

生活

紅標米酒原料摻鹽酸 醫師：少量無害

2011-11-29

〔記者邱燕玲、高嘉和、鍾麗華／台北報導〕民進黨立委潘孟安昨召開記者會，踢爆台灣菸酒公司在製作米酒的過程中加入鹽酸，但民間都是採用乳酸，因為鹽酸一公斤才八元，乳酸一公斤要一百元，公賣局為降低成本採用鹽酸，他要求公賣局說明鹽酸在人體會殘留多久？多少量才不會對人體造成傷害？並要求公賣局立即停止生產米酒。



民進黨立委潘孟安昨天召開記者會，指出台灣菸酒公司賣的米酒使用食用鹽酸，恐危及國人健康。（記者簡榮豐攝）

成本一公斤**8**元 民間用乳酸百元

針對潘孟安的質疑，台灣菸酒公司董事長徐安旋說，製造料理米酒製程所添加的食品級鹽酸是政府公布合格食品添加物，目前一般食品製造業於各類食品製造中廣泛使用；料理米酒經後續發酵及蒸餾作業等程序即可完全去除，符合衛生署「最後製品完成前必須中和或去除」的規定。

台酒：食品級鹽酸 安全性符標準

徐安旋強調，紅標料理米酒自日據時期就採用阿米洛法製造，在製酒過程中添加極

少量食品級鹽酸，「用以降低酒醪黏度」及「調節最適發酵pH值」，以利澱粉糖化及酒醪發酵等作業，其風味品質自日據時期以來，即為消費者所熟悉、肯定及使用。

徐安旋指出，紅標料理米酒產品依規定定期抽樣送國家認證實驗室檢驗，衛生、安全性皆符合國家標準，且通過由專家學者組成之評審小組審核通過，安全無虞。

林口長庚醫院臨床毒物科主任林杰樑表示，使用少量的食品級鹽酸對人體無害，事實上，除了米酒外，非傳統釀造、價格便宜的醬油也是用鹽酸與大豆蛋白混合、發酵，這在食品加工上相當常見。食品級的鹽酸還算安全，最怕的是用到工業級鹽酸。

不過，潘孟安批評，民間製作米酒都用乳酸，為何國營事業公賣局卻用鹽酸？不能只為降低成本就用鹽酸，他要求公賣局立即停止生產米酒，消保官也應進行調查。

台酒酒品事業部主管解釋，酒類發酵方式有很多種，如酒精發酵、乳酸發酵、醋酸發酵或是食用鹽酸發酵，不同方式會產生不同pH值，就會影響到風味，紅標料理米酒自日據時期即採用阿米洛法製造，改成其他發酵方式就會改變風味。

這主管還解釋，紅標米酒製酒過程中只須添加極少量食品級鹽酸，一千公升僅約添加十公升，以一瓶紅標米酒容量約0.6公升，平均分攤到每一瓶只有千分之一公升，幾乎不會影響到成本變動，立委是多慮了。

自由時報 版權所有 不得轉載 © 2016 The Liberty Times. All Rights Reserved.