

米穀粉摻偽大調查（2）化學修飾澱粉氾濫，衛生署視而不見？

by  上下游記者汪文豪 × on 2013 年 04 月 03 日 × in 吃安心, 米粉/米穀粉真相調查, 系列專題

加入好友

6K



1.1K



15



1



1.1K
SHARES

文 / 上下游記者汪文豪、林慧貞

「衛生署食品藥物管理局到底是站在民眾這邊，還是幫業者護航？」長期關切食品安全議題的董氏基金會食品營養組主任許惠玉，對食品藥物管理局始終不願落實執行米粉的CNS國家標準，導致無米、少米的偽米粉大行其道，表達無奈與疑問。

消基會與上下游新聞市集從過年前揭露市售米粉含米量不足事件後，再度選在4月1日愚人節當天，拆穿知名品牌生產的米穀粉，包括在來米粉、糯米粉與蓬萊米粉，摻入高比例的不明澱粉，讓米粉絲、板條、蘿蔔糕與碗粿等眾多國民美食走味。

對一般人來說，從原料端到成品，台灣究竟有多少「名不副實」的加工食品，主原料並非來自大家印象中的農產品，而是一連串化學加工的食品添加物，始終是難以理解的謎團，更不清楚長期攝入，會對健康造成何種影響。

大家正在關注的文章

記者還原真相！旗山美濃香蕉「沒有棄置現場」請別流傳傷害農民

全台唯一蠶農涂泉明 | 從盛世到唯一香火，奮力延續台灣蠶產業

香蕉假新聞瘋傳，農委會痛批散播謠言，蕉價雪上加霜，揚言提告

肥皂水對付荔枝椿象若蟲，超有效！台大研究室傳授秘訣：瞄準腹面噴好噴滿

【東京現場】台灣輸日蔬果尷尬 香蕉暴跌 貿易商內耗

女農田間怎麼上廁所？八位老中青、跨性別女農們這麼說

松阪豬在哪裡？達人帶你認豬肉

天然玉米澱粉少 化學修飾澱粉 大行其道

就以民眾所熟知的「米粉」為例，雖然大多數產品包裝上所標示的成份是玉米澱粉，食品藥物管理局官員也拍胸脯保證對健康無礙，讓大多數民眾以為吃進的玉米澱粉是天然食物。事實上，熟悉食品加工的專家都清楚，這些玉米澱粉不但不天然，還依照不同用途，各自透過硫酸、磷酸、醋酸、過氧化氫等不同化學物質進行修飾。

這類化學修飾的澱粉有個專業名詞叫「食用化製澱粉」，除了玉米澱粉較為常見，樹薯澱粉、馬鈴薯澱粉也常是這類化學修飾澱粉的大宗。

中華穀類食品工業技術研究所專家指出，玉米澱粉本身不具黏稠性，必須經過化學修飾才會產生增稠的效果。一般米粉工廠沒有能力針對玉米澱粉進行化學修飾，絕大多數都直接購買修飾後的玉米澱粉進行加工，因此市面上流通的天然玉米澱粉非常少，絕大多數都是化學修飾後的玉米澱粉。

化學修飾澱粉應歸類食品添加物 卻變成米粉主原料

檢視衛生署「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第十二類「粘稠劑（糊料）」，可見到不同使用功能的化學修飾澱粉，如「酸化製澱粉」、「聚糊精」、「糊化澱粉」、「氧化澱粉」、「醋酸澱粉」、「磷酸澱粉」等琳琅滿目。既然是食品添加物，使用上理應有所限量。

荔枝椿象又要生了 先下手為強

英國EJF基金會發佈全球影片，指控台灣漁業人權剝削、延繩釣混獲嚴重需改善

能源轉型不是用愛發電 | 一人一千瓦公民電廠，能源學校紮根基層

系列專題

【專題】日本
地方創生 | 地
域振興協力隊
& 移居地方的人們 @ 岡山

2018 年 05 月 25 日

業者使用的玉米澱粉究竟是否為化學修飾？所謂「品質改良劑」、「增稠劑」究竟內容為何？一連串的問題，讓消費者更加迷惑。

米粉加工普遍使用粘稠劑，但令人擔憂的是，絕大多數知名品牌米粉的包裝上，完全看不到食品添加物的資訊，所標示的成份僅以「玉米澱粉」含糊帶過。這類「玉米澱粉」是否為化學修飾澱粉，只有廠商知曉。若為化學修飾澱粉，使用量為何？衛生單位沒有把關，消費者也無從判斷。

因此，台灣的米食加工始終籠罩在「錯把食品添加物當成主原料」的疑雲。業者為節省成本，把玉米澱粉、樹薯澱粉當成主原料，稻米反而淪為配角，變成「米食」的點綴。即使玉米澱粉、樹薯澱粉有很大的可能性屬於化學修飾澱粉，但在食品藥物管理局的漠視下，這類使用上應有所節制的食品添加物卻反客為主，替代稻米成為米食的主原料。

對此，立法委員林淑芬四月二日特別召開「市售米粉含米量不足」記者會，質疑這類屬於食品添加物的化學修飾澱粉氾濫使用。林淑芬擔心，業者將副原料玉米澱粉變成主原料，對於身體健康可能有疑慮。

董氏基金會食品營養組主任許惠玉指出，國人熱量過剩，營養不足，化學修飾澱粉不是不能加，但比例一定要那麼高嗎。負責化驗的中華穀類食品工業技術研究所化驗組長林玫欣也希望主管機關能定出主原料和副原料的標準，讓檢驗人員可以依循。

但食品藥物管理局長康熙洲卻解釋「玉米澱粉本來就是主原料，不是食品添加物」。他舉杏仁豆腐為例，反問杏仁豆腐是以杏仁還是豆腐為主？康熙洲認為米粉當然該以米為主，但不是用重量計算，所以標準還要再詳細討論，但他保證所有添加的澱粉一定都經過衛生署檢驗合格，沒有安全顧慮。

許惠玉(右一)認為，化學修飾澱粉只有熱量，營養不完整，長期食用會對健康造成負面影響。

林淑芬：衛生署採用米粉絲 CNS 國家標準，為何那麼難？

林淑芬表示，一般消費者不會知道米粉的原料來源，政府應該負起把關責任。根據食品衛生管理法施行細則第9條明確指出，「本法第十七條第一項第一款所稱之品名，其為食品者，應使用國家標準所定之名義。」經濟部標準檢驗局早已訂出米粉的國家標準，衛生署卻不按照標準加以管制，反而只說標準是參考用，「難道人民的健康也是參考用嗎？」

林淑芬指出，在多數消費者的認知裡，米粉絕對是以米為原料，就連緬甸、泰國也比台灣業者誠實，出口台灣的粉條因為沒有到達台灣的國家標準CNS11172關於米粉絲的規定，中文包裝上只自稱為澱粉絲，非常守法。反觀台灣本身，含米量不足的「偽米粉」卻仍冠上「米粉」二字。

林淑芬強烈要求衛生署執行CNS標準，也就是「稱『純米米粉』者，原料的含米量應達100%；含米量達50%以上，只可稱為『調合米粉』；原料含米量未達五成者，只能稱為『調合粉絲』」，同時要求產品外包裝應詳細標示使用的食品添加物種類，不能僅以「品質改良劑」、「增稠劑」等字樣含糊帶過。

康照洲：米粉標準，會找業者討論「取得最大公約數」

康照洲對此訴求僅含糊其辭，表示要再找業者開會討論。他強調，業者如果不誠實標示絕對會開罰，沒有米

的不能叫做米粉。但是在場的台北糧食協進會執行長劉志偉質問，米粉事件爆發至今兩個月，為何許多標示不實的米粉還在架上，康熙洲則推說已經行文地方衛生局稽查，但開罰情形還要再詳細了解。

經濟部標檢局組長陳秀女表示，民國64年食品藥物管理法施行後，相關業務就已經納入食管法管制，食管法第10條規定：「販賣之食品、食品用洗潔劑及其器具、容器或包裝，應符合衛生安全及品質之標準」若衛生署沒有訂定相關標準才會援引CNS。

林淑芬痛批衛生署，明明米粉已經有國家標準擺在那裡，為何衛生署不好好執行，還要花時間另外與業者再討論一套標準？康熙洲沒有明確答覆，只反覆強調還要再與相關的業者及政府單位討論，了解現在的米粉生產過程，希望能「取得最大公約數」，未來也不排除像酒類一樣，品名雖然都有「酒」，但標示不同的酒精濃度。「米粉」將來不排除類推適用，標示含米量是25%、50%或100%，來因應不同消費者需求。

除了米粉，就連米製品的原料米穀粉也淪陷，添加許多不明澱粉，而且很可能是化學修飾澱粉混充。台北糧食協進會執行長劉志偉指出，國內現行公糧稻米已有73萬公噸，花了納稅人2、300百億收購，農委會近來雖積極推廣米食，但衛生署卻不願採納CNS11172的米粉絲標準落實稽查，阻礙米食加工業的發展，衛生署應負起責任。

台北糧食協進會執行長劉志偉認為，衛生署的消極作為，是台灣推廣米食加工的最大阻礙。

農委會農糧署副署長陳建斌則說，為增進米食業者使用稻米進行加工的意願，農糧署以接近市價5折、也就是一公斤20.5元的專案價格釋出給加工業者，雖然仍然比

玉米澱粉貴，但只要米食加工業者有需要，農委會絕對會積極配合提供。

過量食用化學修飾澱粉 危害健康的風險大增

會後，董氏基金會食品營養組主任許惠玉再三強調，化學修飾澱粉只有熱量，沒有其他完整的營養價值，長期食用，會影響營養均衡，若業者大量使用不明的食品添加物，更可能對食用者的肝、腎造成負面影響。

化學修飾澱粉的爭議，記者也求證輔仁大學餐旅系兼任講師文長安。他不但認同許惠玉的說法，更擔憂某些業者為了讓米粉、麵條吃起來有口感與Q度，大量使用磷酸澱粉或磷酸鹽類的食品添加物，民眾長期食用，很可能造成血液酸化或引起骨質疏鬆。

記者再求證中華穀類食品工業技術研究所。所長盧訓表示，在米粉製程中添加化學修飾的玉米澱粉或樹薯澱粉，的確可以增加Q度與彈性，滿足現代人對口感的需求，但業者若為了節省成本，將便宜的化學修飾澱粉當成米粉主原料，甚至完全替代稻米，不但讓食物喪失真正的營養價值，對國人健康與產業都不是好事。

台灣偽米粉 貽笑國外

過年前爆發「市售米粉含米量不足」的事件迄今，包括大陸廈門、香港的媒體也陸續進行當地市售米粉的含米量調查，結果都發現台灣出口的包裝米粉含米量不足，甚至遠低於當地生產或其他國家進口的米粉。反觀台灣，食品藥物管理局還在強調要找業者開會討論米粉標準該如何製訂，牛步化的做法，不但貽笑大方，也一點一滴扼殺國人健康與台灣食品加工業外銷的契機。

化學修飾澱粉取代了米，叫人如何安心（顯微攝影/穀研所）

延伸閱讀：[香港蘋果揭露新東陽米粉含米量不足的新聞](#)



加入好友



by 上下游記者汪文豪

現任上下游新聞市集：對自己負責,對讀者負責的記者。曾任聯合報、天下雜誌記者。跑過社會、農業、保育、環保、政治、司法等領域，最愛的還是農業與生態保育，因為有濃濃的人情味。

得獎作品：2006年亞洲出版人協會（SOPA, The Society of Publishers in Asia）最佳環境報導首獎 - 天下雜誌〈誰來終結「鹿耳門悲歌」？〉；2007年亞洲出版人協會（SOPA）最佳環境報導首獎 - 天下雜誌〈銅米問題追蹤 毒水橫流 病土蔓延〉；2009年亞洲出版人協會（SOPA）最佳環境報導佳作 - 天下雜誌〈破碎的農地 消失的糧食〉。在上下游新聞市集以「孩子的未來、碗中的現在—校園午餐調查報導」入圍2012年曾虛白先生公共服務報導獎，獲得2012年消費者權益報導獎優勝；2013年以「埔里小農與瓶裝水工廠的戰爭」獲得台達能源與氣候特別獎新聞媒體組公民記者組（含網路媒體）首獎，以「揭開假米粉真相系列調查報導」獲得卓越新聞獎調查報導獎、消費者權益報導獎評審團特別獎。

相關文章

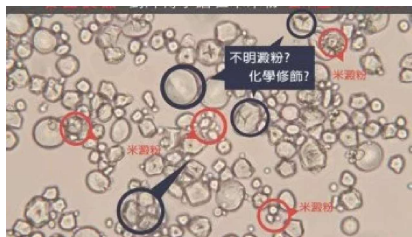


品名	規格	每100公克	每100公克	每100公克
標記牌米粉	日正食品工業股份有限公司	0公克	0公克	0%
金旺牌米粉	日正食品工業股份有限公司	0公克	0公克	0%
金龍牌新竹米粉	日正食品工業股份有限公司	0公克	0公克	0%
台灣牌新竹米粉	日正食品工業股份有限公司	0公克	0公克	0%
米穀粉	日正食品工業股份有限公司	0公克	0公克	0%
圓仔牌水磨在來米粉	日正食品工業股份有限公司	6公克	0.7~1.1公克	14%~22%
日正食品工業股份有限公司	日正食品工業股份有限公司	1~2公克	1~2公克	1~2%

品名	定義	備註
純米粉	僅以米為原料製作	
調和米粉	含米量達 50%以上，並含有其他原料	
粉、河粉、美粉	含米量未達 50%以上，並含有其他原料	業者可以以較小字體的「米粉」冠名標示

2016年6月23日，業者希望以「**新竹米粉（含米量 0-100%）**」標示，不再區分米粉、調和米粉、炊粉等。

新竹米粉百年產業毀於一旦？
總幹事蔡勝興說分明
2013 年 04 月 16 日
在「吃安心」中



含米量偏低還振振有詞？日正
食品請給消費者一個交代！
2013 年 04 月 01 日
在「米粉/米穀粉真相調查」中

米穀粉摻偽大調查 (1) 在來
米粉含米量低，廠商愚弄消費
者？
2013 年 04 月 01 日
在「吃安心」中



含米量25%即可稱米粉？竹市
府將推產地標章
2014 年 07 月 05 日
在「米粉/米穀粉真相調查」中

米粉沒米再進化 業者立委官員
繼續喬
2016 年 06 月 23 日
在「吃安心」中



拒絕「不詳食」 米粉青年曾永
鑫用傳統智慧創新局
2013 年 09 月 28 日
在「米粉/米穀粉真相調查」中

臉書快速留言

0 Comments

Sort by **Newest**



Add a comment...

Facebook Comments Plugin

我要留言

在此輸入你的回應...

臉書專頁



上下游 New
Like Page

訂閱



訂閱上下游RSS



訂閱上下游電子報

Line



聯絡我們



填寫聯絡表單

