

《讀者投書》銅葉綠素鈉是合法食用色素非毒素

台灣新生報 作者：作者為東海大學食品科學系教授、台灣保健食品學會 常務理事蘇正德 | 台灣新生報 - 2013年11月12日 上午



12:00

地球上的植物，葉子裡一定含有葉綠素（鎂葉綠素），其主要行光合作用合成葡萄糖。葉綠素相當不安定，採收後貯存或烹煮過程中受到葉綠素酉每、酸、熱作用，中心的鎂離子容易脫落，支撐的皇冠結構崩解而褪色，至目前為止，尚無任何加工方法，可以一直維持綠色食物的葉綠素不遭受破壞。

搞化學的學者自羊茅、苜蓿葉子萃取天然葉綠素，先酸化讓鎂離子脫離，再嘗試加入各種陽離子，結果發現銅葉綠素最安定，也最接近植物的天然綠色，為增加水溶性，再合成銅葉綠素鈉鹽。「銅葉綠素」可添加於口香糖、泡泡糖及膠囊狀、錠劑狀食品；「銅葉綠素鈉」除上述食品外可添加於乾海帶、蔬菜水果貯藏品、烘焙食品、果醬、果凍、調味品、湯類及不含酒精之調味飲料，但添加項目不包括油脂和麵條。

既是半化學合成品，欲申請做為食品添加物，就必須進行整套安全性評估，世界衛生組織因而訂出每人每日最大容許攝取量為十五毫克／每公斤體重，以六十公斤的成人計算，每日的最大容許量為九百毫克。

因為橄欖油可降低低密度脂蛋白來預防心血管疾病，而成為最夯的油品。其榨取方法係以生壓冷榨為主流，第一道榨出油（初榨）品質好、價格高，也因保留相當程度的葉綠素，呈現清澄翠綠色。大統的攪偽假冒橄欖油的配方為葵花油兩千公斤，棉籽油一千五百公斤，色素二十毫克，銅葉綠素含量約六ppb（十億分之六，每公斤油中含六微克）。因為劑量實在太低，根本難以檢出，而且每天要吃到十五萬公斤，天天攝取一陣子，才可能造成健康上的危害。

整個食用油事件為不良廠商「違法添加」及「標示不實」，而違反食品衛生管理法，並以劣等貨充當高價貨銷售，涉詐欺取財違反刑法，純屬法律層面的問題。其實摻雜在食用油中僅含微不足道量的銅葉綠素，就無限上綱強說涉及食安問題，會危害人體！一些媒體名嘴也只會用吃多了會傷肝、傷腎、不孕、致癌等言語來搪塞、驚嚇消費大眾，既然要講就該講清楚來：吃「多」的準確數字是多少？要吃多久才有危害？如要吃到十五萬公斤才超標，算是有毒、有害嗎？請還給消費大眾一個安心享用食品的清靜空間，不要再危言聳聽了！

在 Google 上公開推薦。 