

台灣食安風暴 - 黑心油

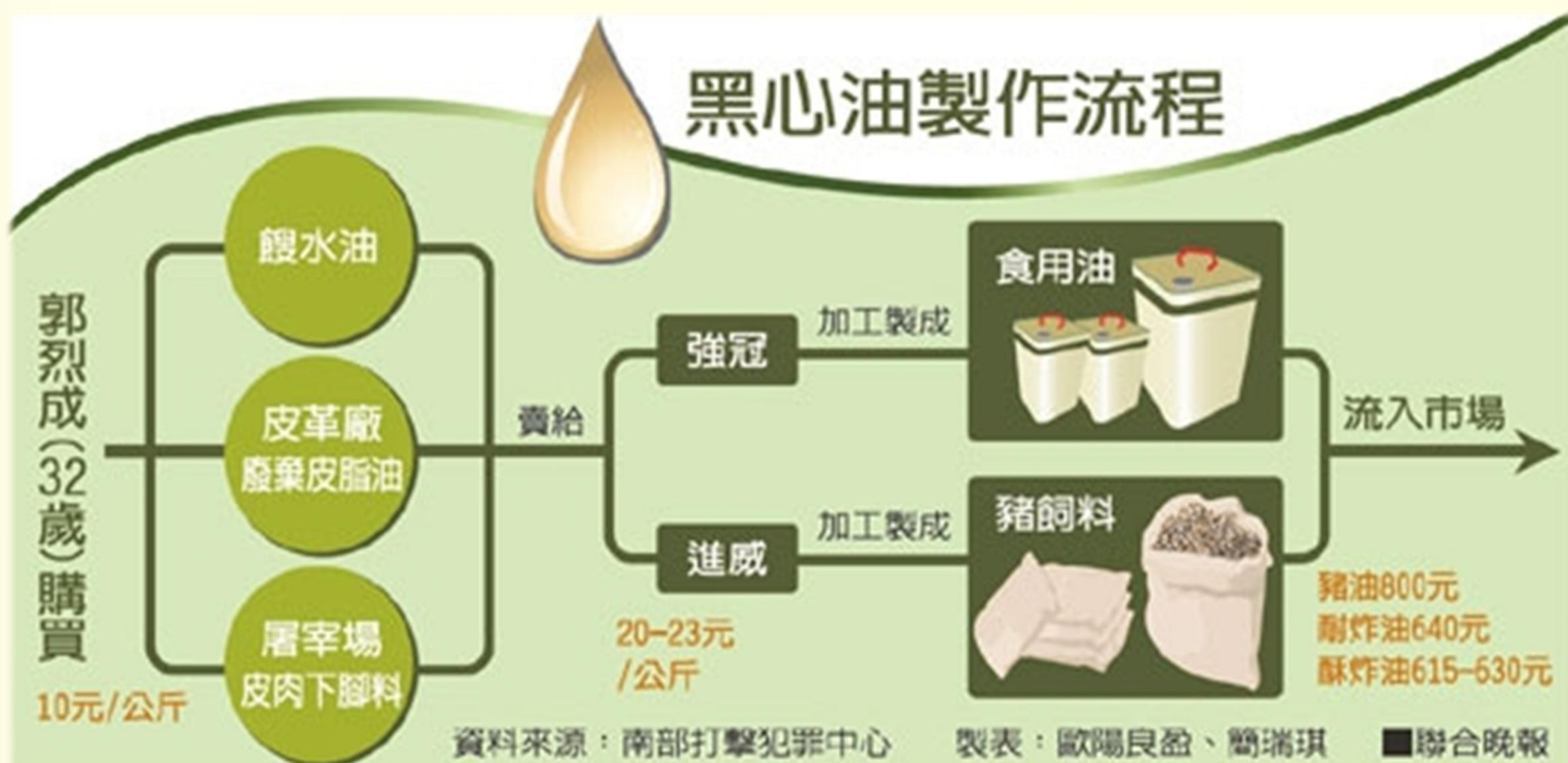
✘ 心血管疾病

✘ 死亡人數共 **15萬3823人**，平均每**3分25秒**

	飽和脂肪酸	不飽和脂肪酸
室溫下的狀態	白色固體狀態	液體
冷藏的狀態	白色固體狀態	液體
化學性質性	十分穩定	不穩定(易被氧化，因此化學性質並不穩定)
對健康的影響	升高血液中的膽固醇、導致心血管性疾病	有助於降低心臟疾病的危險。(攝取過多不飽和脂肪酸，會降低好的膽固醇，可能與某些癌症的發生有關)

油品發煙點比較

油脂名稱	發煙點 °C	適合烹調方式		
		涼拌水炒	中小火炒	高溫煎炸
葵花油	107	✓	✗	✗
亞麻仁油	107	✓	✗	✗
大豆油	160	✓	✓	✗
玉米油	160	✓	✓	✗
冷壓橄欖油	160	✓	✓	✗
花生油	160	✓	✓	✗
葡萄籽油	216	✓	✓	✓
椰子油	230	✓	✓	✓
茶油	252	✓	✓	✓
米糠油	254	✓	✓	✓
酪梨油	275	✓	✓	✓



餿水油對人體可能會造成的危害

細菌或微生物污染，成發燒、腸胃炎	黴菌或黃麴毒素污染造成肝臟傷害	可能有重金屬	高溫油炸油會產生致癌物質	可能含有較多的過氧化合物，可能會引發心血管疾病
------------------	-----------------	--------	--------------	-------------------------

棉籽油

- 內含的棉酚會減少精子數，因此在大陸、巴西、非洲還將其用為男性避孕藥。

飼料油

- 安全檢驗標準較低，細菌、黴菌、重金屬等，尤其重金屬具有負極性，器官、間接損壞身體功能、基因突變(致癌)，破壞細胞正常遺傳，產下畸胎。

銅葉綠素

- 食用油是不行添加銅葉綠素。(食用色素)
- 改變油品顏色導致消費者難以辨認油品好壞。烹調過程中會釋放銅離子，長期食用導致慢性銅中毒。

✘ 米糠油用多氯聯苯(類戴奧辛)作脫臭工藝中的熱載體

✘ 生產管理不善，混入米糠油

✘ 食用後中毒受害者約 **13000人**，其中 **16人** 死亡

台灣食安風暴 - 黑心油

參觀南台科技大學學生餐廳油品提問問題

- × 使用何種油品 (植物、動物、精緻油、調和油、氫化油)
大成沙拉油(鑫雍龍實業有限公司)、大成耐炸油(鑫雍龍實業有限公司)。
- × 油品差不多有哪些流程
先預訂油品，再請油品廠商給出油品相關檢驗(像是重金屬有無、衛生標準、黃麴毒素、酸價、總極性化合物、苯駢芘等)，之後再給衛生保健組審核，衛生保健組會另外做酸價的檢測，而油品會送到專門儲藏油品的地方，回收油會放入回收油品桶，之後會有專門會收郵品的廠商回收。
- × 是如何使用各種油的 (哪種油用炸、煎、炒 等方式)
大成沙拉油，大部分用於煎與炒；大成耐炸油、用於須由炸食品。
- × 怎麼保存油的 (室溫、冷藏)
都會有固定的油品儲藏室(當然是在陰涼、通風良好、不潮濕的地方)。
- × 油差不多什麼時候會用完
差不多在1-2個禮拜。
- × 油差不多什麼時候會換一次 (會一次用完就丟，還是再回鍋)
油品用過一次就會倒至專門回收油品的廢油桶，絕對不會再次回鍋做回鍋油。

