

04

LESSON

悄悄話

Q & A

Healthy × Chiayi City



網路流傳，濾掛式咖啡的紙袋含有致癌物質，這是真的嗎？

網路流傳，濾掛式咖啡之紙袋，會添加含PAE的濕強劑來避免紙遭熱水沖破，並指稱咖啡中醇類與油類會加速濕強劑的致癌物溶解至咖啡中，因此引起民眾對濾掛式咖啡致癌之疑慮。

食品藥物管理署以傅立葉轉換紅外線光譜儀(FTIR)針對市售濾掛式咖啡產品之濾袋材質進行檢驗，結果顯示所有濾袋皆為聚丙烯(PP)與聚對苯二甲酸乙二酯(PET)或聚丙烯(PP)與低密度聚乙烯(LDPE)所製成之複合型不織布材質，並非紙類材質。不織布材質強韌，具堅韌性及耐水性，無須添加濕強劑，並無PAE物質致癌風險之虞。濾掛式咖啡產品之濾袋內側與咖啡接觸部分均為聚丙烯(PP)材質，在塑膠類食品用器具容器包裝材質中聚丙烯(PP)具耐酸鹼、耐化學物質、耐碰撞、耐高溫等特性，其耐熱溫度可達100-140°C，為目前最具耐熱性之塑膠材質，民眾無須擔心濾掛式咖啡之使用安全。

PAE，其中的「E」為環氧氯丙烷(ECH)，碰到水會生成微量的單氯丙二醇，是世界衛生組織公布的第2級致癌物，動物實驗中長期大量暴露會有致癌風險，但臨床實驗中並無致癌證據。





有人說咖啡越陳越香，咖啡豆放久一點，泡出來的咖啡更香醇，這是真的嗎？

長期貯放的咖啡豆，經烘焙沖泡出來的咖啡不一定香醇，而且若溫度、濕度或通風控制不當，咖啡豆可能受潮、發霉，甚至腐敗，增加赭麴毒素A污染的風險。所以咖啡並非越陳越香，反而應該盡量選擇乾燥且新鮮的咖啡。在玉米、大麥、小麥、燕麥等穀物及堅果、辣椒、咖啡豆都曾被發現受到赭麴毒素A污染，食物一旦被赭麴毒素汙染，就難以完全去除。

台灣高溫多濕的氣候很容易滋生黴菌，食物輕微發黴產生毒素時，肉眼難以辨識，提醒大家，購買咖啡產品仍應選擇信譽良好，乾燥完全且包裝完整的產品，儲存環境尤其重要，應避免潮濕，開封後要注意保存方式，儘量隔絕空氣中的水氣進入，不要放太久，發現有異狀時即應丟棄不要食用。

赭麴毒素是一種由黴菌所產生的二級代謝產物，與黃麴毒素類似，是天然的黴菌毒素。這些黴菌廣泛散布於土壤及空氣中，只要有濕潤的環境就會滋長並產生赭麴毒素。赭麴毒素中以赭麴黴毒素A的毒性最強，具有腎臟毒性及致癌性，可能導致腎臟病變；依據世界衛生組織及國際癌症研究組織的評估，將赭麴毒素A列為2B類對人可能致癌之物質。

