更多期刊、圖書與影音講座，請至【元照網路書店】www.angle.com.tw

藥物食品檢驗局調查研究年報（暨藥物食品檢驗研究研討會論文專輯）5: 68,.1987
Ann. Rept. FDB (A Proc. Symp. Exam. Res. Fd. Drug) 5: 68, 1987

食用油脂攙假之檢驗

孫璐西

台灣大學食品科技研究所

摘　要

近年來食用油脂的安全問題一再受到消費者的重視，從七年前的米糠油遭到多氯聯苯的污染，接著又有工業用回鍋油的可能混入食用油中，到去年爆發的餿水油事件，再再顯示我國食用油的衛生安全值得注意，並急需一些攙假的檢驗方法。

本報告及針對上述情形，對食用油中若摻有雜油時，以幾種快速的方法進行檢驗。㈠利用高效能液相層析儀分析三甘油酯組成，此法是將油脂樣品溶劑後，直接注射入儀器中，所得之層析圖為各油脂之三甘油酯分佈圖，隨各油脂而不同。再由該圖所得數據經處理後，可做為油脂中攙有另一油脂之定性定量分析方法。㈡呈色法檢驗米糠油：此法乃以呈色反應檢驗油脂中是否攙有米糠油。將油脂樣品溶於四氯化碳及醋酸酐中，再加入濃硫酸，測定 666 nm 下之吸光度。㈢以UV吸光度及尿素不結合物含量測油炸油：花生油或芝麻油中若摻有油炸油可以 233 nm 之吸光度或尿素不結合物含量之增高而檢測出。