



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。