

# 揭開食物毒素真面目-橘黴素







近年發生了不少有關食物真菌毒素中毒事件，當中名字比較「陌生」的真菌毒素-橘黴素（Citrinin）也因懷疑涉及真菌中毒事件而引起大眾的關注。為保障大眾安全，釋除業界及消費者對橘黴素（Citrinin）疑慮，香港標準及檢定中心現為食品及保健品業界提供橘黴素檢測服務。

橘黴素（Citrinin）是一種真菌的代謝產物，主要存在於發霉的穀物、麵粉、大米、花生和芝麻等食品中。研究顯示，橘黴素可能引起腎功能損害，甚至具有致癌性。因此，有些國家和地區對食品及紅麴保健品設有橘黴素的限量。STC 透過先進的技術和設備，能準確檢測食品樣本中的橘黴素及其他真菌毒素（黃曲霉毒素、赭麴黴毒素、玉米赤霉烯酮、棒曲霉毒素及米酵菌酸）的含量。

立即確保您的  
食品品質和安全！



如欲瞭解更多相關資訊，請與我們聯繫

-  香港標準及檢定中心
-  +852 2666 1839 / 2666 1887
-  +852 2664 4353
-  [hkcfd@stc.group](mailto:hkcfd@stc.group)
-  香港新界大埔工業邨大宏街 10 號

