[**環保酵素護生愛地球**](https://www.facebook.com/%E7%92%B0%E4%BF%9D%E9%85%B5%E7%B4%A0%E8%AD%B7%E7%94%9F%E6%84%9B%E5%9C%B0%E7%90%83-725282987640897/?hc_ref=ARTjngETMZZoB_BlvsOfDp78OQvuHDN2crTQA5HI0xHNXAHD1XY2ClXJBB_JYzeDJ0M&fref=nf&__xts__%5B0%5D=68.ARCs6aQG4ibsWrMfDLFepDgqOkfEqatrgMBVbc_wN-OydK1vDJTJt-TiCIfuXOHQCRrN6DTl8h4KMsXfuMJDhcgYKI490yAX-lgtqyO5goRSudf-g1cnK_uP7MFJr5qovUfXc_O6x3wNMx-3KlJ-YKpuABYx_LOWiDNXxfYYHIxFN3WzMBC9&__tn__=kC-R)

[2017年3月6日](https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=733617180140811&id=725282987640897&__xts__%5B0%5D=68.ARCs6aQG4ibsWrMfDLFepDgqOkfEqatrgMBVbc_wN-OydK1vDJTJt-TiCIfuXOHQCRrN6DTl8h4KMsXfuMJDhcgYKI490yAX-lgtqyO5goRSudf-g1cnK_uP7MFJr5qovUfXc_O6x3wNMx-3KlJ-YKpuABYx_LOWiDNXxfYYHIxFN3WzMBC9&__tn__=-R) ·

《《為何不建議使用黑糖(紅糖)做食用(水果)酵素?》》
因為糖在發酵時會產生甲醇，就算發酵三個月後，你並無法確認酵素內的甲醇是否已揮發殆盡。飲用含有甲醇的飲品，嚴重時將會造成視神經的損害。!?(･\_･;?
☆食用(水果)酵素→發酵6個月以上
最好用蜂蜜
蜂蜜不會產生甲醇
●如果用紅糖製作食用(水果)酵素，建議發酵2年以上
飲用請務必稀釋→水果酵素1cc：飲用水1000cc
★ 環保酵素比例─黑糖1：鮮果皮3：自來水10→最少發酵三個月，不可飲用。
★水果酵素比例─蜂蜜1：好的當令水果3：飲用水10→ 最少發酵六個月，可飲用。
◑喝水果酵素只是為了讓水分子變小，幫助你讓身體更健康，但酵素並不能治病，有病還是要先請教醫師，切記切記!!