**天然物概論**

**生技三乙-第四組-罐頭的防腐技術**

Q1：請問什麼是C-塗料?

A1：C-塗料其實就是氧化鋅+樹脂塗料，主要是用於防止硫化鐵的產生，因為殺菌加熱過程中cystine會游離出硫生成硫化氫，與馬口鐵的鐵生成黑色的硫化鐵。氧化鋅可與硫化氫形成無色硫化氫，使得馬口鐵不會生成硫化鐵，保持其完好。

Q2：何謂常壓靜置式滅菌?

A2：常壓靜置滅菌用於高酸性的罐頭食品，由於內容物本身的pH值<4.6，因此微生物難以存活，只需要在常壓下維持58℃加熱8小時即可，又或者使用紫外線將其表面殺菌即可。

Q3：最近有聽聞新聞說罐頭食品被驗出塑化劑，為何?

A3：罐頭食品的包裝大多都含有一層內塗料，為的就是防止酸蝕，但是內塗料是會被消耗的，內塗料可能會被溶入食品中，導致我們的內容物被驗出塑化劑，而一切最大的元凶就是樹脂類內塗料，其內含聚氯乙烯，而聚氯乙烯又時常添加塑化劑來提升她的可塑性，因此，有這些內塗料就可能會有塑化劑，食材本身沒有問題，而是包裝材料的問題。

