

食品中螢光增白劑—二胺基二苯乙烯及其衍生物

之檢驗方法注意事項

一、部分食品可能天然存在螢光物質，當食品局部呈現螢光或整體呈現微弱螢光時，尚須進一步釐清其螢光物質之來源，且應配合稽查結果綜合研判。

二、以綠豆芽為例，其根部組織之導管及靠近子葉端之上部莖，可能有天然螢光，且可被檢驗方法 2.2.節染色法之紗布吸附。特此，為判斷豆芽是否外添加螢光增白劑，當檢體以檢驗方法 2.1.節紫外燈觀察時，應檢視其螢光之分布情形，若僅少部分(尤其是根尖部)呈現螢光(如圖 A)，即可能為天然來源之螢光物質。

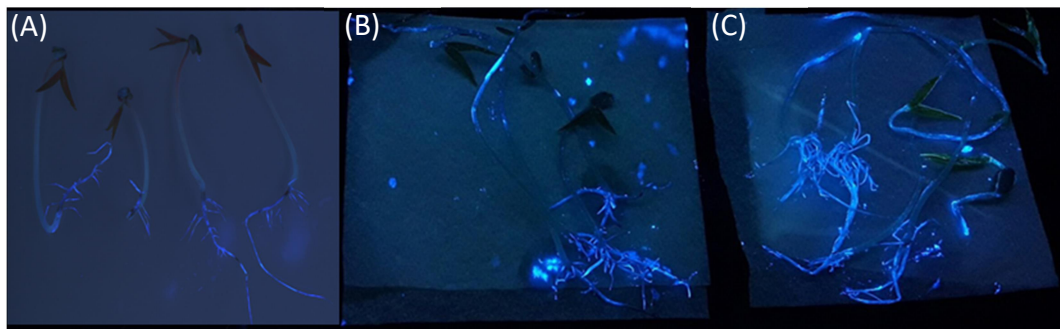


圖 A：自養豆芽菜(無經螢光劑浸泡)於紫外燈照射下之照片。

圖 B：自養豆芽菜經螢光劑浸泡 5 分鐘後，以水沖洗後，於紫外燈照射下之照片。

圖 C：自養豆芽菜經螢光劑浸泡 5 分鐘後，不經沖洗，於紫外燈照射下之照片。