

市售魷仔魚硼砂及螢光增白劑之調查

周錦韻 蔡佳芬 蕭惠文 朱美雲 陳榮煌 李樹其 周薰修 廖俊亨

第四組

摘 要

本局於八十七年七月至八月間於全省北、中、南、東四區之傳統及超級市場抽購魷仔魚共107件，其中57件購自於傳統市場，50件購自於超級市場。依中國國家標準「食品中防腐劑之檢驗方法-薑黃試紙檢驗法」及行政院衛生署公告「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」進行硼酸及其鹽類及螢光增白劑檢驗。檢驗結果107件檢體均未檢出硼酸及其鹽類及螢光增白劑。本調查係本局之比較檢驗，曾於八十七年十月十四日發布新聞在案。

關鍵詞：魷仔魚、硼酸及其鹽類、螢光增白劑。

前 言

魷仔魚含有豐富的蛋白質及鈣質，味道鮮美，一直深受國人喜愛。魷仔魚是指體型呈白線狀的魚類幼蟲總稱，本省所產的魷仔魚有95% 以上是鯷魚的幼魚，幼魚生鮮時魚體細長且透明，而市面上販售的魷仔魚大多是先經過快速煮沸、滴乾、乾燥、分離雜質等加工過程所製成，外觀呈現白色略帶微黃色⁽¹⁾。目前市售魷仔魚均強調其色澤潔白，質地完整堅實，有恐於業者在加工過程中違法添加硼酸及其鹽類及螢光增白劑，用以增加賣相。為了保障國人食用安全，本局於全省北、中、南、東四區之傳統及超級市場抽購魷仔魚共107件，進行硼酸及其鹽類及螢光增白劑的檢驗。

硼酸及其鹽類可增加食物韌性、脆

度，但其毒性較高且在人體內有蓄積性。依據「食品添加物使用範圍及用量標準」⁽²⁾規定食品中不得使用硼酸及其鹽類。而螢光增白劑之毒性雖然較小，但由於其主要用於染色，不以添加至食物為目的，故不允許食品使用螢光增白劑⁽³⁾。

上述107件檢體依中國國家標準「食品中防腐劑之檢驗方法-薑黃試紙檢驗法」⁽⁴⁾及行政院衛生署公告「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」⁽⁵⁾進行檢驗，結果顯示均未檢出硼酸及其鹽類以及螢光增白劑。

參考文獻

- 1.經濟部中央標準局。1981。冷凍魷仔魚脯（已包裝）。中國國家標準6945，N5175號。
- 2.行政院衛生署。1996。食品添加物

使用範圍及用量標準。食品衛生法規彙編。

3.高雅敏。1992。食品中螢光增白劑分離鑑定方法之研討。藥物食品檢驗局調查研究年報, 10:74-82。

4.經濟部中央標準局。1984。食品中防腐劑之檢驗方法-薑黃試紙檢驗

法。中國國家標準10949, N6190號。

5.行政院衛生署。1988。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。衛署食字第762034號公告。

Survey of Borax and Fluorescent Whitening Agent in Boiled Larval Fish

Chin-Yun Chou, Chia-Fen Tsai, Huei-Wen Shiau, Mei-Yun Chu, Jung-Huang, Chen,
Shu-Chi Lee, Shin-Shou Chou and Chen-Heng Liao

Division of Food Chemistry

ABSTRACT

From July 1998 to August 1998, a total of 107 samples of boiled larval fish were obtained. Total samples consisted of 57 samples obtained from traditional markets and 50 samples were collected from supermarkets.

The results showed that neither borax nor fluorescent whitening agents were present in the 107 boiled larval fish samples tested.

Key Words: Boiled Larval Fish, Borax and Fluorescent Whitening Agent.