





安全週報

第835期

烤肉迷思大破解!這樣烤最安心

中秋假期即將來臨,看著網路盛傳 的「烤肉網沾到烤肉醬會溶出重金屬」、 「鋁箔紙不能用錯面」、「香陽不能配魷 魚」及「培根不能配干貝」等,究竟是真 是假?食品藥物管理署(下稱食藥署) 邀請中山醫學大學賴坤明副教授來破解 謠言,教大家如何才能烤得安心!

鋁箔紙正反都行!注意酸性醬汁使用順序

鋁箔紙因壓製過程而有亮、霧面之 分,用哪一面包食材才對?有人認為霧 面朝外,吸光較亮面快、食材易烤熟,但 其實兩面的熱傳導效率差異不大,只要 是食品用的鋁箔紙,安全性都須符合法 規要求,因此,哪一面包食材都可以。

網路盛傳鋁箔紙或烤肉網接觸烤肉 醬、檸檬等帶酸性物質,會使重金屬溶 出。賴坤明表示:食品用的容器具與包材 都有衛牛標準法規,政府也會持續抽驗 、把關。食藥署建議民眾在食材烤熟離 火後,再添上檸檬等酸性醬汁調味,掌 握下確使用原則,就無須過於擔心。



水果+海鮮=砷中毒? 亞硝酸鹽 + 肉類、海鮮 = 致癌物亞硝胺?

為什麼會有「香陽不能配魷魚、培 根不能配干貝,否則會致癌」的說法? 賴坤明解釋,培根與香陽含有亞硝酸鹽, 魷魚、干貝含有胺類物質,亞硝酸鹽與 胺類物質如果產生反應,可能形成致癌 物亞硝胺。但是,胺類種類很多,並非 都能生成亞硝胺,且有食用劑量、濃度 等反應條件,並非吃下去就會形成亞硝 胺或誘發癌症,不必過於擔心!

至於同時吃含維生素C的蔬果與 海鮮會造成砷中毒?賴坤明認為過度誇 大,因為動物體中的砷多是較無害的有 機砷,若由飲食攝取的維生素C與有機 砷 反應轉為高毒性無機砷,就必須吃下

數十公斤的海鮮、柳橙汁,且還未必能 產生反應,因此可放心食用。

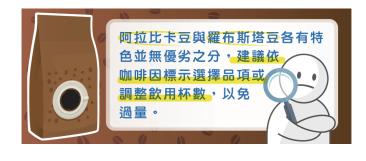
偶而享用是美食,攝取過量是毒藥

食藥署叮嚀:「均衡攝取、適量享用」 是最安全的烤肉方式!務必記得,生熟 食要使用不同容器與器具,以免交叉污 染; 醃製食物要冷藏保存,避免在室溫 下存放太久;任何食材都要烤至全熟,避 免病原微生物滋生或食品中毒的風險。

烤肉時將食材包覆起來,可避免烤 焦、滴油產生煙霧、煙霧附著食材等狀 況。此外,烤肉搭配蔬菜與水果,或以 蔥、薑、蒜等辛香料賦味以減少醬料與 鹽量,都能讓這場烤肉饗宴更加均衡健 康。

2 咖啡迷看過來! 羅布斯塔豆vs阿拉比卡豆

市面上常見的咖啡豆有「羅布斯塔豆」及「阿拉比卡豆」兩種,「羅布斯塔豆」的咖啡因含量較高、味道苦烈、易栽培、產量多、價格低廉,能產生濃厚的咖啡脂(crema),常被用於製作冰咖啡或濃縮咖啡,也是即溶咖啡的主原料。「阿拉比卡豆」的口感豐富,處理方式及產地不同而產生不同的風味,是廣受消費者喜愛的精品咖啡,因其帶有酸味、風味淡、栽培不易、價格高等因素,常被添加羅布斯塔豆來減少酸味,增加厚實口感並降低成本。但若咖啡包裝上



未標示或標示不完整,則容易讓消費者 產生疑慮。

檢出16-OMC,代表含有羅布斯塔豆

羅布斯塔豆中含高比例的「16-O-甲基咖啡醇(16-O-methylcafestol, 16-OMC)」成分·且不會因高溫烘焙而消失·而阿拉比卡豆中此成分含量極少。當咖啡豆檢出16-OMC時·表示該產品含有羅布斯塔豆。

食藥署於109年2月10日公開「咖啡中16-O-甲基咖啡醇之檢驗方法(TF-DAF0021.00)」·利用核磁共振光譜儀檢測咖啡豆中的16-OMC成分。為使此方法更為普及,同年12月30日再公開「咖啡中16-O-甲基咖啡醇之檢驗方法(二)(TFDAF0028.00)」·以液相層析串聯質譜儀檢測該成分,供各界參考使用。

食藥署提醒:飲用咖啡人口不斷提升,許多咖啡廣告或包裝標榜使用「100%阿拉比卡咖啡豆」,但其中若添加羅布斯塔豆,就涉及標示不實!此外,咖啡屬於嗜好性飲品,阿拉比卡豆與羅布斯塔豆各有特色並無優劣之分,但若過量飲用,容易造成身體不適,建議消費者依咖啡因標示選擇品項或調整飲用杯數,以免過量。

当 常用髮膠會禿頭是真的嗎?! 食藥署教您正確使用

坊間流傳「常用髮膠、髮蠟、定型液等頭髮造型用化粧品會造成禿頭」是真的嗎?以化粧品管理的頭髮造型用化粧品到底是什麼樣的產品呢?就讓食藥署帶您來瞭解吧!

頭髮造型用化粧品主要用途為固定 毛髮、定型雕塑,部分產品並兼具改善 毛髮光澤、觸感及易梳性等功能,常見 的有髮用慕絲、造型噴霧定型液、髮膠 、髮蠟等,劑型則分有液劑、噴霧劑、 乳劑及油膏劑等。

四大類髮粧品,功能各不同

以常見的「髮用慕絲」來說,添加髮用固定劑(如聚乙烯吡咯啶酮, Polyvinylpyrrolidone, PVP)、油劑、保濕劑等成分,將具有定型功能的組成物與液化氣體充填於金屬罐中,在噴出同時,液體會在大氣壓力下膨脹成泡沫狀,達型定型、頭髮濕潤光澤等訴求;「造型轉霧定型液」則是添加髮用固定髮型;「髮膠」組成為水溶性高分子、髮用固定髮剛、保濕劑、鹼劑及界面活性劑等,能使頭髮看起來乾爽且具造型感;「髮蠟」則是一種凝膠狀或半固狀的油脂,能賦予頭髮光澤亮麗感,目幫助造型。



勿直接接觸頭皮且徹底清潔,不怕禿頭 找上門

坊間流傳「常用髮膠、髮蠟、定型液等頭髮造型用化粧品是造成禿頭的元凶」! 這是真的嗎?食藥署指出:造成禿頭成因很多,與頭髮造型用化粧品並無正相關。建議民眾選購及使用時要看清楚產品標示,並避免頭髮造型用化粧品直接與頭皮接觸,使用後當日必須用洗髮劑清洗乾淨,特別是使用髮蠟等較難洗淨的造型品,更要仔細清潔,如此就無須過度擔心。

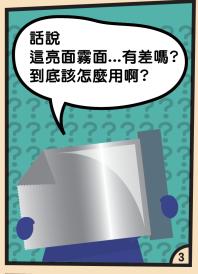
此外,使用噴霧劑型髮粧品時應保持 適當距離避免吸入,並避免噴灑於臉部及 口腔等部位,使用後若尚未完全乾燥,千 萬不可靠近火源,以免引發燃燒,造成 危險。

最後,如果想要即時了解化粧品資訊及獲得更多化粧品知識,快上「TFDA化粧品安全使用」Facebook粉絲團,隨時掌握第一手的化粧品安全選購及使用資訊。

聽說系列 鋁箔紙霧面朝外包覆食材 烤肉篇 這樣比較快熟...嗎?

















食藥闢謠專區

食藥署 Line@

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:臺北市南港區昆陽街161-2號 電話:02-2787-8000 GPN:4909405233 ISSN:1817-3691

編輯委員:李明鑫、許朝凱、林蘭砡、李婉媜、黃琴喨、傅映先、鄧書芳、高雅敏

美術編輯:郭儀君

劉淑芬、吳宗熹、林高賢、李啟豪、吳姿萱

出版年月:2021年9月17日 創刊年月:2005年9月22日

第835期 第4頁

刊期頻率:每週一次