

## 附錄



### 解釋名詞



#### ◎Acceptable Daily Intake; ADI 每日建議攝取量

是人類每日連續食用特定食品添加物後，不會對其身體產生異樣的每天安全攝取量（建議值），ADI與NOEL(MNL)的關係為：ADI = NOEL (MNL) / 安全係數 (Safety factor)。

#### ◎Acesulfame-K 醋磺內酯－鉀

西德Hoechst公司在1967年開發，在最近被引入用於非營養性甜味劑。分子式為 $C_4H_4NO_4KS$ ，無味、白色粉末，非吸濕性，甜度在室溫約為等量蔗糖的150~200倍，如果加熱到235℃時其結構會分解。自JECFA在1981年所進行動物試驗結果顯示醋磺內酯－鉀無突變性與致癌性。其ADI值為0~9mg/kg體重。英國允許醋磺內酯－鉀使用各種食品中，而瑞士、德國、愛爾蘭、丹麥與瑞典則限制使用種類，大多允許用在牙膏與漱口水中。

#### Acid Value 酸價

為中和1g樣品之游離脂肪酸所需要氫氧化鉀的mg數。酸價可用以瞭解油脂的水解程度。油炸速食麵的酸價規定在3以下。

#### ◎◎Acrylamine 丙烯醯胺

澱粉類食品在攝氏100℃以上高溫烹調後容易產生，超過150℃會大量產生。以馬鈴薯最容易產生，而麵粉製品在高溫油炸後有會產生，這些食品包括薯條、洋芋片、油條、奶精 (coffeemate) 及炸雞外油炸後裹粉。依據聯合國與世界衛生組織於西元2004年評估，如果體重50kg成年人長期且每天攝取兩包油炸洋芋片 (共120g)，即有可能影響其神經系統。預防之道是要均衡飲食，多吃蔬果並減少食用油炸類食物。

#### ◎◎Acute toxicity test 急性毒性試驗

是指只進行一次測試毒物或食品添加物給實驗動物，它目的是只證明其

毒性強弱與提供後續試驗之參考。給予方式有口服、腹腔、靜脈與皮下注射等方式，食品添加物多以模擬人類的口服方式為主。實驗動物種類以小白鼠與大白鼠為主，另外有時也可以使用天竺鼠、倉鼠（Hamster）、兔等。試驗時間多在一週以上。觀察結果以紀錄試驗期間實驗動物死亡數量，以動物半數（50%）死亡的劑量來表示所試驗毒性的強度，稱為半數致死劑量（LD<sub>50</sub>; 50% of Lethal Dose），單位是以毒物重量（mg或g）／實驗動物每kg體重來表示，LD<sub>50</sub>愈小表示其毒性愈強。

#### Adulterated food 摻假食品

為欺騙消費者之不良行為，大多以低價之原料冒充高價物品，常要靠檢驗或被檢舉而查獲，例如以進口奶粉復水冒稱鮮乳，摻有動物肉品卻冒充素食材料，不純的蜂蜜或曾引起喧然大波的櫻桃乾（以廉價葡萄乾冒充）等等。

#### ◎◎Aflatoxin 黃麴毒素

黃麴毒素開始受到重視與英國發生火雞大量死亡有關，目前發現會產生黃麴毒素的菌株有*Aspergillus flavus*與*A.parasiticus*，所發現的毒素種類有B<sub>1</sub>（Blue）、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub>（Green）、G<sub>2</sub>、M<sub>1</sub>（Milk）、M<sub>2</sub>等，其中以B<sub>1</sub>毒性最強，經常會發生黃麴毒素的食物種類有花生、玉米、香辛料、高粱與稻米，黃麴毒素是與肝癌發生率有直線關係。這些黴菌主要分布在熱帶與亞熱帶地區，但在相對溼度低於70%及含水率低於13%則其生長會受到抑制。防治之道有：1. 降低水含量到13%以下；2. 減少食物破損，或是適當加以包裝；3. 控制儲存溫度或相對溼度，但對於大宗穀物則顯得不切實際。台灣地區曾發生過自泰國進口的毒玉米事件，面對已污染黃麴毒素的食物素材的處置方法有：1. 取未污染的食物素材與這些污染原料加以混合，使其毒素含量降低至法定標準（15ppb），此法並不實際，大宗穀物取得困難，難以保證可以充分混合，另外無法取信使用者與購買者；2. 以氫氧化鈉處理毒素；3. 採取食用以外的用途，例如工業化用途有製紙漿業與水性漆或是使用堆肥方式處理。

#### Alimentary Toxic Aleuria; ATA 攝食性白血球缺乏症

與麥角菌中毒有關。