歡迎訂閱電子報

藥物食品安全週報

DRUG AND FOOD SAFETY WEEKLY LETTER

2024年9月13日
發行人：莊聲宏 署長

第 9 9 1 期

中秋人氣王—蛋黃酥秘密大揭曉

每年中秋節，許多糕餅店、市場攤商都會來搶蛋黃酥商機！蛋黃酥是由鹹蛋黃、紅豆內餡和油皮組成，在購買與保存上，有哪些細節要注意呢？食品藥物管理署（下稱食藥署）特別邀請臺灣海洋大學食品科學系宋文杰教授，教導大家安心吃蛋黃酥。

宋文杰教授表示，蛋黃酥製作過程相當精細，先混合麵粉、酥皮油和少許水，揉成麵團後，分成小份，再將餡料包裹在麵團內，搓成球狀，再放入烤箱中以中小火烤至金黃酥脆，即為口感迷人的蛋黃酥，更是許多人最喜愛的甜點之一。

在挑選食材上，以優質的低筋麵粉和新鮮的豬油最佳；製作過程中，包覆鹹蛋黃和油皮時，要輕柔且均勻，以免破壞結構；烘烤時，更要掌握好時間和溫度，以達到酥脆的效果，但同時避免過度焦黑。

選購蛋黃酥時，應優先選擇信譽良好的商家，並詳閱產品標示或諮詢商家建議保存方式，以確保自身及家人的食用安全。

正確保存，確保美味品質

宋文杰教授建議，蛋黃酥內含有較多的油脂以及鹹蛋黃，保存時請務必放置於陰涼乾燥處，並儘速食用完畢。

最後，提醒大家，美味的蛋黃酥，其高脂肪、高糖分易導致熱量攝取過多，建議適量享用，並配合均衡飲食，保持健康生活。

文字撰寫｜遠見編輯群

透視乾燥金針花的增豔秘訣！

每年八月到十月，是金針花盛開的季節，最適合來一場花東之旅，欣賞美麗的金針花海！

金針花除了可以用來觀賞，也可以食用，除了常見的金針排骨湯，還可涼拌和清炒，是餐桌上常見的美食。一般來說，金針花採摘後會枯萎，顏色會變成深褐色，但是，為什麼有些乾燥金針花的顏色卻是鮮艷美麗呢？就讓食藥署為您揭開讓金針乾保有美麗色澤的秘密武器—亞硫酸鹽。

金針含有多酚氧化酵素，這種酵素會氧化金針所含的多酚化合物，導致金針的顏色變成為深褐色。為了讓它保有色澤，常會添加亞硫酸鹽，這是屬於強還原劑，除了可以抑制金針中多酚氧化酵素的活性外，也可以將氧化產生的褐色物質還原，進一步達到漂白及防止褐變的效果。

事實上，亞硫酸鹽是一群化合物的統稱，其中包含亞硫酸鉀、亞硫酸氫鈉及偏亞硫酸氫鉀等，總共有8項都是我國正面表列可以使用在食品中的食品添加物。

亞硫酸鹽為合法食品添加物，注意不可過量

適量的亞硫酸鹽可讓金針保有好看的顏色，但過量的亞硫酸鹽卻會造成人體過敏，甚至可能引發氣喘。因此，衛生福利部為維護消費者健康，規定亞硫酸鹽雖然可以使用在金針乾製品，但用量以二氧化硫（SO_2）殘留量計為4.0g/kg以下，消費者在選購金針乾製品時，建議不要選擇顏色過於鮮豔的產品，以避免購買到超過法規殘留限量的產品，可優先選擇包裝上貼有「溯源標章(示)」或「台灣金針」標章之金針乾製品。

為了防止業者在食品中添加過多的亞硫酸鹽，也為了避免過量添加對消費者造成健康危害，除了法規上訂有殘留量標準外，食藥署網站也有「食品中二氧化硫之檢驗方法(MOHWA0013.03)」及「食品中二氧化硫之檢驗方法(氣相層析質譜法)(TFDAA0063.00)」等2篇檢驗方法，這2篇檢驗方法都是利用亞硫酸鹽在酸性下會生成亞硫酸，再加熱形成二氧化硫的原理來進行檢測，相關檢驗方

法可至食藥署食品藥物消費者專區(http://consumer.fda.gov.tw/)/整合查詢服務/檢驗方法查詢。另外，食藥署也針對上述檢驗方法製作教學影片，想進一步了解的業者與民眾可至以下網址觀看教學影片：https://www.youtube.com/@user-fs8cn2od4q/videos。

食藥署再次叮嚀消費者，選購食品時應儘量選擇包裝完整且有清楚標示的產品。若購買散裝食品，應檢查外觀有無異常，也需注意販賣場所的環境衛生、盛裝容器的清潔及販售業者個人衛生等，才能買得放心、吃得安心。

益生菌品質，食藥署來把關！

為了追求健康，不少民眾會選擇補充益生菌！益生菌的種類繁多，以乳酸菌最常見，例如乳酸桿菌(lactobacilli)、乳酸乳球菌(lactococci)及比菲德氏菌(bifidobacteria)等。

食藥署說明，目前共有53件益生菌產品已取得健康食品許可標章，其中包括取得胃腸功能改善、輔助調整過敏體質等保健功效。另，市面上還有各式各樣的益生菌產品，其中這些產品添加的益生菌種類也越來越複雜，有些甚至包含十幾種益生菌，也提高產品中益生菌鑑別的難度。

◀ 食藥署研究檢驗區

快速鑑定益生菌，維護消費者權益

為了加強對益生菌產品的管理，以因應其種類和用途的多樣化，食藥署持續研發，並建立檢驗方法、提供科學證據，以利主管機關有效管理市售益生菌產品，包括益生菌的分離、培養和鑑定，除公開培養及計數方法外，並針對市售產品常見的益生菌菌種，建立分子生物學菌種專一性快速鑑定方法。

食藥署亦持續關注益生菌使用趨勢，並不斷建立及修正益生菌檢驗方法，以增進益生菌鑑別之效能，維護消費者知的權益。相關檢驗資訊，歡迎民眾至食藥署網站業務專區(http://www.fda.gov.tw首頁〉業務專區〉研究檢驗)查詢。

FDA 衛生福利部食品藥物管理署 Taiwan Food and Drug Administration 廣告

版權聲明：如需引用本署圖文，請原圖文轉載並註明出處，請勿重製、刪減或修改內容。

刊　名：藥物食品安全週報　　出版機關：衛生福利部食品藥物管理署

地　址：臺北市南港區研究院路一段130巷109號　電　話：02-2787-8000　GPN：4909405233　ISSN：1817-3691

編輯委員：李明鑫、許朝凱、廖家鼎、陳俞妃、白美娟、蔡岳橦、吳正寧、張家榮、廖苑君、曾仁鴻、林澤揚、徐雅慧、董靜馨、林高賢、李啓豪

執行編輯：楊淑真
美術編輯：郭儀君

出版年月：2024年9月13日　　創刊年月：2005年9月22日　　刊期頻率：每週一次