

食物中的偶氮二酰胺



業界諮詢論壇

28.2.2014



偶氮二酰胺的使用

- 經化學合成
- 用作麵粉處理劑 (INS 927a)
 - 可加強麵團的彈性
- 在橡膠和塑料工業中用作發泡劑
 - 玻璃瓶金屬蓋的發泡塑料封口墊片

偶氮二酰胺對健康的影響

- 動物研究顯示重覆口服偶氮二酰胺引起的急性毒性相對較低
- 研究顯示動物暴露於偶氮二酰胺的分解產物(聯二脲)中，並不顯示致瘤性
- 專家認為，偶氮二酰胺在細菌研究中所顯示的誘變特性，將不太可能在體內出現

偶氮二酰胺對健康的影響

- 偶氮二酰胺誘發哮喘的現象只在下列情況中出現：
 - 在製造或使用偶氮二酰胺的工作場所員工的健康評估研究；或
 - 在有症狀者的支氣管激發研究
- 偶氮二酰胺亦可能通過皮膚接觸而誘發皮膚過敏
- 然而，這些健康影響未有在膳食攝入的途徑（例如進食含有偶氮二酰胺的麵包）中觀察得到

健康指導值

- JECFA沒有為偶氮二酰胺訂立每日可攝入量(ADI)
- 處理麵粉時的可接受水平定為每公斤麵粉0-45毫克偶氮二酰胺
- 世界衛生組織(1999)認為不可能可靠地量化偶氮二酰胺可引致職業性哮喘的風險

食物中偶氮二酰胺的規管

可用作食物添加劑	不在食物添加劑 列表中
食品法典委員會 《食品添加劑通用法典標準》 • 每公斤麵粉45毫克	歐盟
美國	澳紐
加拿大	新加坡
中國	
韓國	

食物中偶氮二酰胺的規管

- 在本港，如根據優良製造規範，偶氮二酰胺可用於食物中
- 如預先包裝食物使用偶氮二酰胺作配料，應標明其正確名稱或識別編號及作用類別

謝謝

