

FDA 食品中丙烯醯胺 之公聽會

洪達朗

2002 年 4 月 24 日，瑞典全國食品管理局發現油炸食品與烘烤食品中含有丙烯醯胺，最初的研究指出富含碳水化合物的食品，以高溫處理就會形成丙烯醯胺。為此，美國食品藥物管理局開始分析美國食品中丙烯醯胺的含量。

2002 年 9 月 30 日的公聽會中，FDA 討論初步調查某些食品中丙烯醯胺含量的變異性。而後，FDA 繼續調查其他食品，包括麵包類、穀物類、小點心等，FDA 將繼續調查丙烯醯胺如何形成，尋找可降低其含量的明確方法，以及對於人體危害的研究。FDA 正與其他聯邦相關機構、國際夥伴、學術界、食品加工業、消費者等合作，進行食品中丙烯醯胺之協調合作事宜。

公聽會的數據以及直至 11 月 5 日所收集的數據，顯示不是所有食品均會有丙烯醯胺，有些食品中之丙烯醯胺含量很少甚或不含有。隸屬於 FDA 之食品諮詢委員會的污染物與天然毒次級委員會將於 12 月 4 日至 5 日公開且透明地檢視上述數據。

FDA 也提出新數據，指出丙烯醯胺含量與加熱時間及溫度有關，FDA 的初步測試是為收集初步有關丙烯醯胺結果，非評估個別產品中之含量。這些測試結果不能也不應被誇大化或視為食品中丙烯醯胺含量之結論，這些測試結果尚不足以被認定具統計學上的意義。

FDA 已確定不同食品之丙烯醯胺含量也會不一樣，此種實質差異存在於食品種類、產品及個別品牌產品間。目前基於實質差異性以及每一類別產品與品牌的標本數不夠，人們不能也不應對某一品牌食品下結論說其丙烯醯胺含量大於另一品牌。而進一步地研究並瞭解丙烯醯胺之形成與其差異性對其暴露與可能的危害所具意義是必需的。

高劑量丙烯醯胺對動物是公認的致癌物，但低劑量對於人類或動物是否也會致癌則尚待研究。基於目前的資料尚不足夠，以及數據尚不完整，消費者不應利用這些數據排斥某一特定品牌或特定食品。相反的，FDA 仍繼續提醒消費者均衡飲食的重要

性，包括多食含低反式脂肪酸與低飽和脂肪酸的食品，高纖維的穀類、蔬菜與水果。

FDA 將儘快增進丙烯醯胺的可能危害的知識，建構研究議程用以瞭解食品中丙烯醯胺對消費者的危害以及如何減低其含量，次級諮詢委員會亦

將檢視此研究議程是否適當。

資料來源：

1. <http://www.fda.gov/bbs/topics/answers/2002/ans01179.html>
2. <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/acrydata.html>

表一、各類食品中丙烯醯胺之含量調查結果

產品類別	樣品數	丙烯醯胺含量範圍 (ppb)
嬰兒食品	24	ND 130
薯條	53	20 1325
馬鈴薯片	39	117 2762
嬰兒配方食品	12	ND <10
高蛋白質食品	21	ND 116
烘培食品	22	ND 364
穀類食品	10	47 266
零食類食品(除馬鈴薯片)	12	12 1168
調味醬	13	ND 151
核果及核果醬	13	ND 457
餅乾	7	26 504
巧克力產品	14	ND 909
蔬果罐頭	8	ND 83
小點心	4	36 199
咖啡	6	175 351
冷凍蔬菜	4	<10
乾燥食品	10	<10 1184
乳品	4	ND 43
其他	10	ND <10

註:

1. 這些數據為初步結果並不代表丙烯醯胺含量在食品中之實際分布情形。
2. 方法最低檢出限量為 10 ppb ; ND 表示未檢出 ; <10 表示數值大於 0 但小於最低檢出限量。

健康是您的權利 保健是您的責任