脹、胃痛及腹瀉。

致敏原難防 父母更艱難

現代食品常注入過量化學添加劑，既促成慢性病（例如心血管疾病、糖尿病等），也有機會引致食物敏感。政府帶頭成立「降低食物中鹽和糖委員會」，主席陳智思亦因病需要進食「低鹽餐單（Low-sodium diet）」。

車慧蘭觀察到受敏感困擾的人愈來愈多。在香港，七成患食物過敏人士都是少於30歲（包括BB、兒童及年輕人），而九成致敏原來自牛奶、蛋、小麥、花生等（■-），首三種甚至有上升趨勢（■-）。「愈來愈多媽媽訂奶粉都指明『走』乳糖，甚至選擇大豆奶粉，更要求有機認證才食得安心。」她自立門戶的頭炮就是引進美國有機奶粉。

牛奶是最常見致敏原，她甚至遇過初生嬰兒、沒有家族遺傳史，卻生濕疹。「可能與媽媽於懷孕期間飲太多牛奶有關。」飲食過於西化有機會水土不服。「亞洲人，尤其廣東人，本身並不太適宜太密集飲牛奶，飲豆奶反為容易消化。再說孕婦未飲牛奶前，上一代媽媽是怎樣待產啊？湯水啊！」

近年，更有研究指不少兒童問題例如自閉症、過敏症、過動症、專注力問題等部分與飲食有關。基於食物過敏愈趨普遍，生產商研發出各種抗敏食物，主要是不含麩質、非小麥的穀類食物，例如糙米、藜麥（Quinoa）、小米（Millet）及玉米等。「今時今日，無麩質食物的質感可以很豐富，要脆口有脆口，要香味有香味！」隨即她展示店內各種抗敏零食，包括曲奇餅、薯片、有機果汁糖等。

每4個人中便有一人有過敏反應，除對某些食物敏感外，化學物更難防。「化學物（例如農藥殘留物）最大問題是會干擾荷爾蒙，影響發育、生殖及學習能力。部分過度活躍症小朋友便會對食物添加劑過敏，例如白糖。」車慧蘭認為新一代家長很不容易，「外在環境已

受污染，選食材更考智慧」。

空氣差、壓力大 後天過敏日增

而且化學物過敏不只見於食物，各種日用品，例如個人護理用品、家居清潔用品也要特別注意，所以消費者對各類無添加、天然、有機的產品，需求殷切。

她無奈笑說：「現在每個人身邊總有一、兩個家人、朋友需要特殊飲食、過敏。」有人年幼沒有食物敏感，成年後卻出現敏感症狀。車慧蘭妹妹就是例子，本身無濕疹，近年卻突然爆發出來。「可能是塵垢、花粉，空氣污染絕對有關，也可能是工作生活壓力。」她補充：「在職人士爆發敏感症狀大有人在。」

「真·食物」短缺

車慧蘭慨嘆：「為什麼20年前，50、60歲才出現的病症，現在到30、40歲已經出現呢？」文明病都是食出來的。「從前種植及畜牧不會打針、餵抗生素、『肥仔藥』（即生長激素）……假使人體不能適時排出，不斷累積，很快30幾歲就會生病。」

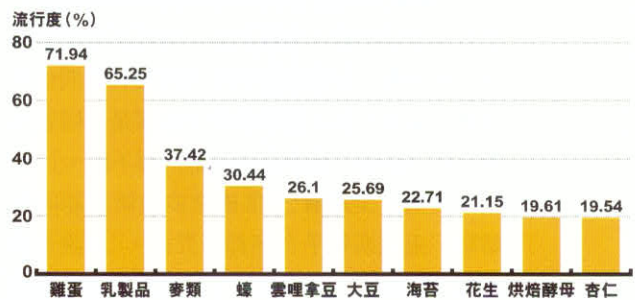
她認為很諷刺。「香港經濟比60年前好，但在食方面，卻比從前還要差！垃圾食物充斥市場，真正食材卻短缺。從前我們消費不起，今天卻是有錢都難買到！」



▲車慧蘭指出，香港人愈來愈重視健康，有機抗敏產品也有普及化趨勢。

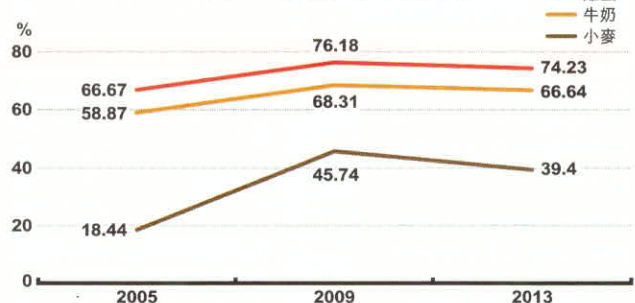
(李潤苗攝)

圖一 過去10年香港最常見延遲性食物致敏原



資料來源：生物保健科技(香港)有限公司

圖二 2005至2013年本地三大常見致敏食物流行趨勢



資料來源：生物保健科技(香港)有限公司

美國進入抗敏世代 產業大眾化

在香港，抗敏產品仍是小眾市場；但在美國已延伸成綠色產業。較為港人熟悉的要數荷里活影星Jessica Alba於2011年創辦天然嬰兒用品網站The Honest Company。

Jessica Alba是兩女之母，有次使用主流嬰兒洗衣液後，她皮膚出現過敏。為怕年幼兒也受罪，索性創立自家品牌，標榜安全、無毒及環保。結果，第一年營業額已達千萬美元，目前估值達10億美元，預計明年上市。

美國早於20年前已經出現相關消費品，覆蓋衣、食、住、行，產業鏈由產品製造、零售，以至連鎖店、批發商都發展得相當成熟，至今仍每年錄得雙位數增長。

車慧蘭笑說：「因為美國是污染大國啊！所以民眾需求大，而美國生產技術有保證，亦得到消費者支持。」由於市場潛力大，近年更屢有大財團併購有機產品生產商。反觀香港，莫說美國，她認為比起台灣也慢十年。



▲Jessica Alba創辦天然嬰兒用品網站，被美國媒體譽為世界最美麗女士之一。(網上圖片)