標示明確金針產品保障食用安全

87/10/10 花蓮區農情資訊 118

新鮮金針產期約在 7-9 月間，為達到長期保存及保持顏色的目的，在加工過程中需添加硫代硫酸鈉或亞硫酸氫鈉，該藥品為衛生署核准許可的食品添加物，具抑制酵素反應、非酵素性褐變及微生物生長等效果，常見添加於各類食品，例如蜜餞、蝦貝類冷凍食品、脫水蔬果等，惟各類食品食用方式不同，亞硫酸鹽殘留量的標準亦有差別；依據世界衛生組織對亞硫酸鹽攝取量建議為每人每天每公斤體重 0.7 毫克，因此除非每日大量食用，否則應不致於造成傷害，但氣喘病人對亞硫酸鹽敏感，食用時宜特別加以注意。

同時為讓金針農瞭解自己生產的金針製品二氧化硫含量，省政府農林廳專款補助花蓮縣玉里金針產銷班，設置碘滴定法速測儀器一套，並由本場及宜蘭技術學院協助指導金針農檢測方法，讓金針農可以達到提昇金針品質及管制作業程序的目的。

日前消基會有關金針乾製品二氧化硫殘留量之報導，引起消費大眾及針農的不安，其實金針並非即食食品，食用前浸於 25℃冷水中 60 分鐘或 45℃　50℃，可有效去除 70%左右二氧化硫殘留量。另消費者在購買時應注意選擇包裝外表有無註名產銷班名、生產者姓名、電話以及輔導單位等金針製品較安全可靠，可安心食用。