



餐桌上的秘密武器！豆干顏色大解析

無論是家庭聚餐、朋友聚會，餐桌上總少不了各種可口佳餚，像是紅燒豆干、滷味拼盤、客家小炒等，都是常見的菜色，而豆干更是不可或缺的主角之一。不過，主原料為黃豆的豆干，原色應是偏白色，但是市面上常見的豆干卻多呈現黃色到棕褐色，這是為什麼呢？讓我們跟著食品藥物管理署（下稱食藥署）一起揭開豆干顏色的秘密吧！

豆干富含水分跟蛋白質，容易腐敗，因此在傳統製造過程中，常會透過「滷製法」來延長保存期限。滷製過程中，醬料會為豆干染上一層顏色，成為大家熟悉的豆干色澤，這也是為什麼市面上偏白色的豆干較為少見的原因。也可選擇使用符合規範的焦糖色素、食用黃色四號或五號。

謹慎選擇！避免過於鮮豔的豆製品

曾有不肖業者為了降低成本，違法使用皂黃、二甲基黃或二乙基黃等工業染料為豆干進行染色，這些染料屬於第四類毒性化學物質，對人體健康有極大的危



食品中著色劑
之檢驗方法



害，禁止添加於食品中。為了防止不肖業者使用非法著色劑，衛生單位已將其視為稽查重點之一，食藥署也訂定多種檢驗方法來識別這些有害物質，包含「食品中二甲基黃及二乙基黃之鑑別方法 (TFDAA0028.00)」、「食品中著色劑之檢驗方法 - 多重分析方法 (TFDAA0065.01)」及「食品中著色劑之檢驗方法 - 多重分析方法(二)(TFDAA0070.03)」等。對這些檢驗方法有興趣的民眾可至食藥署網站首頁/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。

食藥署再次提醒消費者，選購豆干製品時，應注意包裝完整性及是否有明確標示。如購買散裝食品，應檢查外觀及氣味是否異常，同時注意販賣場所的衛生環境及販售業者的個人衛生，才能確保購買的食品安全無虞。

如何預防河豚中毒！

認識海產中可能的有毒物質

臺灣四周環海，漁業資源相當豐富，偶有耳聞民眾為了一時口慾，食用河豚而發生中毒案件。到底該如何預防河豚中毒？食藥署邀請國立臺灣海洋大學食品科學系黃登福講座教授來解惑。

河豚為暖水性的魚類，分布於溫帶、亞熱帶和熱帶海域，含有河豚毒素。河豚因種類、地域及季節不同而有毒性強弱之分，其中，卵巢、肝臟、腸、皮膚都含有毒素，臺灣附近海域常見有30多種河豚，大多數有毒，最顯著的表徵是具有4顆牙齒，呼籲民眾勿購買或捕捉此種魚類。

食物鏈累積，河豚毒素不只躲在河豚裡

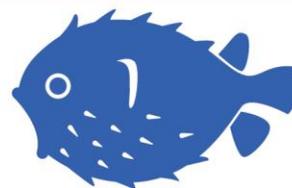
黃登福教授表示，含有河豚毒素的生物並不只有河豚，其他像是海產螺、貝、海星、螃蟹和章魚等都可能具有河豚毒素，且會透過食物鏈的方式層層累積。值得注意的是，河豚毒素屬於神經毒素，毒性強、具有耐熱性，即使加熱也無法破壞，2~3 mg的河豚毒素就足以致人於死。

河豚毒素中毒症狀主要為神經症狀，包括輕微頭痛、噁心、嘔吐、麻木或刺痛（包括口、舌及四肢）、頭暈無力、吞嚥困難；嚴重個案甚至出現呼吸麻痺、低血壓、心跳減慢等現象。其潛伏期一般在3小時內（通常在10~45分鐘），亦受進食的毒素量影響。目前並無特殊之藥物可以解毒，主要治療乃是維持呼吸或進行洗胃，另外可給予活性碳，以減少毒素的吸收，其次也可以用鹼性生理食鹽水，加速毒素之排泄，或以洗腎清除毒素。

如何預防河豚毒素中毒？黃登福教授強調，不食用來路不明或不認識的水產品，以及加工水產品，例如未標示魚種來源之魚鬆、香魚片等。食藥署也提醒，避免食用水產品中毒性較大的內臟部位。如果在食用水產品後產生中毒症狀，應儘速送醫救治以免延誤治療黃金期。

文字撰寫 | 遠見編輯群

河豚毒性常見區域



皮膚

肝臟、膽囊

腸

卵巢、精巢

*河豚毒素屬於神經毒素，具耐熱性，加熱並無法將毒素破壞

「1919」全國食安專線 多種服務一次通！

近年來，飲食安全已成為全民關心的議題，無論是自行購買食材，或是外出用餐，民眾都希望所食用的食品能夠安全、健康。然而，有時候民眾可能會對食品安全或食品法規有所疑問，此時，「1919」全國食安專線就是您的得力助手。

「1919」全國食安專線設立目的是向民眾提供有關食品安全的諮詢服務，同時接受陳情及檢舉。「1919」專線整合了多個機關原有之服務專線，讓民眾能夠透過一個平台，獲得全面的資訊和支援，除食品藥物管理署的「02-27878200」諮詢服務專線外，還包括行政院消保處「1950」消費者服務、農業部「02-4499595」農業客服諮詢、經濟部中小及新創企業署「0800-056476」馬上辦服務。

五大類服務，一通電話就搞定

「1919」專線服務時間為週一至週五上午8時到下午6時，民眾撥打進線後，系統會提供語音選項，讓使用者根據需求選擇相應的服務窗口，選項包括：①食品檢舉，②食品諮詢，③消費問題，④中小企業諮詢，⑤生鮮農產諮詢，以提供更便捷的單一服務入口。

食藥署提醒，無論是食品標示、食品法規的疑問，甚至是對黑心食品或不法廠商的檢舉等，民眾都可以撥打「1919」將由專人提供專業的解答，並全程錄音、密件方式錄案，確保每一個案件都得到妥善的處理。透過政府與民眾攜手合作，共同為我國的食品安全把關，致力創造一個安全和健康的飲食環境。

1 檢舉食品問題

2 食品諮詢

3 消費問題

4 中小企業諮詢

5 生鮮農產諮詢

1919





1919



全國食安專線

1919 National Food Safety Hotline

一通就GO! Any Food Report or Consultation?
It's only one call away.

按1 檢舉食品問題
Press1: Food report

按2 食品諮詢
Press2: Food consultation

按3 消費問題
Press3: Consumer protection

按4 中小企業諮詢
Press4: Small and Medium Enterprise consultation

按5 生鮮農產諮詢
Press5: Fresh agricultural products consultation

1919 服務計費方式

① 以市話撥打：支付一般市話電話費率。

② 以行動電話撥打：(3.6元/分或0.06元/秒)方式計費(詳情請洽各家行動業者)。

The service charges of 1919 National Food Safety Hotline :

① Getting a fixed phone line : You will be charged by general fixed-line telephone rate.

② Using your mobile phone : You will be charged NT\$3.6 per minute or NT\$0.06 per second.

(For more details, please contact your telecommunication service providers)



廣告



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

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、蔡岳樞、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11月22日

創刊年月：2005年9月22日

刊期頻率：每週一次