

藥物食品檢驗局調查研究年報 7: 274-275, 1989  
Ann. Rept. NLFD Taiwan R.O.C. 7: 274-275, 1989

## 醬油中防腐劑與人工甘味劑之調查

洪達朗 徐錦豐 李阿獅 李拱熙 陳淑琴

李乾鐘 楊福麟 賴宣陽 王素蘭

東部檢驗站 第四組

民國75年5月9日台灣新生報花東版刊載，部份自助餐店及路邊小吃攤使用之醬油，隱藏衛生安全問題。就其刊載內容研判，問題可能出在添加之防腐劑與人工甘味劑等二類。依食品添加物使用範圍及用量標準，醬油可添加苯甲酸及對羥苯甲酸及其醋類等防腐劑，但不得添加人工甘味劑。為明瞭實際情形，遂進行此調查，對象為大眾化餐飲業，包括自助餐店及路邊小吃攤。抽樣日期分為二梯次抽樣，第一梯次于75年11月17日至22日，第二梯次于75年12月15日至20日；抽驗之檢體數共計351件，詳見表一。檢驗方法係依中國國家標準 CNS N6190號檢驗食品中防腐劑(苯甲酸、乙二烯酸、去水醋酸、對羥苯甲酸，水楊酸)；及中國國家標準 CNS N6191檢驗調味劑(環己基代)磺醯胺酸，糖精，對位乙氧苯脲)。調查結果發現下述各點：

一、全省各地抽取之醬油檢體351件中，共有38件檢體添加過量之防腐劑或違規添加人工甘味劑，不符規定比率為10.8%。

二、醬油中添加之防腐劑分別為對羥苯甲酸丁酯215件與苯甲酸78件，混合添加苯甲酸與對羥苯甲酸丁酯3件，去水醋酸與己二烯酸等均未發現，未檢出添加防腐劑55件。不符規定之件數14件，均係添加苯甲酸過量，所添加之範圍為0.68~1.86g/kg，係規定使用量(0.6g/kg以下)之1.1倍~3倍，不符規定比率為4.0%，主要來自北區抽驗者。

三、醬油中違規添加之人工甘味劑分別為糖精34件，混合添加糖精與環己基(代)磺醯胺酸2件，未檢出者315件，至于對位乙氧苯脲則未發現。違規使用人工甘味劑之檢體分別來自北區及東區等二抽驗者，不符規定比率為10.3%。

對於大眾化餐飲業使用之醬油不合格比率偏高之情形，特別是違規添加人工甘味劑之事實，建議透過製造業者講習會與餐飲業者宣導等機會，灌輸正確的食品添加物使用常識，以保障消費者權益以及業者之商譽。

表一 醬油中防腐劑、人工甘味劑檢驗結果統計表

區 別	件 數	不合格件數	檢驗結果件數分析			
			防 腐 劑		人 工 甘 味 劑	
			合 格	不 合 格	合 格	不 合 格
東 區	50	14	50( 9) <sup>1</sup>	0	36	14
南 區	101	2	99(17)	2	101	0
中 區	100	0	100(13)	0	100	0
北 區	100	22	88(16)	12	78	22
總 計	351	38	337(55)	14	315	36

註：1. 括弧內數字係指未檢出件數。

醬油中防腐劑與人工甘味劑之調查

## INVESTIGATION OF PRESERVATIVES AND ARTIFICIAL SWEETENERS IN SOY SAUCE

JASON D. HONG, J.F. SHYU, A.S. LEE, K.S. LEE,  
C.C. CHEN, C.C. LEE, F.L. YANG, S.Y. LAI,  
AND C.R. WANG

EASTERN DISTRICT LABORATORY, DIVISION OF FOOD CHEMISTRY

### ABSTRACT

Investigation of soy sauce was carried out on November 1986 and DEC 1986, 351 samples were obtained randomly with the help of food inspectors of local Health Bureau. Preservatives were analyzed with thin layer chromatography and gas chromatography, and Sweeteners paper

chromatography and gas chromatography and high performance liquid chromatography. Results showed 10.3% of samples did not meet the regulatory requirement, of which illegal addition of sweeteners was the major factor.