

一 明確TFAS成分及不合格標準。該法規將自2006年1月1日起生效。籲請外銷美國市場的台灣食品業者注意，詳細的內容，請參閱網址<http://www.fda.gov/fr040419.htm>。

多年來科學家已經針對TFAS的潛在危害進行有系統的研究。丹麥營養委員會曾作出結論：TFAS對於心血管疾病的病情惡化影響極大。此外，丹麥食品、農業和漁業部相繼公佈報告，證實TFAS對胎兒體重和II型糖尿病有不利影響。鑒於證據確鑿，從2003年6月，丹麥政府因此對TFAS制定嚴格的規定，且成為世界上第一個對食品工業生產TFAS立法進行限制的國家。自2003年6月1日起，丹麥國內市場上任何含TFAS超過2%的油脂均被禁止販售；而從2003年12月31日起，此一規定的法律效力更擴展到加工食品油脂。而且此一新法規的法律效力適用於丹麥本國和外國生產的進口產品。

此次美國FDA要求食品營養標籤中必須標註產品的飽和脂肪酸含量及TFAS的含量，被認為是美國自建立食品營養標籤制度以來的一次重大改革。咸認FDA頒佈上述法規只是第一步，下一步可能是強制規定速食店和餐廳業者為其所烹煮的食物標註TFAS含量。

含氫化油食品TFAS含量比例甚高，據瞭解，TFAS作為飽和脂肪酸的代用品，是在1980年代開始被使用，與飽和脂肪酸及不飽和脂肪酸不同，TFAS是一種人工產物，源自於對植物油脂的改造。消費者可能注意過，一些西式糕點的包裝上常常註明含有「氫化油」。氫化油是由植物脂肪改造而來，即將植物油脂中液態的不飽和脂肪透過加氫硬化，轉化為固態或半固態的油脂，其目的在於防止油脂變質，增加口感及味感。專家指出，凡是含有氫化油的食物，均可能含有TFAS。因此，消費者日

常飲食中TFAS的主要來源就是那些使用氫化油的食物供應者，比如植物性固體油脂，某些烘烤食品，如炸薯條、炸雞塊等速食食品，還有沙拉醬等。

日前台灣衛生機關曾針對國內市場的速食業所使用的25種烹飪食品進行檢驗，就發現其中19個樣品中含有TFAS，範圍在0.8%至33.9%之間，以人造奶油、起酥油所含的TFAS較多。此一調查結果與歐美等國家的調查資料（0.2%至60%）比較，差異不大。

美國FDA官員認為，強制標出TFAS的含量，讓民眾瞭解他們所食用的脂肪酸的屬性，而對那些患有潛在的心血管疾病患者會提高警惕，如此將會降低全美的心血管疾病發生率；另一方面，強制標示也可讓食品廠商因為害怕公眾不購買TFAS含量高的食品，從而選擇較健康的生產原料。

FDA立法標示TFAS措施，係應美國公共利益科學中心(CSPI)的要求辦理，旨在給消費者提供更為廣泛而全面的營養成分資訊，以協助消費者保持飲食健康。(貿協商情週報/商情電子報)



小 啓

熱烈招募優質外銷農產品

為 拓展我國農產品外銷，農委會特別建置台灣農產品外銷網(<http://trade.coa.gov.tw>)，提供農民團體及農產食品業者網路行銷的機會。台灣農產品外銷網有中、英、日文等三種版本，以外國買主為對象，為國內農產品免費宣傳平台。若大家有符合衛生安全及具外銷競爭力之產品，可將廠商基本資料及產品資訊E-mail至豐年社h3628148@ms15.hinet.net（格式請至網站中文首頁之FAQ下載），請多多利用。如有任何疑問請洽豐年社(02)2362-8148轉26楊先生。

