

## 中美研究藥物殘留

**美** 國農部與我國台灣大學從1987起合作一項為期5年的研究計劃，探討豬肉及雞肉在加工及調理過程中農藥殘留之變化。計劃之先期16個月中，將調查豬肉及雞肉中之農藥和動物藥劑之殘量，而後再探究影響殘留量之主要調理及加工變因，包括微波處理、燒烤、煮沸、滅菌、醃燻、灌腸及製罐等。

計劃中將研究之農藥包括DDT、Dieldrin或Endrin、Lindane或BHC；HCB；Heptachlor；Trauschlordane；Foxaphenes及Archlor 1260。而動物藥劑則包括氯黴素、土黴素、氣四環素及Tylosin等抗生素與Thiabendazole及其5-煙基代謝物和Carbadox等驅蟲劑。

計劃結束後，參與研究者將對豬肉及雞肉中所含之每一種農藥提出其適當安全容許量。

資料來源：Food Chemical News /譯者：簡相堂

## 火雞肉與抗生素

**由** 於美國中西部在1986年突發“家禽飼鳥病”(Omithosis)，業者施用氯四環素等抗生素防治，造成過量抗生素殘留，尤以火雞最為嚴重。由於飼鳥病對人體有潛在危險，且過量殘留抗生素可能污染食品，因此美國農部之食品安全檢驗處(FSIS)從1986年10月份起使用現場藥籤測試(Swab Test on Premises STOP)，對田間飼養之火雞群全部進行此項測試。若STOP呈正反應，則飼主可選送30隻樣品至購買其雞隻之食品公司宰殺檢驗，以免其雞隻交易受阻，而FSIS對這些雞隻再做進一步證驗。

然而部份公司對此項措施深表不滿，業者以為STOP無法對家禽中抗生素做準確的定量及定性檢驗，因此縱然STOP呈正反應，仍不能表示該家禽中的抗生素殘留過量。此項檢驗法對部份業者是一項不公平的負擔，徒使其生產受阻。

但FSIS指出，這些食品公司之生產受阻及其徒增的負擔，另有其他原因，如砷含量過高及飼主配合不當等，而與STOP試驗無關。

FSIS對STOP的成果深表信心，基於上述考慮，仍決意堅行此項測試。

資料來源：Food Chemical News /譯者：簡相堂

## 馬鈴薯與二氧化硫

**根** 據一項由美國新鮮馬鈴薯加工聯盟(NCFPP)提出供給FDA的資料，如果新鮮的馬鈴薯在冷凍的狀態下要儲存12天，那麼切碎的馬鈴薯含有200ppm二氧化硫整粒馬鈴薯須含有30ppm二氧化硫，才能儲藏到預期的期限。

根據Dr. Finne的資料顯示，馬鈴薯產品以0.5%的亞硫酸氫鈉溶液處理不同的時間，就可達到理想的保存效果。

NCFPP的首席顧問Silverman認為，Dr. Finne的結果有助於改善NCFPP的現況，因為如果馬鈴薯加工業仍要生存的話，那麼以GMP操作來控制二氧化硫的合理殘留量將要比完全禁絕使用為佳。

Silverman更建議所有的馬鈴薯加工業者修正他們的加工法，使之與Dr. Finne所推薦的條件相同，同時在所有的馬鈴薯標示上也指明二氧化硫的殘餘量，再配合GMP的加工，將可達到一個使消費者與加工業者都滿意的地步。

資料來源：Food Chemical News /譯者：陳淑霞

## 加工業者的反應

**全** 美食品加工業者協會(NFPA)最近指責環境保護局，未全力蒐集食品中殘留農藥的資料。並建議環保局進行一些額外的工作，以獲得食品中殘留農藥的數據。同時指出，環保局應考慮依據食品加工業的數據，來做危險性的評估。此外，該協會也籲請農藥登記商給予該會必要的協助，以取得正確的農藥殘留評估資料，並請求農藥登記商和環保局，集中力量開發便於監測和執行之省錢且正確性高的分析方法，並列為優先執行的工作。

儘管目前多種農藥在食品內的殘留量，遠低於聯邦法規所認可之容忍量，食品加工業者仍擔心，在面對因食品中殘留化學品所引發的不利輿情時，可能無法順利運輸或銷售他們的產品。加工業者為維護自身的利益，可能會尋求聯邦食品藥物化粧品法案的修正，以建立全國一致的食品中殘留農藥的管理政策。

資料來源：Food Chemical News /譯者：郭美琴