

食用醬油測試

醬油是製作佳餚的入廚之寶，優質的醬油不但能帶出食物的鮮味，更主要是可以安全食用。最近有專家為市面的醬油進行安全及品質性的測試，發現部份產品存在食用安全風險。

香港標準及檢定中心提供醬油的安全及品質測試，幫助食品業界及消費者了解產品安全及質素。以下是常見的醬油測試項目：

重金屬測試

由於醬油是由大豆、小麥等植物發酵製成，有可能存在重金屬的風險。本中心可根據《香港食物攪雜(金屬雜質含量)規例附表 2》的七種重金屬：砷、銻、鎘、鉛、鉻、汞、錫進行重金屬測試。

致癌物- 4 甲基咪唑(4-MEI)、氯丙二醇(3-MCPD)及黃曲霉毒素測試

醬油在經過高溫高壓的製作過程中，其成分(色素、油脂原料等)可能會產生化學污染物如 4-甲基咪唑(4-MEI)及氯丙二醇(3-MCPD)。世界衛生組織的國際癌症研究機構將 4-甲基咪唑(4-MEI)列為 2B 組物質，即可能令人類致癌。而氯丙二醇(3-MCPD)於動物實驗中證明會影響老鼠健康。



此外，由於醬油以大豆或小麥等穀物作原材料，若穀物放置儲存不當，容易受黃曲霉毒素污染，黃曲霉毒素(B1, B2, G1, G2)可引致肝癌。本中心可進行這三類致癌物測試。

微生物測試

醬油可直接蘸食或佐餐使用，其微生物衛生情況亦受到關注。若生產時消毒不足或包裝待售時儲存不當，可引致微生物污染。醬油常見的微生物測試項目包括總細菌及致病菌如大腸桿菌、金黃色葡萄球菌及蠟樣芽孢桿菌。

除以上常見的安全測試外，本中心亦提供品質測試如可溶性固形物、總氮量、氨基態氮、味精等的含量。欲知更多食品安全檢測，歡迎致電化學、食品及藥物部 26661839 / 26661878 查詢。

免責聲明: 上以資料只供一般參考。本中心雖已盡力確保該等資料準確，但對於該等資料在特定情況下使用的準確性或恰當性，並沒有作出任何明示或隱含的陳述、申述、保證或擔保。