

防腐劑之探討

為何要使用防腐劑，可不可以不添加？

食品防腐劑為什麼能防腐？

食品中為什麼要使用防腐劑？

防腐劑的種類

- ▶ 己二烯酸類：抑制黴菌及酵母菌。
- ▶ 丙酸類：制黴菌及黏性微生物生長，但對啤酒酵母無抑制力。
- ▶ 去水醋酸類：抑制腐敗菌、黴菌、酵母菌。
- ▶ 苯甲酸類：主要用來殺菌、防腐，它能抑制微生物活動，防止食品腐敗變質，延長保存時間。
- ▶ 對羥苯甲酸酯類：抑制黴菌、酵母菌。
- ▶ 聯苯：防止水果腐爛

	使用的產品	對人體的傷害
硼砂 (Na ₂ B ₄ O ₇ ·10H ₂ O)(已禁用)	脆丸、油麵、魚、蝦	腹瀉、休克、昏迷、紅血球破裂、貧血、體溫失調、腸胃潰爛...等
福馬林(已禁用)	酒類、肉、肉製品、乳製品	頭疼、昏睡、呼吸困難、消化障礙、嘔吐
β-茶酚(已禁用)	醬油	腎臟障礙引起蛋白尿
水楊酸(已禁用)	酒、醋	耳鳴、頭疼、盜汗、嘔吐、呼吸困難、心臟衰竭
氟化氫(HF)(已禁用)	油脂、牛奶、酒精	侵害腸及膀胱黏膜

常見名稱	使用食品	代謝方式	身體危害	過量攝取量
己二烯酸類 sorbic acid 山梨酸 山梨酸鉀 山梨酸鈉 山梨酸鈣	魚、肉 豆製品 醬油 辣椒醬 醬菜、乳酪 奶油 醃漬蔬菜 果醬、飲料	以二氧化碳或水的形式排出體外	1.對免疫系統不健全的人會引發過敏、氣喘 2.肝腎功能不佳者會造成代謝損傷	50公斤的成年人約要攝取100公克的蘿蔔乾、花生醬、醬菜等醃漬品
苯甲酸類 Benzoic Acid 安息香酸 苯甲酸鉀 苯甲酸鈉	同上 碳酸飲料	與人體內的甘胺酸作用形成苯甲酰甘胺酸(馬尿酸)以尿液方式排出	1.過量易造成腹瀉、肚痛、心跳加快 2.長期食用可能導致過敏可能影響小孩食慾	50公斤的成年人約要攝取50公克的蘿蔔乾、味噌、番茄醬
丙酸類 丙酸 (Propionic Acid) 丙酸鈣 丙酸鈉	烘培食品 糕餅 麵包 乳酪製品	丙酸的代謝途徑琥珀酸進入檸檬酸循環(citric acid cycle)進而排出	過量會造成喉嚨痛、腹瀉、噁心、嘔吐	
醋酸類 去水醋酸 去水醋酸鈉	乾酪 乳酪 奶油 人造奶油	肝臟代謝隨膽汁排出	可能會危害人體之肝、腎及神經系統	



第四組組員: 4A2H0097 魏明明 4A2H0007 洪瑞謙 4A2H0018 李宜儒

4A2H0028 王奕翔 4A2H0044 侯盈如 指導老師：詹于誼