

食品添加物檢測

隨著生活水準提升及日常飲食形態之轉變，各類加工食品不斷開發，而在調配及製造加工過程中，使用大量食品添加物，其包括有防腐劑、殺菌劑、抗氧化劑、漂白劑、保色劑、膨脹劑、食品品質改良用、釀造用及製造用劑、營養添加劑、著色劑、香料、調味劑、甜味劑、黏稠劑、結著劑、食品工業用化學藥品、溶劑、乳化劑及其他，衛生福利部食品藥物管理署訂有「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」以供食品業者遵循使用。

食品種類	檢驗項目
防腐劑五項 (酸類防腐劑)	苯甲酸、己二烯酸、去水醋酸、對羥苯甲酸、水楊酸
防腐劑七項 (酯類防腐劑)	對羥苯甲酸甲酯、對羥苯甲酸乙酯、對羥苯甲酸異丙酯、對羥苯甲酸丙酯、對羥苯甲酸第二丁酯、對羥苯甲酸異丁酯、對羥苯甲酸丁酯
其他防腐劑	丙酸
甜味劑	醋磺內酯鉀、糖精、甘精、環己基 (代) 磺醯胺酸
著色劑/色素	紅 6、紅 7、紅 40、黃 4、黃 5、藍 1、藍 2、綠 3
其他	咖啡因、硼酸及其鹽類 (硼砂)
保色劑	亞硝酸鹽、硝酸鉀、硝酸鈉
殺菌劑	過氧化氫、氯化石灰、次氯酸鈉液、二氧化氯
漂白劑	二氧化硫、亞硫酸鉀、亞硫酸鈉、甲醛
非法添加物	二甲基黃和二乙基黃、塑化劑、三聚氰胺、銅葉綠素、順丁烯二酸與順丁烯二酸酐