

牛油驗出含污染物及致癌物

無論是烘焙糕點、茶餐廳的西多士及菠蘿油，抑或在西餐的烹煮過程，牛油這種食材必不可少。然而，根據消費者委員會最近的抽查結果，市面上有人造牛油樣本被驗出氯丙二醇 (3-MCPD) 及環氧丙醇 (Glycidol)，前者會損害腎臟功能及影響雄性生殖系統，後者則具基因毒性和致癌性，引起消費者關注。

氯丙二醇及環氧丙醇都是食品於加工過程中的副產品，大量攝入會對健康構成影響。要判別油性食品的食用安全，首先要檢測其酸值及過氧化值，它們是油脂被氧化及酸敗的重要指標。此外，食品內的重金屬、黃曲霉毒素、苯並 [a] 芘、芥酸、塑化劑含量同樣不容忽視。

污染物	摻雜來源
氯丙二醇 (3-MCPD)	食品中的油脂在加工過程或碳水化合物在高溫處理中生成
環氧丙醇 (Glycidol)	食油在高溫烹調或加工過程中產生
重金屬	提煉自工業原料的食油，重金屬含量可能會較高
黃曲霉毒素	由發霉植物提煉的食油有機會含有致癌物黃曲霉毒素
苯並 [a] 芘	在翻用多次的食油中大量存在，提煉過程不當亦會污染食油
芥酸	菜籽油含較高的芥酸，芥酸可能影響心臟健康
塑化劑	使用含塑化劑塑膠器皿如 PVC 盛載食油，容易令塑化劑遷移到食油中

本港暫時未有就氯丙二醇 (3-MCPD) 限值制定指引，而國際間對 3-MCPD 的限值各有不同：國際食品法典委員會 (CAC，又稱 Codex) 訂明 3-MCPD 限量標準為 0.4 ppm；美國及加拿大之限量標準則為 1 ppm。由聯合國糧食及農業組織 (UNFAO) 及世界衛生組織 (WHO) 組成的聯合食物添加劑專家委員會 (JECFA)，經研究後訂出 3-MCPD 的限值為每公斤人體體重 2 µg/kg。

作為擁有逾50年歷史、備受國際認可的獨立、非牟利檢測及認證機構，STC (香港標準及檢定中心) 提供全面的化學測試服務，包括針對油性食品、預先包裝食物之污染物及營養標籤分析，以確保食品的食用安全，保障消費者健康及商戶聲譽。

如欲瞭解更多相關資訊，請與 STC 化學、食品及藥物部聯繫：

香港 電話：+852 2666 1839 / 2666 1878 / 2666 1832 傳真：+852 2663 1284 電郵：hkcfcd@stc.group

以上提供的資料是由香港標準及檢定中心及其成員機構從其認為準確的資料來源取得。該資料的發佈並沒有附載任何保證、聲明、促使或許可。香港標準及檢定中心及其成員機構不會就任何因使用或依賴該資料而產生的後果承擔任何法律責任。