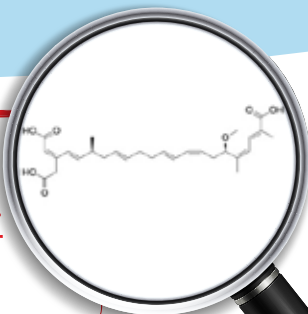


# 食物毒素 米酵菌酸 (邦克列酸) 測試服務

您知道食品中的**米酵菌酸 (Bongkrek acid)** 對健康有潛在風險嗎？近日台灣發生米酵菌酸 (又名邦克列酸) 中毒致命事件。「元兇」源於食物生產過程和貯放環境衛生欠佳，故此滋生**唐菖蒲伯克氏菌 (Burkholderia gladioli)**，該菌產生米酵菌酸毒素，污染食物。攝入可能導致器官衰竭，對健康造成嚴重傷害，甚至危及性命。

米酵菌酸主要存在於**發酵食品**，以及腐壞的椰子和玉米等食物中。食用菌、腸粉、河粉、米線、濕米粉、濕冬粉、久泡木耳、久泡銀耳、涼皮和發酵玉米（粟米）麵都是較高危的食物。



除了米酵菌酸，其他常見的微生物毒素如**黃曲霉毒素 (Aflatoxin)**、**赭麴黴毒素 (Ochratoxin)**、**玉米赤霉烯酮 (Zearaleone)** 及 **棒曲霉毒素 (Patulin)** 也會對健康構成嚴重風險。這些毒素無法被高溫分解，而且無色無味，故無法憑外觀或味覺分辨食物是否遭毒素污染。但 STC 可透過**先進技術和設備**，**準確檢測食品樣本中的毒素含量**。為了保障消費者健康，生產商可為高危食品定期進行米酵菌酸、黃曲霉毒素、赭麴黴毒素、棒曲霉毒素和玉米赤霉烯酮等測試，確保食品品質和安全。

 如欲了解更多相關信息，請與我們聯繫

 香港標準及檢定中心

 +852 2666 1839 / 2666 1887

 +852 2663 1284

 [hkcfcd@stc.group](mailto:hkcfcd@stc.group)

 香港新界大埔工業邨大宏街10號



[www.stc.group](http://www.stc.group)