

## 主題：照射食品

1990消費指南

農委會食品加工科提供

### 言之過早

美國農業部指出，消費者還需要一段時間方可在超級市場中見到照射處理的肉類，尚未解決的問題是維生素的破壞及包裝。在殺滅肉毒桿菌的程度下，維生素亦會很快的被破壞，油炸亦會破壞燻肉（bacon）的維生素。若以照射延長燻肉的倉儲壽命會破壞一半的維生素，再經油炸後，維生素將損失殆盡。若能先油炸再照射處理，維生素將較為穩定，至於若要殺死豬肉旋毛虫的照射劑量，則僅會破壞15%的維生素，而適量照射僅會破壞極少量的維生素B群。所幸美國消費者依賴豬肉攝取維生素的量僅佔9%，照射豬肉上市時可能需在包裝上標示營養成份的變化。

至於包裝方面，真空度及溫度將是影響包裝過程與材質的關鍵，在室溫與常壓下包裝，將會存在較多的沙門氏菌，若能稍為抽真空，則可降低溫度的影響效果。

許多大包裝肉的加工業者對照射處理肉類很感興趣，但在包裝問題未能解決及未得美國農業部的認可前，將不可能上市。

資料來源：Food Processing (US)

譯 者：白千

### 國際觀點

雖然世界衛生組織（WHO）已認可照射食品的安全性，並且在1983年由國際法規委員會正式通過一般性的標準，但是到目前為止，歐洲共同體仍未有照射食品，而在美國照射處理的食品正受到強烈質疑。據了解，荷蘭將要制訂管理照射食品的規則，而目前允許低量照射新鮮蔬菜、魚蝦、香料及禽肉；英國則尚未允許照射處理食品；澳洲則正考慮利用照射處理來防止穀類產生黃麴毒素以及延長草莓的有效期限；加拿大允許小麥的照射，但下議院的一個委員會建議廢止該項許可。

同樣地，美國眾議院最近舉行聽證會討論1985年FDA對於低量照射新鮮蔬果的許可

是否應廢除，至於各州的法令，紐澤西州正考慮禁售照射食品，緬因州通過法案禁止香料以外所有照射食品的銷售，並且在1987年9月正式生效。日本及美國皆不允許照射食品進口，但FDA尚無適當檢測食品是否照射的方法。

總之，目前無論在美國或世界各國，食品照射技術的發展都面臨重大的法令及心理障礙，能夠獲得共同肯定的，僅有使用電子波滅菌來輔助用於無菌包裝系統的過氧化氫滅菌。

資料來源：Food Processing (US)

譯 者：楊明華

### 男女有別

根據一份消費者調查顯示，一般人能接受標示受過照射處理之食品，有些消費者甚至認為照射處理能增加價值，願意為此多花一些錢。這項調查是中央密蘇里州立大學（Central Missouri State University）的研究人員做的，對象為堪薩斯城內、近郊及鄉間的436個家庭。研究人員發現只有2.8%受訪者了解FDA所用的照射標誌，44%的人對此標誌毫無所知。當受訪者再看到此標誌，旁邊並附有“經照射處理”字樣時，仍有37.4%的人不解其義，11%的人了解這表示該產品特經照射處理，2.3%的人更進一步知道照射可保鮮。而有些受訪者竟以為這是警告標誌，有的以為代表品質不良，有的以為代表受污染甚至可怕的劣等產品。

這項調查研究也發現了以下幾點：

(1)當價格較低時，女性消費者和男性一樣願意購買經照射處理的食品，但當售價一樣或較高時，女性就較不願購買。

(2)當消費者，尤其是男性，明瞭更多有關照射的問題後，更能接受這類產品；而不管售價高低，仍不願購買此類產品的消費者中，女性多於男性。

(3)消費者對照射的反應，受他們對防腐劑、核能、甚至政治取向等態度之影響。

資料來源：The Food Institute Report

譯 者：魏寶貝