

# 藥物食品簡訊

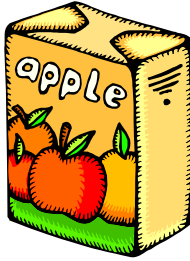
月刊

王金茂 題

第 273 期

日期：民國 92 年 9 月 20 日

發行人：陳樹功 出版者：行政院衛生署藥物食品檢驗局 地址：臺北市南港區昆陽街 161-2 號  
電話：(02) 26531318 網址：<http://www.nfcd.gov.tw>



## 市售果汁飲料中漂白劑 (亞硫酸鹽)含量調查

施如佳

為瞭解市售果汁飲料中是否含有漂白劑(亞硫酸鹽)及其含量情形，本局特規劃調查計畫，於臺灣地區甫入夏季時抽驗飲料工廠之果汁飲料檢體 50 件進行檢驗，結果均未檢出。

台灣氣候炎熱，不論任何場合果汁是相當受歡迎的飲料，隨著保康意識抬頭，消費者對自然、健康的產品需求增加，業者不斷開發新口味及新型態的果汁飲料，並造成飲用熱潮。以往在果汁製造過程中，為防止原料壓碎榨汁時，有害微生物的繁殖發酵及酵素作用的褐變，食品業界經常添加亞硫酸鹽以為改善。亞硫酸鹽類在臨床動物實驗，顯示無任何毒性，雖然曾有對亞硫酸鹽過敏的人引發氣喘的少數病例，但此類病人大都為須要長期依賴類固醇治療的嚴重病患。因此，本署公告之食品添加物使用範圍及用量標準中規定，亞硫酸鹽類得使用於果汁加工食品，用量為 0.03 g/kg 以下(以二氧化硫計)。日本的法規限量則與我國相同。而在歐洲，商業性葡萄果汁的法規限量為 10 mg/L。

本局曾於民國 79~80 年間，進行果汁中亞硫酸鹽之調查計畫，結果有數件果汁檢體檢出微量的亞硫酸鹽。為瞭解果汁中亞硫酸鹽的使用現況，又於 92 年 6 月間，委請各縣市衛生局至當地飲料工廠，抽取市售果汁包括柳橙汁、葡萄汁、芭樂汁、蘋果汁、楊桃汁、蕃茄汁、芒果汁、果蔬汁、紅橙汁、椰乳汁、水蜜桃汁、紅蘿蔔汁、百香果汁及檸檬汁等 50 件檢體，送交本局檢驗。結果均未檢出亞硫酸鹽(如附表)。由於目前果汁強調新鮮現榨、外觀和含果粒的口感，深受消費者喜愛。因此亞硫酸鹽替代物，例如抗壞血酸及其衍生物、檸檬酸等的商業化抗褐變劑的研發及新型果汁加工技術的改良均可減少甚至取代亞硫酸鹽的使

用。而今 50 件抽驗檢體中未檢出任何亞硫酸鹽類的殘留，顯示市售之果汁飲料可安心飲用，民眾無須疑慮。

表、抽驗市售包裝果汁飲料之檢驗結果

種類	件數	SO <sub>2</sub> (g/kg)
柳澄汁	13	未檢出*
葡萄汁	11	未檢出
芭樂汁	6	未檢出
蘋果汁	5	未檢出
楊桃汁	3	未檢出
番茄汁	3	未檢出
芒果汁	2	未檢出
其他	7	未檢出
合計	50	

\*：檢出限量 2.0 ppm

**備註：**

1. 柳澄汁：抽驗自義美、統一（楊梅廠）、家鄉、味丹、味全、歐典、味王、幸鑫、葳豐、統一（台南廠）、富泉、莊福、泰華。
2. 葡萄汁：抽驗自義美、光泉、南亞、家鄉、泰山、喬豐、大成、葳豐、莊福、泰華、國信。
3. 芭樂汁：抽驗自味丹、久津、味王、黑松、富泉、國信。
4. 蘋果汁：抽驗自義美、統一（楊梅廠）、津津、幸鑫、統一（台南廠）。
5. 楊桃汁：抽驗自黑松、富泉、國信。
6. 番茄汁：抽驗自南亞、統一、台灣可果美。
7. 芒果汁：抽驗自台灣可果美、加拿。
8. 其他：抽驗自光泉、味全、歐典、味王、台灣可果美、加拿。



## 藥物食品檢驗局七月份大事記

- 8月3日 技士謝佩君赴日本農林水產省食品總合研究所，考察「基因改造食品之檢驗」，為期二十八天。
- 8月4日 辦理「實驗室認證評審員訓練班」，為期五天，計 17 個單位 25 人參加。
- 8月6日 辦理「藥政管理法規講習班第三期」，為期三天，計 22 個單位 58 人參加。
- 8月7日 邀請科技顧問國防醫學院李安榮教授蒞局，講授「Infrared Spectroscopy」，為期二天。
- 8月11日 技士張若平赴澳洲，參加 WHO 共同實驗室澳洲國家血清實驗室舉辦之「第二十屆 NRL 血清學研討會」，為期九天。