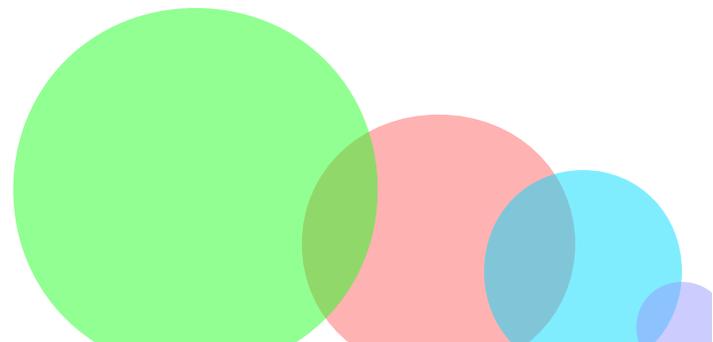


都是作假

惹的禍



前言

大統引爆的問題油風暴，如滾雪球般越滾越大，大廠一一淪陷，以“誠實經營、童叟無欺”樹立優良品牌的頂新集團，還有食品界“資優生”味全都陷入此次油風暴中。台灣食用油的供應鏈愈來愈朝向知名大品牌發展，消費者的心也愈來愈不安。台灣“美食王國”今安在？

都是作假惹的禍

目錄

★ 前言

★ 目錄

★ 有哪些黑心食品

★ 別誤解橄欖油！

★ 假油風暴 4 大迷思

★ 假物疑慮 大統油

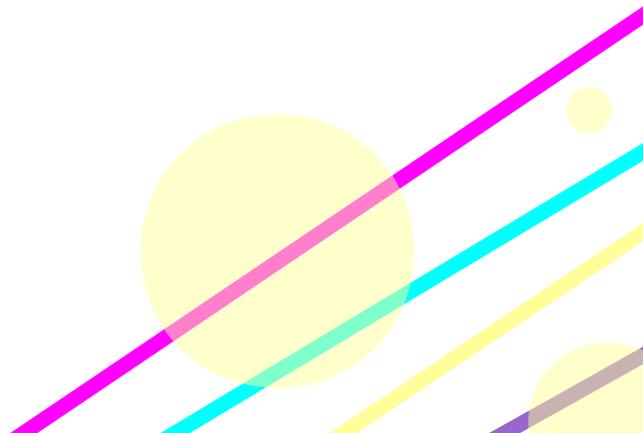
★ 如何吃對「真食物」？

★ 結語

★ 資料來源

★ THE END

有哪些黑心食品



有哪些黑心食品

- ★ 山水米並非台灣米!?
- ★ 米酒、水果酒非釀造成本低廉?
- ★ 棉籽粕無殘留疑慮嗎?
- ★ 超夯的鼎王湯底也造假?
- ★ 胖達人創立不實的廣告?
- ★ 大統販售「致癌油」?

都是作假惹的禍

山水米並非台灣米!?

民眾陳先生表示，山水佳長米標示產地為台灣，因為覺得米粒外形不像台灣米，自行送驗結果竟是「含未知品種」，於兩周前向農委會檢舉。農委會農糧署請北區分署至市場抽檢，檢驗結果昨出爐，國內專門負責白米檢定的食品工業發展研究所進行的稻米基因品種鑑定，把山水佳長米比對資料庫內46種國內常見稻米品種，結果為未知品種，即非國內生產米種。



都是作假惹的禍

米酒、水果酒非釀造成本低廉？

自由時報報導，日前彰化縣府財政處接獲民眾檢舉大聯米酒烹煮時出現嗆鼻味。縣府隨即前往抽驗，根據配方表和相關資料，確認 12 種酒中有 11 種以食用酒精稀釋後加香料，不僅米酒不含米，水果酒也非發酵釀造，而是清一色以濃縮果汁混入食用酒精中，成本只要 8 至 10 元。

棉籽粕無殘留疑慮嗎？

農委會畜牧處副處長朱慶誠表示，所謂的棉籽粕是提煉棉籽油後剩下的「棉籽油渣餅及固體殘渣物」，由於蛋白質成分高，多被當作動物飼料，是合法的飼料添加物。據聯合報報導，根據關務署統計，台灣每年都進口棉籽油渣餅，9成以上作為動物飼料，少數是作為菇類培植太空包的介質進口。但進口量也暴增，不僅讓外界質疑是否為食品廠商進口。

超夯的鼎王湯底也造假？

平日總是門庭若市的鼎王麻辣鍋，湯頭遭爆料是用味精、大骨粉調製，且湯頭及食材含農藥及汞、鎘等重金屬成分。鼎王集團昨天承認湯頭添加康寶雞湯塊，但絕未泡粉，也從未強調是「天然」湯頭。鼎王網站、菜單都未標榜天然，初步認定未違反規定。若調查發現有涉及誇大不實的證據，將依最新修正的食品衛生管理法第二十八條開罰。

胖達人創立不實的廣告？

標榜天然食材、麵包無化學添加物的胖達人，使用人工添加物問題擴大！北市府昨依《食品衛生管理法》，以廣告不實重罰 18 萬元。業者昨鞠躬道歉，承諾退費，但將責任推給供應商錯誤告知。但其原料供應商、孝青食品香料公司閻姓總經理昨反指，供貨給胖達人的產品種類超過 10 種，該公司從未強調全出產天然香料，胖達人是否真不知原料為人工香精，仍有疑點。

大統販售「致癌油」

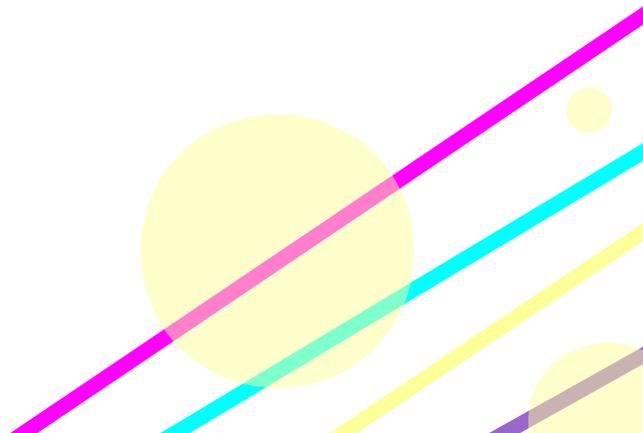
大統在今年十月十六日，被彰化檢方、縣衛生局查獲橄欖油混油，甚至摻入有致癌風險的銅葉綠素，但高振利隔天面對媒體時大言不慚狡辯：

「銅葉綠素在國外是健康食品，是台灣不會用。」檢方追查續發現大統的橄欖調合油沒橄欖油成分，花生油連一粒花生成分都沒有，惡性重大，迅速在十月二十五日起訴。



都是作假惹的禍

別誤解橄欖油



橄欖油對身體有益？

在假油事件逐漸落幕，大統老閩也被銬上手銬後，我們似乎也要回到最客觀的角度，來看待橄欖油對於人體有哪一些好處，其實撇除掉假油事件所帶來的陰影，橄欖油其中的營養，例如，富含維生素E、具備大量好的膽固醇等等，都對心血管或是抗氧化，有極大的幫助

橄欖油 3 好處不可不知

★ 增加 HDL 高密度脂蛋白膽固醇濃度

研究發現，食用初榨的橄欖油受測者，血中的好膽固醇濃度明顯增高。

橄欖油 3 好處不可不知

★ 降低壞的膽固醇，防止血管氧化損傷

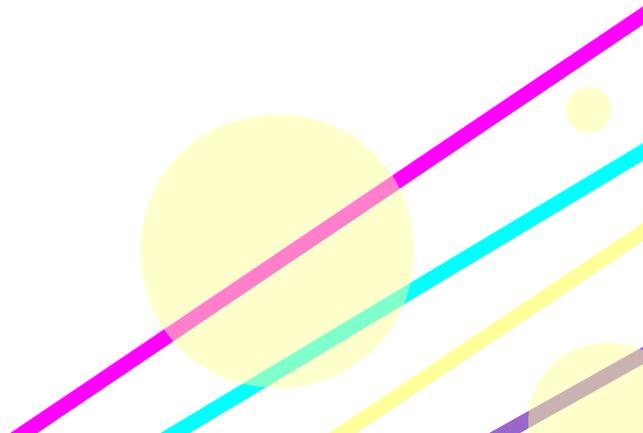
橄欖油除了能增加好的膽固醇之外，也可以防止 LDL 低密度脂蛋白膽固醇對於心血管的氧化（即防止動脈粥狀硬化），進而防止中風或心肌梗塞的產生。

橄欖油 3 好處不可不知

★ 有助於預防癌症

因橄欖油中富含維生素E等抗氧化營養素，研究指出，適量攝取堅果或植物油，可預防攝護腺癌的發生，而橄欖油則可以降低各種癌症的發生風險。

假油風暴 4 大迷思



假油風暴 4 大迷思

迷思 1：調合油是壞油嗎？

在這次假油風波中幾乎成了眾矢之的，人人聞「調合油」色變。事實上，調合油是將幾種不同的油品按照一定比例配置而成，所有油品並無絕對好壞，正確做法應回歸脂肪的組成元素，依照油品中的脂肪酸比例，找出對身體最有益的烹調用油。

都是作假惹的禍

假油風暴 4 大迷思

迷思 2：精煉（精製）油不好嗎？

精煉油在加工過程中會去除一些來自植物本身的細微渣滓，只剩下「油本身」，因此晶瑩清澈賣相佳，但這些雜質中正包含了追求健康者視為珍寶的抗氧化劑等「植化物」，因此愈來愈多人捨棄常見的精煉油品，轉而購買較昂貴的冷壓橄欖油或苦茶油。但精製油就不是好油嗎？其實各有所長。

都是作假惹的禍

假油風暴 4 大迷思

迷思 3：自己榨豬油最安全？

經歷這場油品風暴，有人以為乾脆回歸古早改自己榨豬油最安全。中華民國營養師公會全國聯合會理事長蔡玲貞營養師表示，這樣的論點是危險的，現代人吃肉多、熱量太多又動得少，再鼓勵多使用動物油脂，會增加心血管疾病風險。

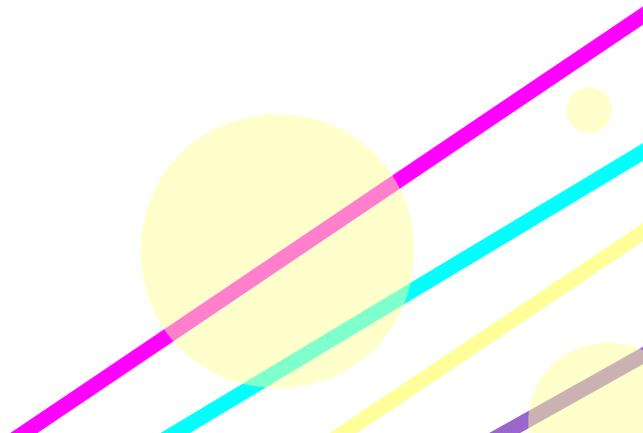
假油風暴 4 大迷思

迷思 4：自己在家榨油可行嗎？

許多婆婆媽媽很心動，想自己在家榨油，再用這些油烹調，比較安心。馬偕醫院營養師趙強不諱言，油中雜質種類廣泛，使油的狀態更不穩定。

都是作假惹的禍

假物疑慮 大統油



假物疑慮 大統油

◆ 銅葉綠素

★ 銅元素會影響人體代謝，長期食用可能會導致肝硬化

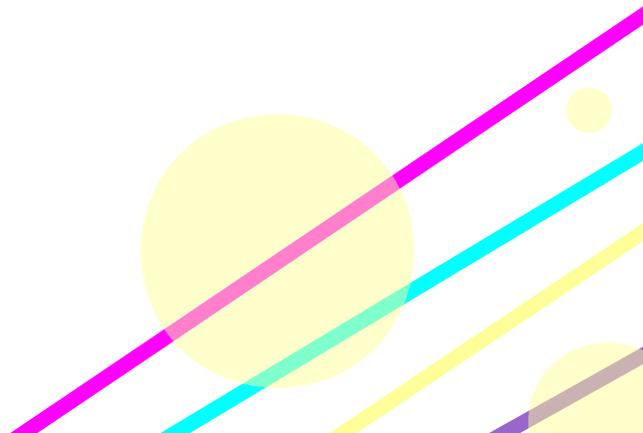
★ 銅葉綠素多為零食食用色素，當食用油因高溫烹調氧化及釋出銅，過量會傷肝腎禍造成貧血

◆ 人工香精

★ 增加特殊族群人口過敏機會

都是作假惹的禍

如何吃對「真食物」？



如何吃對「真食物」？

橄欖油沒橄欖、花生油沒花生，辣椒油沒辣椒、米酒沒有米，連知名連鎖燒烤店的牛肉也含瘦肉精，愈來愈多的假食物充斥，食品安全亮起紅燈。應盡量吃當季食物，且農藥、化肥風險較低，只要掌握「夏天吃瓜果，冬天吃葉菜；多吃粗放栽培的食物，避開太集約、人為、違反季節的蔬菜，就能吃得順天應人。」

都是作假惹的禍

結語

毒澱粉、假油品、胖達人、山水米及有機米和豆類被驗出農藥等新聞，都與食品安全有關，顯示食安問題已造成消費者不安。消基會董事長張智剛表示，從今年的十大消費新聞來看，可說是「假」字當頭，無良業者為了私利而「以假亂真」，全然將消費者的健康視為無物。

都是作假惹的禍

資料來源

比賽單位提供

都是作假惹的禍

THE

END

謝謝觀賞

