

毒奶粉 的衛生管理



價值，亦即屬於攝取高密度的營養，是不論老少皆宜的基礎食品。「毒奶粉」是創世紀的新名詞。奶粉的加工過程中有微生物或其他物質污染的可能，但絕不容許有「三聚氰胺」化工原料的存在。

「氰胺」者，是氰基與胺基結合而成的化合物。「三聚氰胺」(melamine)是3分子氰胺聚合生成，即為氰胺單體的3倍，亦稱密胺、蛋白精等。

食品中粗蛋白質含量的測定通常採用凱氏法(Kjeldahl method)。乳的蛋白質態氮素含量比其他食品多，平均為15.65%(15.3~16.0%)，測定後的氮素含量乘1/0.1565(=6.38)，即為乳蛋白質含量。穀類的係數為5.8，其他為6.25，三聚氰胺含氮素量多，很容易混充為蛋白質含量。

罵聲翻天的「毒奶粉」

中國大陸已成為世界主要的原料供應國之一，掌管食品安全的我國衛生署，對於進口食品應建立一套有效的把關機制。

一般食品的生產製程都有最適當的所謂「標準作業程序」，簡稱SOP(standard operating procedure)，奶粉製作亦不例外。

奶粉是由天然、無污染的生乳(原料乳)，除去水分呈粉末狀的產品；與液狀乳比較，有易於保存、運送、保管以及還原時可調整濃度等優點。依國家標準(CNS)有明確定義及成分規格，如CNS(2343)全脂奶粉必須含蛋白質25%以上，衛生要求需符合我國相關法令。

奶粉含有豐富的胺基酸，藉由攝入而提高營養

鮮乳送餐 關懷老人

農委會與董氏基金會合作共同推動「關懷獨居老人、國產鮮乳送回家」計畫，自97年11月起為期1年，免費供應400位長輩每週3次國產鮮乳，以改善老人骨質健康狀況，關懷老人健康！

農委會表示，依據行政院衛生署國民健康局97年的訪問調查顯示，國內65歲以上人口約有50萬人罹患骨質疏鬆症，以全國237.1萬老年人口數推估，相當於每5人就有1人以上罹患骨質疏鬆症，因此如何有效補充鈣質，以改善老年人骨質流失，對維護老年人的骨質健康狀況，其重要性自不待言。

農委會說，鮮乳中含有豐富的鈣質，除了是孩童骨

骼發育過程不可或缺的重要鈣質來源，對於維護老年人的骨質健康更是重要，此外，鮮乳也含有豐富的蛋白質、維生素及礦物質，為營養成分均勻的完全食品，更適合營養吸收效率較差的老年人飲用。

先以社經地位弱勢的獨居老人為對象，並透過弘道老人基金會的獨居老人送餐服務系統，在每週3天的午餐中免費加送1盒鮮乳，讓這些長輩們能夠穩定的獲取鈣質來源以及每日所需營養。

農委會也感謝本計畫的鮮乳供應廠商光泉公司的折價優惠及免費配送服務，讓本計畫得以順利推動，也彰顯企業界回饋社會的公益形象。



奶粉原料的牛乳，因含水分多、營養豐富，細菌容易孳生。因此，牛乳品質的優劣會影響奶粉品質，包括化學品質、物理品質及微生物品質等。生產奶粉的原料若依SOP規範，應符合國產生乳(CNS 3055)的規定。又依SOP，製成的奶粉必須達到製品有關基準及其規格標準。

奶粉不得含有外來物質，市面上所爆發的「毒奶粉」事件，顯然是為求暴利而「人為添加」惡劣手段所製成的產品，奶粉製造工程如下：

原料乳收入→淨化→標準化→殺菌→濃縮→均質化→乾燥→冷卻·篩過→評量·充填·包裝→全脂奶粉

安心飲用國產牛乳

奶粉的原料是牛乳，生乳取自健康牛隻所分泌的乳汁，台灣近3年來所生產乳汁的組成成分穩定，含生菌數、體細胞數相當低，衛生安全品質已達國際水準，當然不會檢測出三聚氰胺。

國人可安心飲用國產牛乳，也可放心食用以國產牛乳為素材的各種食品，如冰淇淋、奶布丁、優格、奶精及麵包等。現今國內奶廠已提升技術水準，而普遍執行HACCP管理。

所謂HACCP，即國際間所認定的食品衛生管理方法。H(Hazard)代表危險，A(Analysis)代表分析，C(Critical)代表重點的，C(Control)代表控制的，P(Point)代表點，一般譯為「危害分析及重點管理點」，或譯稱「哈卻布」，係聯合國國際農糧組織(FAO)與世界衛生組織(WHO)的共同機構——食品規格(CODEX)委員會所發表，並向各國推薦採用。

執行HACCP旨在「食品製造工程中分析所發生的危害，並決定抑制的方法，從而繼續檢查，以防止未來發生不良品，而達到產品安全的製造」。國產牛乳品質，自酪農生產的原料乳，直到國人手中的



鮮乳，經層層嚴格把關，杜絕任何污染，為健康送來最完美的產品。

「毒奶粉」曝露出的問題

奶粉不得含「三聚氰胺」乃天經地義，FAO/WHO於1963年在聯合國設立委員會，主旨在保護世界消費者健康及保證買賣的公正、制訂各種食品的國際標準、食品添加物規範、污染物的規定、包裝食品的一般標示基準。

污染物的檢測常用靈敏度超高的分析儀，如串連式質譜儀LC/MS/MS，靈敏度為0.05ppm。奶粉中三聚氰胺的含量不論採用何種儀器，結果均不得檢出(No Detection, ND)，即0ppm為唯一標準。

奶粉的特性與一般食品不同，吸濕性強，不能在高溫的場所調製試料。採樣有特定的SOP，如採樣數、檢驗儀器、數據整理等等均需詳予規定。各實驗室若無統一採樣操作，則孰能保證獲得最正確結果。

三聚氰胺含氮素量高，容易混充蛋白質含量，所以會改變奶粉固有的組成成分價值。奶粉含毒，抹殺了原有的奶粉營養，令國人擔心是否「吃的安心」、「食的安全」。

圖

元月特價書籍

有效期間：98年元月16日至98年2月16日

1 竹書

定價：320元
優待價：260元



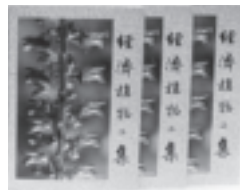
2 經濟植物集(一)

定價：380元
優待價：305元



3 經濟植物集(一)

定價：440元
優待價：355元



豐年叢書 內容豐富實用

敬請讀者訂購 利用 (郵購另加掛號郵資60元)

豐年社

台北市溫州街14號 郵撥帳號00059300財團法人豐年社 洽詢電話：(02) 23628148分機30