

食品要「潔淨」難嗎？解構泡麵中的添加劑

食品要取得「潔淨標章」難嗎？就某些已取得「潔淨標章」的食品——如冷凍毛豆，四神湯(乾料)調理包而言，其實很簡單，因為該食品原本就沒必要添加食品添加物。而某些含有添加物來豐富其風味、口感、品質的食品，例如泡麵，隨者民眾健康意識改變，食品業者開始思考如何使用替代的方案取代原本的食品添加物，使泡麵成分能夠潔淨一點，如使用天然辛香料取代人工合成香料，食品本身色素取代人工合成色素等方式，讓我們來看看取得潔淨標章的泡麵和傳統泡麵成分差在哪裡吧？

泡麵中可能使用合法的食品添加物包含調味劑、品質改良劑、乳化劑、抗氧化劑、人工香料、人工合成色素和人工甜味劑等，越來越多業者為了取得潔淨標章，開始不使用人工合成色素、人工合成香料及人工甜味劑。雖然因此泡麵風味可能不如民眾預期的，但業者仍持續找尋既可保留泡麵原有的美味，以及可取代人工食品添加物的天然物質或加工方式。

表一：取得「潔淨標章」之泡麵與市售泡麵所使用之食品添加物比較

	食品添加物類別	得到潔淨標章的泡麵	未取得潔淨標章品牌的泡麵
慈悅、穀研所潔淨標章不可使用	人工合成色素	-	焦糖色素、 β -衍-8'-胡蘿蔔醛
	人工香料	-	香料
	人工甜味劑	-	甘草酸鈉
慈悅、穀研所潔淨標章並未禁止的項目	調味劑	麩酸鈉 (味精)5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉琥珀酸二鈉、檸檬酸	同左，另有 DL-胺基丙酸、氯化鉀、胺基乙酸、檸檬酸鈉
	品質改良用	碳酸鈉、碳酸鉀	同左，另有乳酸鈣、磷酸鈣、二氧化矽、無水醋酸鈉、麥芽糖多磷酸鈉、多磷酸鉀、偏磷酸鈉、磷酸二氫鈉、無水焦磷酸鈉
	乳化劑	脂肪酸聚合甘油酯	同左，另有脂肪酸甘油酯

	粘稠劑	羧甲基纖維素鈉、海藻酸鈉	同左，另有乾酪素鈉、聚糊精、玉米糖膠、醋酸澱粉、辛烯基丁二酸鈉澱粉
	抗氧化劑	混合濃縮生育醇	同左
	載體		甘油

資料來源：市場調查。