

藥物食品檢驗局調查研究年報 16: 189-191 1998

Ann. Rept. NLFD Taiwan R.O.C 16: 189-191 1998

市售魚貝類罐頭漂白劑之調查

邱再預 林阿洋 廖俊亨

南部檢驗站

摘 要

民國八十六年七月至十二月間，以逢機取樣方式，自百貨公司及生鮮超市中購買海底雞、水煮鮪魚等各式魚貝類罐頭食品共計75件，其中國產品45件，進口貨30件。依據行政院衛生署公告食品中漂白劑之檢驗方法，檢驗二氧化硫之殘留量，結果二氧化硫均未檢出。本調查係本局之比較檢驗，曾於八十七年四月八日發布新聞在案。

關鍵詞：魚貝類罐頭食品，二氧化硫殘留量。

魚介類脂質中含有EPA(二十碳五烯酸, Eicosapentaenoic acid)和DHA(二十二碳六烯酸, Docosahexaenoic acid)等高度不飽和脂肪酸⁽¹⁾，有益人體健康，深海魚類如鮪魚、鮭魚、鰹魚、鯖魚、鰈魚及鱈魚等製成之罐頭食品成為熱門貨，尤其鮭魚含高量之Omega 3不飽和脂肪酸和蛋白質，特別受消費者歡迎⁽²⁾，鮪魚、鰈魚等運動性大的遠洋魚類有血合肉，在食品加工上為有效抑制酵素性及非酵素性褐變，常使用亞硫酸酸化劑，又因加工食品中若有過量二氧化硫殘留時，經人體食用後會產生過敏性症狀，同時在我國輸美鮪魚罐頭食品中曾被檢出二氧化硫殘留問題，引起退貨之貿易糾紛，為保障消費者食品安全，進行本項調查。

民國八十六年七月至十二月間，以逢機取樣方式，自百貨公司及生鮮超市中購買不同製造日期及批號之各廠商生產的魚貝類罐頭食品共計75件，包括海底雞、水

煮鮪魚、油漬鮪魚、油漬虱目魚、加拿大鮭魚、蘑菇鮭魚罐、薰味鮭魚罐、薑汁鹹魚、蕃茄汁虱目魚、鯖魚味付罐、赤貝味付罐、茄汁鯖魚、蕃茄汁秋刀魚、紅燒鰻、鰈魚味付罐、鱈魚煉製品(含蟹肉10%)等多種魚貝類之加工罐頭食品。其中國產品45件，進口貨30件；以區域則分花東地區24件，南部地區51件。魚種類別有鮪魚、虱目魚、鮭魚、參魚、鰹魚、鯖魚、赤貝、鰈魚、秋刀魚、海鰻、鱈魚、皇后蟹等十二種魚貝類(如表一)。依據行政院衛生署公告食品中漂白劑之檢驗方法—二氧化硫之檢驗(二)⁽³⁾。檢驗結果二氧化硫之殘留量均低於最低檢出量1 ppm(視為未檢出)。

在包裝標示方面，均顯著標有品名、內容物名稱及重量、容量、製造廠商名稱、地址、輸入者並加註輸入廠商名稱、地址、製造日期等，同時都在保存期限內，無過期現象發生。

藥物食品檢驗局調查研究年報 (Ann. Rept. NLFD)

表一 市售魚貝類罐頭食品魚種類別統計表

魚種類別	件數
鮪魚	47
鮭魚	3
鯡魚	2
鯖魚	6
鯉魚	6
赤貝	4
虱目魚	2
秋刀魚	1
海鰻	2
參魚	1
鱈魚 (含皇后蟹)	1
合計	75

參考文獻

1. 劉永銓。1987。從溫魚鯖魚油中分離EPA的技術。食品工業，19(6):34-38。
2. 中華漁業週刊。76年1月12日。第 6 版。第567期。
3. 行政院衛生署。1983。食品中漂白劑之檢驗方法—二氧化硫之 檢驗。衛署食字第445266號公告。

市售魚貝類罐頭漂白劑之調查

Investigation on the bleaching agent (SO₂) in canned foods of Fish and Shellfishes

Tzay-Yuh Chiou, A-Yang Lin and Chun-Heng Liao

Southern District Laboratory

ABSTRACT

Seventy-five samples of canned fish and shellfish food were randomly obtained from supermarkets in Taiwan. These samples included sea chicken, tuna in brine and tuna chunks in oil. The presence of sulphur dioxide (SO₂) residues were analysed using the bleaching agent SOP.

The results showed that sulphur dioxide residues (SO₂) were not detected. All samples met the sanitary standard for canned foods.

Key Words: Canned fish and shellfish food, Sulphur Dioxide (SO₂) residues.