

衛生福利部食品藥物管理署 函

機關地址：11561 臺北市南港區昆陽街16
1-2號聯絡人：聯絡電話：02-27877

傳真：02-26531062

電子信箱：e@fda.gov.tw

受文者：經濟部

發文日期：中華民國109年4月14日

發文字號：FDA食字第1099010695號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：「降低食品中丙烯醯胺加工參考手冊」一份

主旨：有關貴會函詢氣炸鍋疑慮一事，復如說明，請查照。

說明：

- 一、復貴會109年3月27日消總秘字第1090000412號函。
- 二、於高溫（120°C以上）、低水份之加熱情況下，食品中之胺基酸（尤其是天門冬醯胺）與還原糖（如葡萄糖和果糖）進行梅納反應（Maillard Reaction），即可能生成丙烯醯胺。高溫油炸或烘烤之澱粉類食品，例如：炸馬鈴薯、炸洋芋片、餅乾、麵包、穀類、咖啡等皆可能含有丙烯醯胺，惟因受熱溫度、時間與材料種類等，而含量有所不同，合共敘明。
- 三、承上，以氣炸鍋製作薯條，可能含有丙烯醯胺係肇因於「食材」（馬鈴薯所含成分）及「烹調方式」（高溫低水分），而非氣炸鍋此項烹調器具。
- 四、丙烯醯胺被國際癌症研究中心（International Agency for Research on Cancer, IARC）歸類為 2A 物質，表示對動物具有致癌性，但流行病學之研究尚不足以證明為人類之致癌物質。目前國際食品法典委員會（Codex Alimentarius Commission, CAC）尚未訂定食品中丙烯醯胺限量標準，併此敘明。
- 五、任何高溫低水分之烹調方式，包含烘烤等，不論使用何種烹

經濟部標準檢驗局



1090002865

109/04/15

109/4/15 經濟部接收文



10900575630



調器具，不當之烹調方式皆有可能使馬鈴薯製得之薯條含有丙烯醯胺，欲減少丙烯醯胺，建議烹調至食材顏色呈金黃色程度即可，不過度加熱，另可考量減少食材厚度、少量分批加熱等縮短加熱時間或降低溫度等方式，以降低食品來源之丙烯醯胺暴露。

- 六、有關食品中丙烯醯胺之詳細資料，本署已撰有「降低食品中丙烯醯胺加工參考手冊」供業者及消費者參考，隨函並提供手冊一份，電子檔尚可於本署網站<http://www.fda.gov.tw>>出版品>圖書項下下載。請貴會協助向消費者傳達正確知識，減少消費者於飲食中暴露於丙烯醯胺之風險，保障消費者飲食安全。
- 七、氣炸鍋類電器產品之把關、檢驗機制及購買等事項，涉經濟部權管，副本副知經濟部，請協助逕復財團法人中華民國消費者文教基金會。

正本：財團法人中華民國消費者文教基金會

副本：經濟部 2020/04/15
08:02:29

