

臺灣地區生豬皮與油炸豬皮中鉛與汞含量之調查

洪達朗 李阿獅 徐錦豐

藥物食品檢驗局東部檢驗站

市售附皮豬肉與油炸豬皮，通常可在皮上發現殘存之毛髮，特別是毛根。豬隻若受到重金屬污染時，則部份重金屬蓄積於毛髮及皮中。國內豬肉消耗量相當大，而部份國人並有豬肉連皮一起食用之情形；若豬隻受到重金屬污染，則消費者就可能吃進污染到之重金屬。由於重金屬會在人體內蓄積，長期食用結果，則可能導致慢性重金屬中毒，頗值得注意。

為求瞭解生豬皮與炸豬皮中重金屬含量情形，遂進行此調查，調查之重金屬為鉛與汞等二種。自民國 73 年 11 月至 74 年 4 月，分三梯次，以隨機價購方式，抽購 80 件油炸豬皮檢體，第一梯次抽購地區為東區與南區，第二梯次為中區，第三梯次為北區；生豬皮則考慮其易于腐敗發臭，僅在花蓮地區抽購 20 件檢體。抽購對象為全省各地市場內之雜貨店，市場外之雜貨店與市場內肉攤販。檢驗方法係依據行政院衛生署 72. 8. 25 衛署食字第 436953 號公告「食品中重金屬之暫行檢驗方法——鉛銅之檢驗」檢驗鉛含量；汞含量之檢驗依據藥物食品簡訊第 45 期之「食品中重金屬之檢驗方法草

案——汞之檢驗」。鉛與汞之定量皆以原子吸光分析法分析，鉛之測定波長為 283.3 nm，汞之測定波長為 253.7 nm。結果顯示油炸豬皮鉛含量偏高，平均為 8.99 ppm，北區檢體平均鉛含量為 12.20 ppm，其中一件購自桃園地區檢體之鉛含量高達 36.09 ppm，其餘南區、東區與北區等檢體之平均鉛含量分別為 9.23 ppm、6.65 ppm 與 6.08 ppm；油炸豬皮汞含量則較低，全省檢體之平均含量為 16.92 ppb、17.38 ppb、14.45 ppb 與 13.25 ppb，詳見表一。至於東部地區油炸豬皮與生豬皮中鉛含量之比較，由表二可看出，生豬皮與油炸豬皮平均鉛含量分別為 6.95 ppm 與 9.04 ppm，而生豬皮與油炸豬皮平均汞含量則分別為 9.86 ppb 與 14.77 ppb，油炸豬皮鉛含量與汞含量均較高，作此比較時，所選用之檢體係同時期抽購並在相同時間內檢驗之檢體。

由本調查所得結果，不論是油炸豬皮或生豬皮中鉛含量均偏高，建議豬皮移作他用，最好不要供作食用。

表一 油炸豬皮含鉛、汞量之統計表

地區	件數	含量範圍		平均含量	
		鉛 (ppm)	汞 (ppb)	鉛 (ppm)	汞 (ppb)
北區	22	4.67 - 36.09	12.51 - 15.48	12.20 ± 5.73	14.45 ± 0.86
中區	21	4.18 - 8.40	10.48 - 26.01	6.08 ± 1.23	17.38 ± 3.67
南區	30	4.84 - 13.09	8.73 - 34.20	9.23 ± 2.46	19.25 ± 6.58
東區	7	5.43 - 8.63	7.45 - 19.16	6.65 ± 0.92	13.25 ± 4.70
總計	80	4.18 - 36.09	7.45 - 34.20	8.99 ± 4.16	16.92 ± 5.18

生豬皮與油炸豬皮中鉛與汞含量

表二 臺灣省東部地區油炸豬皮與生豬皮中含鉛量與含汞量之比較*

豬皮種類	鉛含量 (ppm)		汞含量 (ppb)	
	平均	含量範圍	平均	含量範圍
油炸豬皮	9.04 ± 2.23	5.43 - 13.08	14.77 ± 6.08	7.45 - 34.20
生豬皮	6.95 ± 2.54	1.72 - 11.57	9.86 ± 3.15	4.80 - 19.36

* 油炸豬皮 20 件，其中 7 件抽購自東部地區，13 件抽購自高屏地區。
生豬皮 20 件，皆抽購自東部地區，但係轉運自高屏地區之豬隻。

THE LEAD AND MERCURY CONTENT IN RAW PORK SKIN AND FRIED PORK SKIN IN TAIWAN

JASON D. HONG, AH-SHIH LEE AND JIIN-FUNG SHYU

ABSTRACT

Eighty samples of fried pork skin were purchased randomly from markets all over Taiwan area and 20 samples of raw pork skin were from Hualein since Nov. 1984 to April 1985. The lead and mercury content were analyzed by atomic absorption spectrophotometry and the working wavelengths were 283.3 nm for lead and 253.7

nm for mercury.

The results showed that the lead content in pork skin and fried pork skin is pretty high. The average content of lead and mercury in fried pork skin were 8.99 ppm and 16.92 ppb respectively.