

黏稠劑

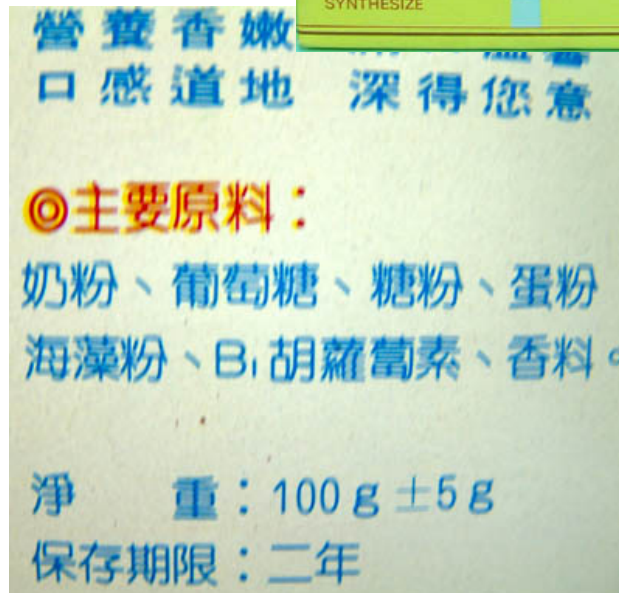
◆常用的增稠劑以及作乳化穩定劑用的增稠劑主要有

- 羧甲基纖維素鈉、
- 藻酸丙二醇酯、
- 卡拉膠、
- 黃原膠、
- 果膠、
- 瓜爾豆膠、
- 刺槐豆膠等。



黏稠劑

- 關華豆膠
- 多丙烯酸鈉
- 甲基纖維素
- 乾酪素



黏稠劑

化學醬料吃下肚？



番茄醬

- 黏稠劑
- 紅色食用色素
- 番茄醬香料



芥末

- 黏稠劑
- 綠色食用色素
- 芥子油

■ 水 ■ 豆浆香精 ■ 微量纯豆浆 ■ 外卖豆浆





台南地檢署查獲立光農工股份有限公司，以較便宜的工業原料調製成洋菜粉、愛玉粉，或變造有效日期販售精製刺槐豆膠，賣給下游食品業者，造成使用此原料的統一布丁、愛之味仙草凍以及依蕾特奶酪下架。（圖片／取材自統一、愛之味、光代冷藏食品網頁） 較少 ◀

您喜歡吃關東煮嗎？

- ◆ 您一定以為都是由魚漿製成的。抱歉，在廠商成本考量下，過去多用在素食產品的卡德蘭膠（**Curdlan Gum**），已大量用在黑輪、甜不辣、魚丸等魚漿製品，且比重越來越多。
- ◆ 卡德蘭膠是衛生署核定的食品級添加物，只需要一兩公克就能做出大量商品，成為不景氣下業者節省成本的利器。每到秋冬，在便利商店和路邊小攤販熱賣的關東煮，甚至賣場熱銷的火鍋料，就有不少「卡德蘭膠」產物。
- ◆ 不願具名的代工業者指出，景氣不好，通路不願商品漲價，一支黑輪成本才幾塊錢，但十年來都不調價，現在魚漿稀少「有錢還不見得買得到」，只有在不改口感下積極提高添加物比重。
- ◆ 廠商指出，卡德蘭膠屬於菌類發酵後的醣類，熱時有可塑性，冷卻後凝固有脆度，可以增加食物口感，過去最常用在素食產品。可以做出的素海鮮，包括海參、花枝、墨魚、魚片等產品，甚至宴席上，配著西生菜燴煮的鮑魚成分也是以卡德蘭膠為主，再添加鮑魚萃取物，經過調色和調味後，就成了幾可亂真的鮑魚，平均一百元的鮑魚，成本只要十元左右。

什麼是 **卡德蘭膠**？

卡德蘭膠（Curdlan）為黃產鹼桿菌發酵培養產生的天然多醣體，又名凝膠多醣或熱凝膠。稱為卡德蘭（Curdlan），主要是因它加熱後具有凝固的能力。卡德蘭膠只須一點

粉末，就可產生極大效果，凝膠質感介於洋菜和明膠之間，放冷後，脆度可以像魚丸，加溫後硬脆度降低，彈性不減。



卡德蘭膠

製成
關東煮



製成素食品



製表／彭慧明 攝影／彭慧明、蘇健忠

卡德蘭膠被歸類為食品添加物裡的粘稠劑

修飾澱粉

- ◆ 在衛生署公告的食品添加物中有一類添加物稱為「食用化製澱粉(**Food Starch, Modified**)」，此類添加物在文獻或新聞報導中又稱「修飾澱粉」、「化工澱粉」、「變性澱粉」或「改性澱粉」，這類食品用修飾澱粉是「食品衛生管理法」允許的食品添加物。

澱粉變性改質的目的

改質目的	變性澱粉	用途例
1 降低粘度	Thin-Boiling Starch~ Acid-Modified or Oxidized	表面賦型劑、味附粘劑、軟糖
2 降低糊化溫度	Starch Ether or Starch Ester	煉肉品、速食麵
3 提高結合水率	Starch phosphate monoester	膨發食品、馬澱粉取代
4 提高耐老化性	Starch Ether or Starch Ester	冷藏冷凍食品
5 提高耐酸耐高溫 and 抗凍	Cross-Linked Starch	醬燴湯料、烘烤果醬、冷凍

修飾澱粉

- ◆澱粉食品加工常使用「**硼砂**」以製作彈性好，不沾手，且耐久存的食品(如鹼粽、粿條)，其實也是一種「硼酸酯化與架橋雙重修飾澱粉」。
- ◆台灣南部特有的製作彰化肉丸、蠔仔煎、珍珠粉圓所用之「原子粉」，其實就是一種「氧化與甲醛架橋澱粉」。
- ◆凡此種種例子頗多。近代變性澱粉的製作和應用技術已非常多樣化。

順丁烯二酸

- 美國FDA及歐盟核准間接食品添加物。
- 化製澱粉（經化學藥物處理，可提昇黏度、質地及穩定性，可增加食品彈性口感）
- 台灣已核准21項食用化製澱粉，但順丁烯二酸未獲准。
- 急毒性低。對人類不具有生殖發育、基因等毒性，無致癌性。
- 動物研究單一劑量(9 mg/kg)對狗造成腎臟毒性，但大鼠、小鼠與猴子，未發現有腎毒性。

資料來源：衛生署食品藥物管理局

毒澱粉原料

項目	製造廠	銷售商
蕃薯粉	郭信豐粉廠 茂利南光牌 嘉義雙喜牌	嘉輝食品、鴻凱*新竹和成行 家寶商行、許財記行、德成商行
地瓜粉		佑嘉詮、廣泰、萬泰、鴻凱行 三發、慶昌
特級粉		佑嘉詮、廣泰
在來米粉		廣泰、日正*
黑輪粉		慶昌

註：*為新加坡輸出

資料來源：衛生署食品藥物管理局 15/27 18:00、聯合報

結著劑

□ 焦磷酸鈉

□ 焦磷酸鉀



食品工業用化學藥品

□ 氫氧化鈉

□ 鹽酸

□ 草酸



釀製米酒，利用食用鹽酸做為澱粉酸化劑，長期食用可能會有害健康？立委潘孟安指出，菸酒公司長期食用鹽酸恐有害健康。菸酒公司表示，自日據時期即開始採用「阿米洛」，做為製造米酒添加極少量合格食品級鹽酸，也是衛生署許可的食品添加物，可在食品製造的過程中廣泛使用。

菸酒公司表示，化學醬油在製程裡，也會加入食品級鹽酸，當鹽酸經過發酵及蒸餾之後即完全去除，民眾在米酒中絕對喝不到。立委認為，長期食用很可能會有害健康，菸酒公司應提出對人體無害的醫學證明，改用民間常用的大麴或乳酸代替，停用鹽酸來釀酒。

溶劑

□ 丙二醇

□ 己烷

在食品工業中，丙二醇和脂肪酸反應生成丙二醇脂肪酸酯，主要用作食品乳化劑；丙二醇是調味品和色素的優良溶劑。



零脂肪馬鈴薯雞肉塊



- ★零脂肪健康無負擔
- ★葡萄糖胺及軟骨素維持修護關重要元素
- ★搭配食物纖維及寡糖，幫助消化道機能健康
- ★迷你造型可作為獎勵、訓練使用

成分：
雞胸肉、馬鈴薯澱粉、糖類、大豆蛋白、脫脂粉乳、蛋白、寡糖、葡萄糖胺、萃取軟骨物(含軟骨素)、增粘安定劑(加工澱粉)、山梨醇、磷酸鈣、甘油、食品丙二醇、纖維素、PH調整劑、保存料(磷酸、去水醋酸鈉)、聚乙醯酸鈉、發色劑(亞硝酸鈉)、酸化防止劑(異抗壞血酸鈉)、食用色素(焦糖、紅106、黃4)

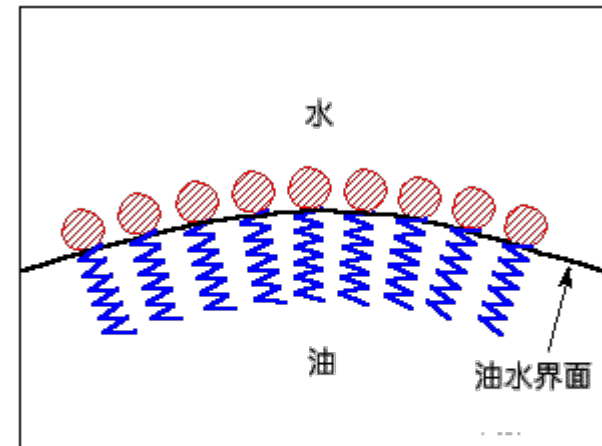
注意事項：
需滿二個月以上幼犬食用 原產地：日本 保存期限：12個月

保存方式：
常溫25度C以下，避免日光照射，開封後請冷藏，以保持新鮮並請儘早食用完畢



乳化劑

- ❑ 蔗糖脂肪酸酯
- ❑ 大豆卵磷脂
- ❑ 脂肪酸丙二醇酯
- ❑ 羥丙基甲基纖維



亲水基 亲油基

ELATE® 可可奶酪

Cocoa Flan

主原料：鮮奶、鮮奶油、可可、奶粉。

副原料：砂糖、咖啡粉、乳化劑、海藻抽出物。

內容量：170 ± 5g

熱 量：219 大卡

光代冷藏食品工業有限公司

製造地點：台南市安平工業區新孝路 205 號

服務電話：06-2916916

需冷藏 5°C 以下、賞味期 14 天

有效期限：標示於杯身（西元年 / 月 / 日）

零嘴不離嘴 <http://blog.yam.com/blueshk>

雞蛋調製豆奶

超高溫瞬間滅菌 符合CNS11139

內 容 量：330 ± 10 毫升

主 原 料：非基因改造黃豆

副 原 料：水、蔗糖、高果糖糖漿、
乳糖、卵磷脂、香料、
乳化劑、食用膠、
食用色素（黃色4號、5號）

成 份：大豆蛋白2.0%以上
油脂0.5%以上

保存條件：請保存於陰涼乾燥處，
避免陽光曝曬。

保存期間：六個月



凝固劑和乳化劑，就是影響冰品溶化速度

小心果汁、果凍！ 百噸「DEHP起雲劑」恐流入市面



黃巧雯

2011年5月24日 10:29



生活中心／綜合報導

昱伸公司在合法食品添加物「起雲劑」中違規添加塑化劑（DEHP），讓知名飲料受累，產品面臨下架命運。可怕的是，彰化地檢署與衛生局擴大追查有毒的「DEHP起雲劑」的流向後，又發現協成化工與彰化金鑽生化科技公司，恐怕已將上百噸的違法添加物製成食品，並流入市面。

起雲劑是一種合法的食品添加物，可幫助食品的乳化，多用於果汁、飲料、果

凍和優格粉末，讓飲料避免油水分離；一般而言，合法的起雲劑不會使用DEHP，然而，這回昱伸香料公司爲了降低成本、增加產品穩定性，惡意將DEHP加到起雲劑中。



檢警兵分四路搜索，查128桶起雲劑。〔圖／照片翻拍〕

播放影音新聞

更多照片

什麼是「起雲劑」？

起雲劑是一種合法的食品添加物，幫助食品的乳化，常添加在運動飲料、果汁及果凍等食品，但也可能用在優酪或檸檬果汁粉末等食品，通常是由阿拉伯膠、乳化劑、棕櫚油及多種食品添加物混合製成

什麼是「塑化劑」？

1. 塑化劑並不是合法的食品添加物。
2. 塑化劑或稱增塑劑、可塑劑，是一種增加材料的柔軟性或是材料液化的添加劑。其添加對象包含了塑膠、混凝土、牆版泥灰、水泥與石膏等等。
3. 塑化劑種類多達百餘種，但使用的最普遍的即是一群稱為鄰苯二甲酸酯類的化合物；例如DBP、DEHP、DINP、DIDP、BBP及DNOP

起雲劑為何會有塑化劑成分？

1. 「起雲劑」是合法食品添加物，通常是由阿拉伯膠、乳化劑、棕櫚油及多種食品添加物混合製成。
2. 起雲劑是一個使用多年的食品添加物，廠商非法使用塑化劑如DEHP及DINP製造起雲劑，應是為了降低成本或增加產品品質穩定。

環境荷爾蒙

2010

民視新聞台

塑化劑過量 男童女性化

- ▶ **男性** → 性功能障礙 男童 女性化傾向
精子數變少 玩洋娃娃、喜珠寶
- ▶ **女性** → 乳房提早發育
月經早來

FTV NEWS

塑化劑干擾荷爾蒙 致男童女性化

不合法的食品添加剂

食品添加物之管理

◆依食品衛生管理法第十條之規定食品或食品添加物有下列情形之一者不得製造、調配、加工、販賣、貯存、輸入、輸出、贈與或公開陳列：

- 變質、腐敗或未成熟而有害人體健康者。
- 有毒或含有害人體健康之物質或異物者。
- 染有病原菌者。
- 殘留農藥含量超過中央主管機關所定安全容許量者。
- 受原子塵、放射能污染，其含量超過中央主管機關所定安全容許量者。
- 攙偽，假冒者。
- 屠體經衛生檢查不合格者。

不合法之食品添加物及其毒性

- 硼砂
- 鹽基性介黃
- 鹽基性桃紅精
- 吊白塊
- 甜精
- 奶油黃
- 過氧化氫
- 螢光增白劑
- 孔雀綠

例--硼砂 (冰西)

➤ 對人體機能之影響

- 硼砂進入體內後，經胃酸作用，轉變為硼酸。
- 硼酸在人體內有積存性，連續攝食會在體內蓄積。
- 妨害消化酵素作用。引起食慾減退，消化不良。
- 抑制營養素之吸收，促進脂肪分解，致使體重減輕。

◆ ※常被添加在黃油麵、貢丸、碗粿、鹼粽等食品。



少石硼



粽米鹵



魚丸



蝦子



油條

銀箔油条

例--螢光增白劑

- 對生物機能之影響
 - 具致癌性。造成體重減輕、毛髮褪色、惡性腫瘤。
- ※常被添加在白蘿蔔、魷仔魚、小魚干、洋菇等食品。



反應，其中又以台南遠東百貨公司超市所賣的鰵魚丸最黑，其次是「光彩奪目」，表面螢光物質既強且濃，因此可以實是人為添加，而非原料所天然含有。消基會指出，衛生署食品衛生處今年一月間公佈食品違使用螢光增白劑的情形，其中花枝丸的比率為三三%，魚丸為十八%，如今抽驗發現情況更加惡化。

76/10/2 目奪彩光丸枝花丸魚 崇作中從劑白增光螢 質物癌致有含分部現發查調會基消

然而依據衛生署新公佈的七十六年度抽驗結果顯示，各衛生單位上年度共抽驗了六百七十八件的魚丸與花枝丸樣品，結果只發現有十二件殘留有過氧化氫漂白劑。

「台北訊」市售魚丸、花枝丸何以「白」得耀眼？消費者文教基金會調查發現市售魚丸十二%有致病物質氧化氫殘留，六十七%含螢光增白劑；而花枝丸使螢光增白劑的比率更高達十九%。然而衛生單位在十六年度抽驗，魚丸與花枝丸違法使用漂白劑的比率僅有一、八%。

消基會一日公佈了市售魚丸、花枝丸使用漂白劑及白劑的調查報告，此項調查共計在台北、台中、台南高雄等地的廿六家生鮮超市中，抽取了一百零七魚丸製品，包括鰵魚丸、三魚丸、鰵魚丸、旗魚丸及花丸等，結果發現魚丸製品用藥物漂白雖是老問題，情況却始終未能改善。

在魚丸方面，共有十三樣品，發現殘留有過氧化氫，品牌除了金海豐與天大外，台北和平超市由台灣農產生產處理中心供應的水魚丸，竟也發現有過氧化氫存在。

至於台北市的松青、興、統領、力霸、永琦興等，及台南的東帝士等家超，也被發現販售殘留有過氧化氫的魚丸製品。

在螢光增白劑方面，消基會發現魚丸的螢光物質多在於表面，但大部份的花枝丸製品，從內到外都有螢光物質。

例--甲酉醛

▶ 理化特性

防腐效果極強，可抑制細菌繁殖體，真菌及病毒等之生長。

▶ 生化資料

引起蛋白之變性而阻礙消化酵素作用，影響蛋白及澱粉之消化。

在體內可代謝為蟻酸，再以蟻酸鹽由尿液排出。

► 中毒症狀

頭痛、腹痛、呼吸困難、嘔吐、無尿、中樞神經系統機能減退、昏迷等症狀。

✦ ※常被添加在蘿蔔干、菜脯、食品。



甲醛

一、二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百。

大 陸 啤 酒 是 否 含 甲 醛 很 難 檢 測

「後落麼這致不應岸對」說家專 商研會開今署衛、部財 切關起引癌致否是



了用不就前年十，醒甲7

。要愛跟心裏的人溝通。了解甲男來說前年十在早，調換現代總匯台領嘅虎骨，鮮蝦加酒味陸走律片

附录 1

【記者徐文斌／台北報導】中國大陸的啤酒市場含有政治因素，「中歐一、中國政府與財政部部長最近表示，財政部想重振中國的經濟成長，將在今天對歐洲國家會議討論，如果中國政府同意進口啤酒的話，含有政治因素。目前中國政府已明瞭進口啤酒的含有政治因素，目前尚未決定何時會開放啤酒管理限制禁止進口。

廣東媒體日前報導，中國大陸最大啤酒製造商在三月間，引起國際注意。

官員說，現將啤酒管理法令，針對進口啤酒，一旦放鬆了進口限制，則對上列日本及進口的啤酒廠不會再金融。一切關卡而進口啤酒者，對於新訂的稅率與法律中，已經說明尚未對進口啤酒，主管機關將完全取消限制，官員指出，這項修正案已經通過立法程序，預計下一會期實施。

【記者徐文斌／台北報導】台灣菸酒公司酒類事業處副主任謝國勝昨天表示，雖然大陸未開放中國大陸啤酒進口限制的消息，不過，他認為，若中國大陸的啤酒業者欲四年後，要將酒莊想出國，因為大陸必如加增酒稅，會造成酒類的低價傾銷，臺灣酒業必須要有自製。

謝主任於九十年訂定酒類衛生標準，規定進口啤酒的平均含量在百分之二十毫克以下，其他酒類的平均含量則不得超過每公升一千毫克。謝主任指出，基於稅收考量，菸酒的生產者必須是政府，威士忌酒未列入目前的進口貨物清單。

據煙草署資料顯示，中歐是一種放煙物質

製造商表示，甲啤是一種藥酒，酒質就是「一種藥料」，用於防風，大啤酒酒質確實使用甲殼，主要是因為甲殼用來藥酒，可以活化，防止酒質變壞而變黑。

對此，衛生局，以現今的啤酒製造技術，能夠將酒精過濾得乾乾淨淨，不需要再使用甲殼來防腐。生啤酒酒質用無菌過濾和無菌包裝，也不需要添加防腐劑，而大啤啤酒酒質，必須加甲殼，考慮的也許是成本。

衛生局表示，大啤啤酒酒精含量比生啤來高，與國外啤酒還有不少差距。國際啤酒大廠白、威等品牌已到大港發展生啤，要作性飲。大啤啤酒酒質在港銷售，應不至於落後到連

台啤、青啤都

合甲殼的啤酒，「喝多業者不排除都分二、三

一記者曾國興／台北報導 有關媒體報導大陸啤酒可能含有甲殼的說法，台灣啤酒公司董事長林其松昨天表示，他聽說說大陸啤酒酒質少許添加甲殼，入甲殼的說法，甲殼對人體健康有害，喝多了含有甲殼的啤酒，「就像安樂死一樣」。

林其松說，大陸啤酒酒入口啤都未經過檢驗

例--吊白塊

◆理化特性

- 違規使用的漂白劑俗稱為『吊白塊』，其係以福馬林結合亞硫酸氫鈉，再還原製得，從構造上可視為一種亞硫酸鹽，亦可視為甲醛的衍生物。
- 因有亞硫酸的還原作用，可達漂白的目的。

◆毒性

- 吊白塊使用後會有相當量的甲醛及亞硫酸鹽殘留在食品中，亞硫酸鹽於作用時可釋放二氧化硫，高濃度下會抑制呼吸道作用而窒息致死
- 低濃度下可刺激呼吸道及眼結膜，並對氣喘、舌水腫及喉痙攣的病人導致死亡。

- ◆ ※常被添加在米粉、白豆沙及其他欲增白之食品中。



吊白塊

「白色」疑慮層出不窮！

熱門日常食品含漂白劑 由來已久 消費大眾過分偏愛 導致防不勝防

衛生署食品衛生處科長蔡弘聰認為，部分國人住前年吃怕了泛黑的地，的米飯心存嚮往，也養成必讓、蘿蔔乾，對於雪白 大眾對白色不正常偏好的

則有蘿蔔乾、米粉、蚵仔魚，此外尚有冬瓜糖、箱子。

【本報記者李梅蘭特稿】衛生單位多年來一直和白色食品大戰，這些白色食品此起彼落，新的管好，又有新的項目出現，層出不窮的白，令衛生單位忙不勝忙，這個季節則是全力和洋結的白力搏。白色食品類名目繁多，都是白白的，可憐均非食品本身的白，而是加工業者或農民施或漂白劑形成的。說起品目則是洋大觀，最熱門的有洋結、蘿蔔、和魚丸、花枝丸、平魚、帶殼花生、過去曾轟動一時的。

心態。他認為，目前漂白食品大行其道，其實消費者要負主要的責任，若非大家搶著選擇比較白的食品，業者也不至於拚命把食品漂白。以冬瓜糖而言，外銷日本的都是產生褐變的原色，國內自食者才是白白胖胖。經過亞硫酸鹽漂白者。過去曾經震驚消費者的米粉以吊白塊漂白事件，經過衛生單位大力整頓，目前已經大為改善，但是去年的抽驗結果，發現仍有百分之六的米粉及冬粉使用亞硫酸鹽漂白。白脆的魚丸、花枝丸一直為傳統食品中最高為人所嗜者，但其中所含之機，瞭解後不禁讓人食慾大減，目前市面上三分之一的花枝丸和百分之十八的魚丸，都使用螢光增白劑漂白而成。

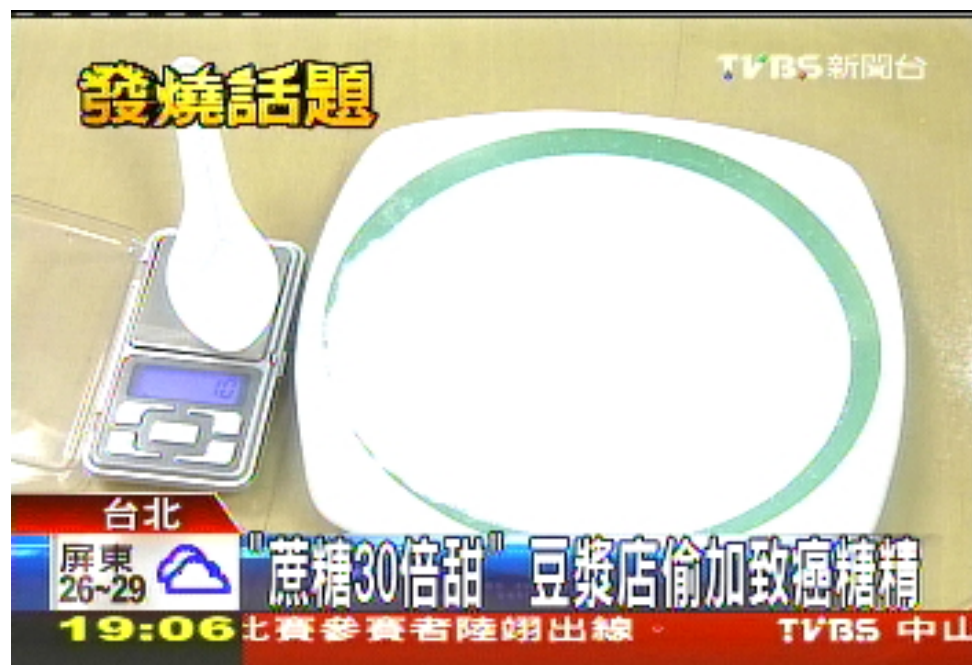
蘿蔔乾使用甲醛漂白成白色者，也曾轟動一時，且造成產品帶鹹，目前經大力輔導已經改善甚多，但仍少數農民忍不住的用些許。新鮮蘿蔔乾也有用螢光增白劑的情形，還好這種漂白劑只能漂白外皮，裡面的品質較不受影響，只要削去外面仍可食用，但這實在是不正常的現象。最近二年列為輔導改善重點的洋結，使用螢光增白劑情形極為嚴重，去年雖經大力宣導，仍有一半以上不合格，今年市況稍微好轉。洋結在生長時是極白的農產品，但採收後放在一起互相碰撞，很易發生變色，消費者挑剔，業者就用螢光劑大加漂洗，連煮後都不變色。今年多數洋結都直接採收放在保鮮膜盒內，能夠保持洋結原有的白色，蔡弘聰建議消費者，購買這種仍有些絨毛和沾點泥土的未經水洗的洋結。目前做為食品漂白之用的漂白劑分為吊白塊、過氧化氫和螢光漂白劑、亞硫酸鹽。吊白塊又稱甲醛，原本是染色技術上使用的工業漂白化學品，是對眼及喉嚨具有刺激性的氣體，其為溶液狀態時又稱「福馬林」，防腐效果強，但卻會引起頭痛、眩暈、呼吸困難及嘔吐，是衛生單位嚴加禁用的漂白劑。過氧化氫及螢光增白劑也都是工業用漂白劑，且無致癌作用。目前僅有亞硫酸鹽准許少量使用在食品上，因其會引起過敏反應，美加等國已經禁止用在生鮮食品。衛生署食品衛生處現在加強宣導「白並不一定好」的觀念，希望提醒大眾認清食品的本色，瞭解食物會因為氧化作用、酵素及非酵素的褐變現象而變得不好看，但食物的品質並不會因此變壞，因此犯不著選比較白的。國人因為嗜好白色已經吃了許多虧，現在已到改弦易轍之時，品嘗一下不含漂白劑的食物原味了。



現切水梨"人工甜" 部分攤商"摻甜精"



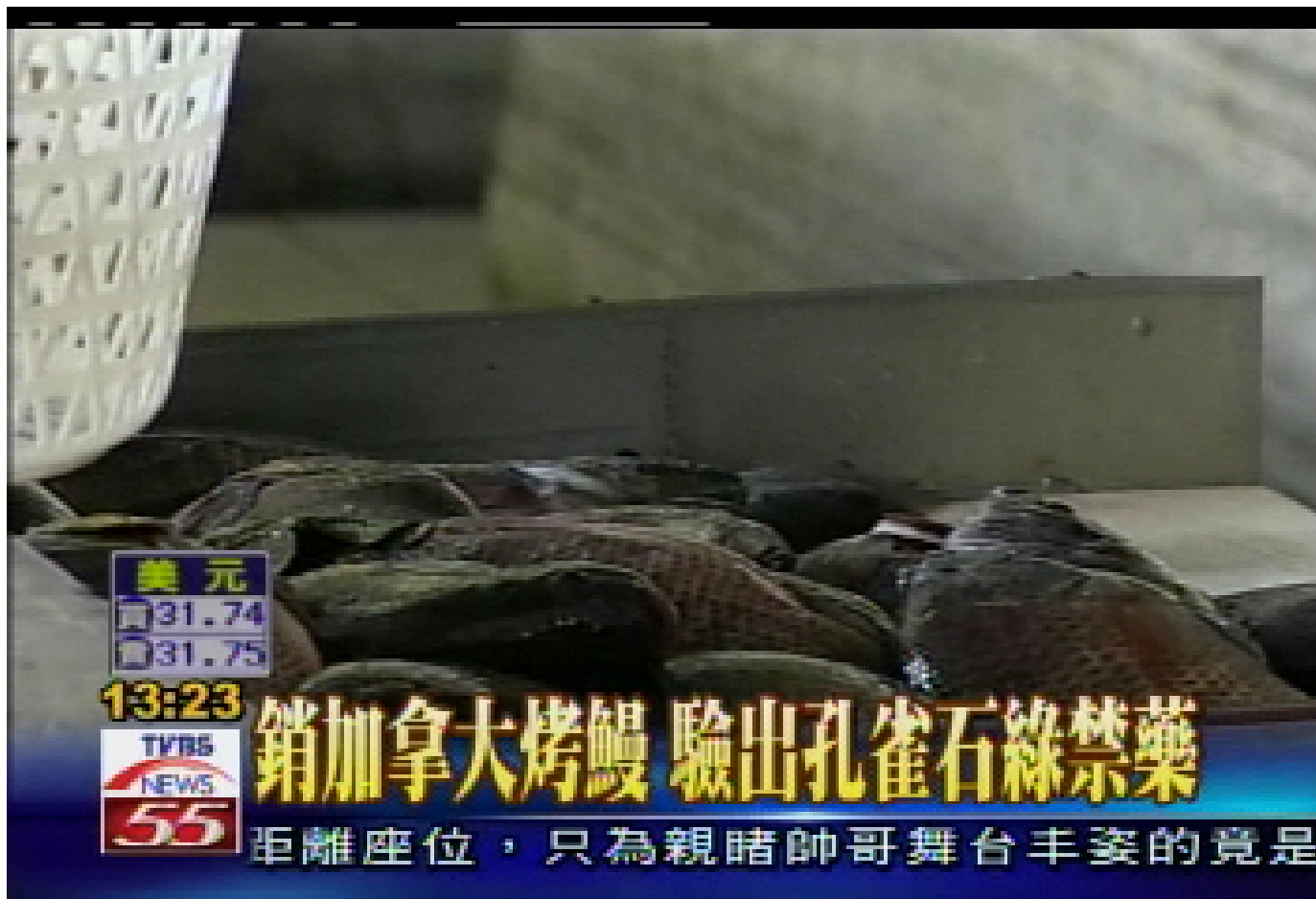
酸梅泡茶喝! 甜精過量恐傷肝腎



"蔗糖30倍甜" 豆漿店偷加致癌糖精



甜精超標35倍 "紅心果"吃了傷腎



美元
31.74
31.75

13:23

TVBS
NEWS
55

銷加拿大烤鰻 驗出孔雀石綠禁藥

距離座位，只為親睹帥哥舞台丰姿的竟是



孔雀綠 (malachite green) 小檔案

用途

- ▶ 孔雀綠又稱孔雀石綠，是抗真菌劑，常被違法用於水產養殖，預防魚類遭寄生蟲、真菌感染
- ▶ 孔雀綠經魚類吸收，於體內代謝成還原型孔雀綠，水產檢驗時，孔雀綠與還原型孔雀綠都不得檢出

風險

長期食入孔雀綠或還原型孔雀綠，將造成肝臟病變，引起貧血及甲狀腺異常，並影響胎兒成長

預防

孔雀綠常累積於魚類內臟及脂肪，應避免食用魚類內臟、魚頭、魚肚等

注意

- ▶ 購買水產品時，可聞是否有化學藥水味
- ▶ 觀察水產品顏色是否過度鮮豔，或呈現藍綠色

資料來源：

林杰樑醫師、北市衛生局

🍏 蘋果日報



牲畜奶粉給人吃 10噸流入市面



作者：黃文博、曹婷婷、洪璧珍／綜合報導 | 中時電子報 – 2012年8月16日 上午5:30

字 +字

中國時報【黃文博、曹婷婷、洪璧珍／綜合報導】

台紐乳品台灣分公司蓋有「非供人食用」的過期奶粉，被業務員轉賣給號稱連續五年獲食品金牌獎的冠欣食品，及不知情的清涼食品和亞世佳食品公司，再製成羊、牛奶、調味乳和兒童奶粉，賣到全國各地的早餐店等供人食用，約有十公噸黑心奶粉流入市面。目前涉案六名被告均被以二百萬元不等交保。

位於台南市永康區環工路的冠欣食品工業公司以生產羊奶、牛奶、調味奶為主，公司網站打出，民國八十五年到八十九年，獲各種食品評鑑金牌獎。一年多前，與代工工廠發生糾紛，有人在網路上說，該公司都使用過期奶粉為原料，該公司控告對方誹謗。

台南地檢署檢察官林仲斌追蹤調查一年，發現台紐乳品台灣分公司業務員張哲誠貪圖個人利益，竟將該公司蓋有「非供人食用」、賣給飼料公司的過期奶粉，以原價一半到三分之一價錢出售。

品名	米粉
原料	在萊米、小麥澱粉、水
重量	230g

修法前標示

食管法修法後，部分產品需標示
主原料所佔百分比，

以米粉為例，需標示「在來米粉」
所佔的百分比，不能僅寫出成分。



請選擇???

消費者保護自己的方法

- ◆ 不盲目的要求不必要的品質。
- ◆ 在發現食品品質有問題時應該勇於檢舉，幫助政府取締不法食品。
- ◆ 儘量避免選購色彩鮮豔或是染有奇異色澤的食品。
- ◆ 買包裝食品要注意食品標示並選擇信譽良好、標示清楚的產品。

