

表二：比較三種在食物加工過程中產生的有害物質的暴露限值

有害物質	最常見含該有害物質的食物	暴露限值 (MOE)		值得關注程度*
		一般攝取量的人	高攝取量的人	
丙烯酰胺	高溫加工含豐富碳水化合物的食品， 如薯片及薯條	310 [◇]	78 [◇]	高
		180 [△]	45 [△]	
多環芳香族碳氫化合物(PAHs)	燒烤肉類	25,000	10,000	低 ⁺
氨基甲酸乙酯(Ethyl carbamate)	發酵食品如麵包、乳酪、醬油及酒	20,000	3,800	低 ⁺

註

◇ 以誘發10%大鼠乳腺腫瘤發生率的劑量下限計。

△ 以誘發10%老鼠哈氏腺腫瘤發生率的劑量下限計。

* JECFA利用暴露限值來評估有害物質值得關注的程度，暴露限值越低，其對公眾健康的影響越值得關注。

+ 這並不表示多環芳香族碳氫化合物及氨基甲酸乙酯的毒性低或不值得關注；然而，以暴露限值相比，丙烯酰胺對健康的影響更值得關注。