

發芽馬鈴薯

新鮮馬鈴薯塊莖配糖體含量約為 20~100 ppm，對人體無危害，但當馬鈴薯發芽或因儲存不當造成馬鈴薯白澱粉轉為葉綠體，將造成配糖體生物累積，含量高於 200 ppm 時，可能引起中毒之症狀。



預防方法

1. 馬鈴薯需低溫且乾燥儲藏，並儘早食用，發現發芽之馬鈴薯應丟棄，不得食用。
2. 遇到綠色之薯條或馬鈴薯類之產品應丟棄。

台灣實際中毒案例

102 年，民眾至連鎖餐飲店攝食薯條(綠色)後，出現嘔吐、腹痛、腹瀉、言語困難及發癢等症狀，食餘薯條經檢驗，檢出配糖生物體 1,497 ppm。

參考資料：

1. 衛生福利部國民健康署

<http://health99.hpa.gov.tw/txt/EdoctorZone/Edoctor.aspx?p=12>

2. WHO International Programme on Chemical

Safety : <http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v30je19.htm>

m

3. 食品藥物管理署 (2014)，102 年食品中毒防治與宣導手冊。