

食品安全宣传系列 2019 年之八：



无印良品饼干致癌？购物者需警惕这两种致癌物

科普中国-科学为你解疑释惑

惑 2019-02-19 作者：申佳平 高

凌峰

上个月，香港消费者委员会公布了一份调查报告，通过测试香港市面上 58 款曲奇及甜酥饼，发现有 51 款均含有基因致癌物，部分检测样品中发现了具有基因毒性和致癌性的环氧丙醇和丙烯酰胺，其中就包括无印良品的一款榛子燕麦饼干，让不少消费者感到震惊和恐慌。那么，环氧丙醇和丙烯酰胺到底是什么？会不会对人们产生影响呢？



2019 年 1 月中旬，无印良品饼干被曝致癌，引发媒体讨论。（图片来源：网络截图）

据了解，环氧丙醇主要是制作食物时的油在高温下发生化学反应产生的，多以缩水甘油酯（GE）的形式存在于油脂中。丙烯酰胺是高淀粉低蛋白类食物（如面粉、土豆等）在高温下烹调时产生的一种物质。无论是油炸方便面还是非油炸方便面，只要经过高温加热，或多或少都会产生丙烯酰胺。

针对香港消费者委员会的报告，身处风头浪尖的无印良品作出回应称，环氧丙醇和丙烯酰胺并非食品添加剂，并不存在非法添加或过量添加的问题。目前，国际上未指定该些物质的限量标准。即使国际上仍未对环氧丙醇和丙烯酰胺有限量标准，但其实我国国家药品监督管理局官网有明确显示，环氧丙醇、丙烯酰胺位列 2 类致癌物清单中，属于 2A 类致癌物，即“对人很可能致癌，此类致癌物对人致癌性证据有限，对实验动物致癌性证据充分。”并且，对于摄入多少 2A 类致癌物才会引起致癌，国际上暂时无法评估，只是建议越少摄入越好。

总体来说，考虑到环氧丙醇和丙烯酰胺容易在油脂高温精炼过程中产生，而使用起酥油或氢化植物油的产品，环氧丙醇的含量更高，所以消费者在购买食物时一定要注意配料表中是否有添加起酥油或者氢化植物油，并谨慎选择。本文由科信食品与营养信息交流中心业务部主任阮光锋进行科学性把关。