

棉籽油

棉籽油介紹

Cotton Seeds Oil



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration

網址：<http://www.fda.gov.tw/>
服務專線：(02) 2787-8200
地址：11561台北市南港區昆陽街161-2號

精煉棉籽油

- 經精煉加工可以去除存在棉籽內的棉籽酚及其他雜質
- 以棉籽為原料
- 已廣泛使用於多個國家，如美國棉籽油的使用量約佔總食用油的5-6%；日本常見之「綿実油」為100%之棉籽油

國家	棉籽油可為食用油
美國	✓
加拿大	✓
日本	✓
歐盟	✓
澳洲	✓
新加坡	✓
大陸	✓

棉籽酚

- 為植物抗害蟲、抗疾病成分
- 棉籽酚不具基因毒性。實驗結果顯示，棉籽酚會造成男性生殖毒性
(資料來源：歐洲食品安全局EFSA, 2009)

精煉後的棉籽油安全無虞

- 棉籽酚經過精煉過程即可分解去除
- 粗煉棉籽油因有氣味、顏色，一般不會作為食品使用，需經精煉
- 消費者可觀察油品是否清澈透明，有無異味，即可判別

精煉步驟

去除物質

脫膠

膠質、樹脂、蛋白質、
磷脂質等黏液狀物質



脫酸

游離脂肪酸損害風味
(因棉籽酚會與鹼液反應產生皂化物，可去除大部份的棉籽酚)



脫色

有色物質



脫蠟

蠟質及固體脂肪



脫臭

臭味成分
(在高溫真空環境下，
可去除殘餘的棉籽酚)

銅葉綠素

什麼是銅葉綠素

- 自植物萃取的葉綠素經化學方法修飾，成為穩定的著色劑
- 為國際規範准許使用的食品添加物著色劑，但各國未准許使用於「食用油脂產品」

銅葉綠素應用範圍

我國「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」：

- 可添加於口香糖、乾海帶、蔬果加工品、烘焙食品、果醬、果凍、飲料等產品中
- 用量範圍以銅計為40~150mg/kg

食品中銅葉綠素的風險評估

依聯合國食品添加物專家委員會(JECFA)的評估報告，銅葉綠素複合物於大鼠長期試驗中無慢性毒性

如何選「對」油

●步驟1 看包裝，檢視有無「調合油」字樣



●步驟2 如果包裝上有「調合油」字樣，看「品名」，對「成分」

品 名	成分標示說明
橄欖油 (以單一油脂命名)	(例一)成分:橄欖油、大豆油 (例二)成分:橄欖油、芥花油 表示橄欖油含量至少占50%以上
橄欖葵花油 (以兩種油脂命名)	(例一)成分:橄欖油、葵花油、椰子油 (例二)成分:橄欖油、葵花油、葡萄籽油 表示橄欖油、葵花油含量分別至少占30%以上
○○調合油 (非以油脂名稱命名)	(例一)成分:橄欖油、葵花油、芥花油、葡萄籽油 (例二)成分:橄欖油、葡萄籽油、芥花油、椰子油 各項油脂依含量多寡由高至低依序標示

啟動「油安行動」，油品如實標示，保障消費者權益

- 啟動「油安行動」，確保市售油品皆不含
有詐欺及標示不實的行為
- 油品業者應切結未摻偽、添加違法物質，
且內容物和標示相符。日後發現違法情事，
一律嚴懲不貸

民衆可以在哪裡獲得資訊？

- 食品藥物管理署消費者保護專線(8:00~18:00)
(02) 2787-8200、0800-285-000
- 可參閱食品藥物管理署網頁
「油品混充及違法添加銅葉綠素事件專區」

