

人造牛油 長食傷腎

逾半含致癌物污染物 嚴重可影響男性生殖系統

香港文匯報訊（記者 楊佩韻）牛油可為糕點帶來可口的質感，並可令食品味道昇華，但消委會最近測試30款預先包裝的牛油、人造牛油及相關產品，發現超過一半樣本同時含有基因致癌物「環氧丙醇」，及污染物「3-MCPD」，全部均屬人造牛油。18款驗出基因致癌物「環氧丙醇」，含量由每公斤13微克至640微克不等，其中有16款同時驗出有污染物3-MCPD，含量由每公斤44微克至1,100微克，長期及過量服用會損害腎臟功能及影響雄性生殖系統。



消委會研究及試驗小組主席黃錦輝昨日發表測試報告指，驗出市面18款人造牛油含基因致癌物「環氧丙醇」。香港文匯報記者梁祖彝攝

消委會調查又發現，牛油的營養標籤錯漏百出，其中一款人造牛油樣本實際鈉含量為每100克有410毫克鈉，比標示高10倍。

消委會在去年10月從市面購入30款常見的牛油、植物牛油及相關產品樣本，並委託實驗室進行營養及化學測試。結果發現，18款人造牛油驗出基因致癌物「環氧丙醇」，含量由每公斤13微克至640微克不等，含量最高是Sunny Meadow的「Spread with Canola Oil」。

建議引入歐洲標準規管

消委會續指，有16款人造牛油樣本檢出污染物3-MCPD，由每公斤44微克至1,100微克，含量最高是President的「Ambassador Salted Culinary Fat Blend」。消委會研究及試驗小組主席黃錦輝表示，過量攝入3-MCPD有機會對人體腎臟功能及男性生殖系統構成影響。而「環氧丙醇」則具有基因毒性及致癌性。

消委會總幹事黃鳳嫻說，本港未有就「環氧丙醇」及3-MCPD的含量訂出標準，但歐洲食品安全局在去年11月將3-MCPD每日容許攝入量修訂為每公斤體重2微克，以60公斤體重人士計，每公斤最高可攝入120微克。「環氧丙醇」則每公斤體重攝入0.6至4.9微克便屬「偏高」攝入量。

至於今次檢出3-MCPD最高含量的President的「Ambassador Salted Culinary Fat Blend」，每公斤便有1,100微克的3-MCPD，分別要持續每日進食約110克（約24茶匙）才超過歐洲食品安全局的建議攝入限量。

半數營養標籤嚴重失實

黃鳳嫻指，市民在正常食用分量下應該是安全，但提醒3-MCPD可經其他高溫烹調而形成，故會存在於粉麵、麵包、曲奇、蛋糕、薯片薯條及奶粉等，建議市民要留意分量及遵從健康飲食。

她又建議，政府要密切留意相關發展，考慮引入類似歐洲食物的規管。

是次調查亦發現，一半的測試樣本營養標籤數據嚴重失實，如銀寶（Lurpark）的「Slightly Salted Organic Spreadable Butter Blended With Vegetable Oil」的每100克鈉含量測試結果為410毫克，與包裝上標示的36毫克相差10倍。

調查又發現，4款牛油產品標示反式脂肪酸為每100克為0毫克，但測試發現4款樣本每100克便有0.6至2.9克，不符標示「0」的定義（即每100克不得超過0.3克反式脂肪酸），包括Sunny Meadow的「Spread with Canola Oil」。

黃鳳嫻表示，失實標示有機會觸犯《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》，有關情況已交食安中心跟進並促請代理商採取即時行動跟進。至於是否觸及《商品說明條例》，黃鳳嫻說已交予海關處理，海關回覆指已由食安中心跟進。

18款含基因致癌物「環氧丙醇」的人造(植物)牛油資料

牌子	產品名稱	大約零售價 (港元)	環氧丙醇 (微克/公斤)
Sunny Meadow*	Spread with Canola Oil	17.9	640
Belle Premium*	Vegetable Fat Spread Made With Sunflower Oil	17.9	630
花唛(Flora)*	軟滑植物牛油醬(Original Spread)	30	390
President*	Ambassador Salted Culinary Fat Blend	27.9	280
Tablelands*	Butter Spread with Plant Sterols	41.5	230
花唛(Flora)*	輕怡植物牛油醬(Light Spread)	45.9	190
M&S*	Reduced Fat Olive Oil Spread Made Using Olive Oil	29	180
Essential Waitrose*	Olive Spread – Reduced Fat Spread (45%)	39.9	180
Tesco*	Sunflower Spread	29.9	170
明治(Meiji)*	なめらかソフト(Smooth And Soft)	46	160
雪印(Snow Brand)*	特級植物牛油(Neo Soft Spread)	31.9	150
Copha*	Vegetable Shortening Made With Coconut oil	56.9	150
Earth Balance*	Organic Whipped Buttery Spread	80	130
銀寶(Lurpark)	Slightly Salted Organic Spreadable Butter Blended With Vegetable Oil	74.9	120
MeadowLea	Original Vegetable Fat Spread	32.9	110
Olive Grove*	Classic Mild Tasting 65% Less Saturated Fat Than Butter Edible Oil Spread/Fat Spread	37	110
Sainsbury's*	Lighter Butterlicious Made with Buttermilk	48.9	59
I Can't Believe It's Not Butter!*	Light Vegetable Oil spread	60	13

*註：同時驗出含有污染物3-MCPD 資料來源：消委會 整理：香港文匯報記者 楊佩韻

食安中心：跟進事件 必採行動

香港文匯報訊（記者 楊佩韻）就有牛油被驗出含污染物及基因致癌物，食環署食物安全中心在回覆消委會查詢時表示，中心會繼續跟進事件及採取適當行動。

食安中心在2012年「食物中的氯丙二醇脂肪酸酯」進行的研究結果顯示，市民攝入3-MCPD的主要食物來

源是「粉麵」及「烘焙食品」而非油脂。國際食品法典委員會沒有制訂食用油脂中的3-MCPD及「環氧丙醇」的最高含量，但中心正草擬減少精煉食用油及其製品中3-MCPD及「環氧丙醇」的實務守則。

就牛油包裝外的營養標籤與消委會的測試結果不一致，部分營養成分甚至相

差10倍，食安中心表示，根據《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》，任何人在香港出售預先包裝食物，除非獲得豁免，否則必須加上以中文或英文，或中英文兼用的標記或標籤，列出食物名稱、能量值及營養素等資料。

任何人如在標籤上對所售賣的食物作出虛假說明或誤導他人，即屬違法。

廠商：努力改進生產技術

廠商：努力改進生產技術

多家產品被點名的生產商表示，知道食品法典委員會正在制定實務守則以減少3-MCPD及「環氧丙醇」，並明白這是未來的趨勢。他們將繼續密切留意事態發展，尤其是食油生產商在生產技術方面的努力。

包裝標籤即時更正

被測試的牛油產品之一的「大公司」代理商回覆消委會查詢時表示，包裝的標籤正在更正中，包括產品名稱及反式脂肪含量，料於本月上旬完成。

「Emborg」的代理商表示，因要獲得穩定的質量，故將夏季冬季的牛油混合，兩者的總脂肪含量應該大致相同，但脂肪酸的組合及比例會因季節有所不同，而飽

和脂肪和反式脂肪酸，會因應奶牛所進食的新鮮草而不穩定。

「銀寶」代理商向消委會提交第三方實驗室測試報告，指測試型號的反式脂肪酸測試結果低於消委會的結果，並指較早前發現樣本的營養標籤上的反式脂肪、膽固醇及鈉含量有錯誤，已即時更正在零售點及倉存的產品上的營養標籤貼紙。

測試方法有所不同

「MeadowLea」及「Olive Grove」的生產商表示，其同一批產品的廠方測試結果顯示其營養標籤準確無錯誤，符合香港規例，測試結果的差異是由於其採用的測試方法與消委會的不同，認為消委會的測試方法對低反式脂肪水平的樣本的檢測敏感度相對不足。

「I Can't Believe It's Not Butter」、 「Earth Balance」及「Benecol」的分銷商表示，因應產品不符合香港法例對反式脂肪酸聲稱的要求，故在有關產品上架之前會先行用貼紙，把「0g trans fatz」聲稱遮蓋，惟樣本上的貼紙可能在運輸途中脫落。

產品嚴格遵守法例

「雪印」的生產商表示，為了減少在生產過程中產生的人工反式脂肪，早已沒有使用半氫化食油製造產品，產品嚴格遵守日本和香港的相關法例。

「Tesco」的代理商表示，其產品沒有使用半氫化食油，對於3-MCPD及GE的實務守則表示支持，以保障消費者的權益。

■香港文匯報記者 楊佩韻



WEN WEI PO
www.wenweipo.com

政府指定刊登有關法律廣告之刊物
獲特許可在全國各地發行
2018年4月 17 星期二
4897001360013
多雲轉晴 幾陣驟雨
戊戌年三月初二 前五號 氣溫17-23℃ 濕度75-95%
港字第24868 今日出紙3疊9張半 港售8元

