

中部地區市售食品防腐劑含量調查

高瑜璠 林美華 黃莉芬 邱創冠 林宛蓁

臺中市政府衛生局

摘要

為了讓民眾安心無虞享受美食，本局積極對中部地區各項食品進行防腐劑含量調查。本調查於100年1至12月間，針對中部地區市售食品抽樣，依照行政院衛生署公告指定食品中防腐劑之檢驗方法進行檢驗。總計抽驗1,450件，檢驗結果1,349件合格，合格率93.0%。合格率較低之種類依次為蘿蔔乾(合格率70.6%)、醬菜和醃漬蔬菜(80.2%)，以及米濕製品(83.2%)，其檢出之防腐劑多為苯甲酸(蘿蔔乾100%，醬菜和醃漬蔬菜100%，米濕製品61.9%)。依據抽驗地區統計送驗情形，合格率以彰化縣(89.2%)最低，其次為苗栗縣(91.4%)，南投縣(96.1%)之合格率最高。對不符規定者，地方衛生機關均已依食品衛生管理法處辦。

關鍵詞：防腐劑、食品

前言

台灣因為氣候高溫、潮濕，食物容易腐敗，防腐劑為常見之食品添加物。苯甲酸、己二烯酸和去水醋酸是常用的酸性防腐劑，其適用範圍及添加量均有法規規定⁽¹⁻²⁾，許多業者不當甚至超量添加防腐劑，反而危害民眾身體健康。苯甲酸進入胃部後，會以離子狀態存在，進入腸道後會快速且完全被吸收。苯甲酸會與甘胺酸結合，變成馬尿酸(hippuric acid)由尿液排出，一般認為無害，但食入過量仍會造成身體不必要的負擔⁽³⁾。己二烯酸為脂肪酸的一種，與天然存在之己酸(caproic acid)同樣的途徑被代謝，一般被認為無害，美國食品藥物管理局並指出己二烯酸是屬於低毒性防腐劑，將其歸類為公認安全物質(GRAS)⁽³⁾。去水醋酸會在肝臟中轉變為2-羥基-去水醋酸，並代謝為三乙酸內酯，之後於腎臟中轉變為醋酸，再代謝成二氧化碳排出體外。去水醋酸被認為具有較強的毒性，因為食入後，它的支鏈含

有酮基會與血漿之白蛋白或組織中蛋白質之胺基結合，可能會危害人體之肝、腎及神經系統⁽³⁾。為了有效掌握各種食品中防腐劑的添加情形，本局持續監測中部四縣市食品中的防腐劑，作為各縣市衛生局食品衛生科行政管理的依據，除可使民眾吃得更安心之外，也讓違規業者受到應有的處分。

材料與方法

一、檢體來源

自100年1至12月，依中區食品檢驗聯盟分工體系制度，受理中部地區各衛生局抽樣之檢體，執行苯甲酸、己二烯酸和去水醋酸等防腐劑檢驗，總計1,450件。

二、試藥

鹽酸、氫氧化鈉、酒石酸、氯化鈉、檸檬酸(含一個結晶水)及檸檬酸鈉(含二個結晶水)均採試藥特級；甲醇及乙腈均採液相層析級；矽樹脂