|  |
| --- |
| 工程倫理-報導心得(第一次) |
| 標題：鹽酸製醬油 大統純釀造假 |
| 班級：化材三甲 |
| 學號：4A040006 |
| 姓名：邱明慧 |
| 內文  中時電子報作者： 鐘武達╱彰化報導 | 中時電子報 – 2013年10月23日 上午5:30  鹽酸製醬油，黑心油連環爆！大統長基醬油工廠離職員工22日指稱，該公司製造醬油有使用到鹽酸，一些標榜「純釀」、「遵古法純釀造」的醬油產品，極可能利用鹽酸來分解大豆，縮短製程，是所謂的「化學醬油」。彰縣衛生局針對這項爆料表示，將儘速查驗相關醬油產品是否造假，以保障消費者健康。  假冒高檔暴利10倍  林姓離職員工指出，大統長基醬油觀光工廠一處舊廠房，堆放大批釀製醬油的原料。他曾經在幹部引導下參觀，結果聞到濃濃「鹽酸」味，該名幹部證實「鹽酸就是拿來做醬油」。  據熟悉醬油市場行情的人士透露，一般純釀醬油與化學醬油的價差，少則3倍多則10倍，若大統長基「假冒高檔」的作法屬實可謂賺取暴利。大統長基爆發黑心油案以來，各界不斷質疑該公司的其他產品。雖然衛生單位抽驗並未發現重大問題，但這項令人匪夷所思的超級爆料，確實讓消費者感到心驚膽跳。  彰化檢方及衛生局都說，鹽酸雖然可以用在化學醬油製程，但可能產生「單氯丙二醇」的致癌物。  目前未驗出致癌物  衛生局長葉彥伯進一步表示，大統長基生產的化學醬油，製程確實使用到鹽酸，但經採驗，未驗出「單氯丙二醇」致癌物，至於其「純釀」醬油是否也屬化學醬油，將儘速查驗。  鹽酸可以用來製造醬油嗎？葉彥伯表示，目前市面上的醬油，絕大多數是化學醬油，鹽酸即是被用來分解大豆等原料。而這製程，最擔心出現有害的「單氯丙二醇」，經動物實驗有致癌危險，而人體食用過多會傷腎。  古法釀造費時費工  古法釀製的醬油與化學醬油有什麼不同，曾任職醬油工廠的陳先生指出，製程、成本都差很多。他說，古法釀造醬油製造是以脫脂大豆與小麥為原料，加入麴菌，發酵約需4至6個月，經過壓榨而成。這種傳統方法費時又費工，只有少數小型工廠在做，產品價位高，一般拿來當伴手禮。  何謂「化學醬油」  「化學醬油」是以脫脂黃豆粉為原料，用鹽酸分解，再以蘇打中和酸鹼度，再加上其他調味料或色素調整顏色與味道，製程只需3至7天。目前業者為了節省成本、迅速獲利，大多採用這種製程。 |
| 心得：  　　毒醬油事件席捲了全台的夜市，致使許多民眾逛夜市，都不敢吃滷味，甚至沾醬油。因為毒醬油含有超量的有毒物質單氯丙二醇高達0.8-0.9ppm， 約WHO及我國國家標準 0.4ppm的兩倍。歐盟標準 0.02ppm的40-45倍。凡是以速釀法或混合法所製成之醬油，製程中使用鹽酸水解黃豆蛋白調製，可能產生具基因致癌性物質之單氯丙二醇。  　　氯丙二醇可能造成男性生殖力降低之現象、損害腎臟及中樞神經系統。另外氯丙二醇被視為具基因毒性之致癌物質，所以當這些物質吃進體內會造成隱憂。  　　醬油是我們常用到的生活食品，當這些醬油在生活上常使用下，會造成沈體上的問題出現，黑心食品不斷的被查出，對食物的來源製造都十分疑慮，不知道是否安全，也不知道日後會部會出現問題。 |