

本省東部特產（鴨贖及膽肝） 與香腸中防腐劑及保色劑使用現況調查

洪達朗 胡仲勳

東部檢驗站

台灣省宜蘭縣之特產肉製品，鴨贖及膽肝，除供自用外，大都供作禮品，因此流傳甚廣。依據民國79年9月行政院衛生署公告之「食品添加物使用範圍及用量標準」規定，肉製品可依法添加己二烯酸及苯甲酸等防腐劑，其用量以不超過2.0g己二烯酸/kg與1.0g苯甲酸/kg為限⁽¹⁾，而保色劑則規定其用量以NO₂殘留量計不得超過0.07g/kg為限⁽²⁾。本調查主要係欲瞭解該三類肉製品添加防腐劑與保色劑之實際情況。

自民國79年9月至民國80年5月，從宜蘭縣，花蓮縣與台東縣等之特產品商店及市場內，抽購檢體計184件，包括香腸93件，膽肝43件，鴨贖48件，其中膽肝與鴨贖大都購自宜蘭縣，詳見表一，並依中國國家標準之食品中防腐劑之檢驗法⁽²⁾與中國國家標準之食品中保色劑之檢驗法（亞硝酸鹽之檢驗）⁽³⁾予以檢驗。

表一 台省東部地區抽購檢體分類表

	宜蘭縣	花蓮縣	台東縣	合計
香腸	32	31	30	93
鴨贖	36	5	7	48
膽肝	37	4	2	43
合計	105	40	39	184

結果分述如下

一、防腐劑：部份檢體添加有防腐劑，而添加之防腐劑種類及其用量，均符合衛生署公告之「食品添加物使用範圍及用量標準」之規定。檢驗結果顯示添加之防腐劑為己二烯酸與苯甲

酸，而其用量均未超過2.0g己二烯酸/kg與1.0g苯甲酸/kg，除了四件購自宜蘭縣之膽肝為混合添加己二烯酸與苯甲酸外，其餘檢出之防腐劑均為己二烯酸。就香腸類檢出防腐劑之比率探討，發現顯有地城之差異，詳見表二，台東縣業者添加防腐劑之比率偏高，花蓮縣業次之，宜蘭縣者最低，但均符合規定。

表二 台灣省東部地區香腸檢出防腐劑之比較表

	宜蘭縣	花蓮縣	台東縣
檢體件數	32	31	30
檢出件數	9	13	26
檢出率(%)	28.1	41.9	86.7

二、保色劑：從三縣市價購之43件膽肝檢體，僅有2件檢出殘留有保色劑，而其殘留量均低於公告標準之0.07g NO₂/kg之規定量；48件鴨贖檢體中，檢出殘留有保色劑者39件，其中有19件檢體之保色劑殘留量超過規定，其比率為39.6%；而93件香腸檢體中，檢出殘留有保色劑者55件，比率為59.1%，其中花蓮縣83.9%(26/31)，台東縣60.0%(18/30)，宜蘭縣34.4%(11/32)，也顯示有區域性差異，惟就不符規定比率言，不符規定的比率為6.5%(6/93)，其中台東縣10.0%(3/30)，花蓮縣6.5%(2/31)，宜蘭縣3.1%(1/32)。以上討論，顯示膽肝添加保色劑之情形甚少，而鴨贖及香腸等添加保色劑的情形很普遍，部份且有超量添加之情形。而就香腸與鴨贖二類檢體添加保色劑不符規定加以比較，則發現鴨贖添加過量

本省東部特產（鴨償及膽肝）與香腸中防腐劑及保色劑使用現況調查

保色劑情形確比香腸添加情形嚴重，詳見表三。

表三 台灣省東部地區香腸與鴨贖添加超量保色劑之比較表

	香腸	鴨贖
檢體數	93	48
不符規定件數	6	19
不符規定比率(%)	6.5	39.6

參考文獻

- 1.行政院衛生署.1990.食品衛生法規彙編.
- 2.經濟部中央標準局.1984.食品中防腐劑之檢驗法中國國家標準10949, N6190.
- 3.經濟部中央標準局.1988.食品中保色劑之檢驗法（亞硝酸之檢驗）中國國家標準10888, N6184.

INVESTIGATION OF PRESERVATIVES AND NITRITE OF MEAT PRODUCTS IN EASTERN PART OF TAIWAN

ASON DALANG HONG AND CHUNG HSUN HWU

EASTERN DISTRICT LABORATORY

ABSTRACT

From September 1990 to May 1991, 184 samples of meat products were purchased, including 93 Chinese style sausages, 48 salted pork livers and 43 salted ducks, and the residues of preservatives and nitrite were analyzed by official methods of CNS. The results showed all 3 kinds of meat product beared the regulatory requirement with respect to preservative usage, the preservatives found were mainly sorbic acid and benzoic acid,

also found was the preservative usage of Chinese style sausage beared locality character, samples from Taitung had the highest percentage of preservative addition, samples from Hualein the second and samples from I Lain the lowest. Very few of salted pork liver samples found the nitrite residual while the percentage of nitrite residual of salted ducks was significantly higher than that of Chinese style sausage, 39.6% and 6.5% respectively.