淡江時報 第 853 期

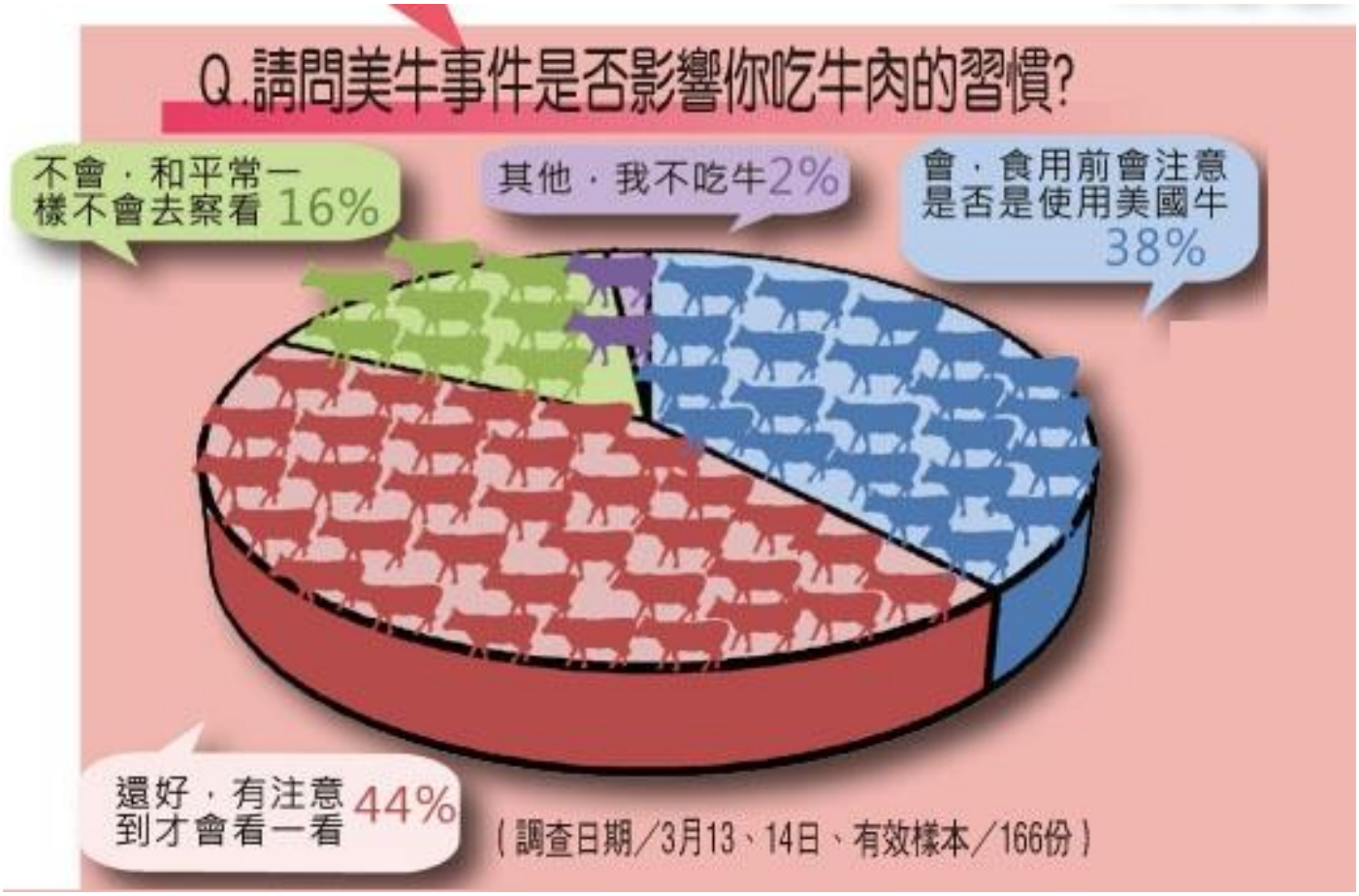
食牛危機 6成學生不擔心 9成學生不認識萊克多巴胺

學聲大代誌

【記者謝佩穎淡水校園報導】你知道瘦肉精是一種讓家畜增長瘦肉、少長脂肪的一種藥物嗎？市面上已不只有牛肉被檢驗出瘦肉精了？不只有臺灣，其他國家也開放含有瘦肉精的肉品，其中包含日韓、加拿大嗎？根據本報進行166份問卷調查，在美牛風暴席捲全臺下，有6成的同學覺得美牛爭議對食用肉類上沒有太大改變，僅有3成8表示會在食用前特別注意是否為美國牛肉。而學生對美牛常識調查顯示，有8成同學知道瘦肉精的用途是讓動物快速生長瘦肉，有9成同學不知道目前含有瘦肉精的肉品是使用「萊克多巴胺」的瘦體素。而對此，衛生保健組營養師孫曉文建議大家，「應多了解瘦肉精相關資訊，以保障吃的安全。」

國企三傅思瑋認為，如果真的含有瘦肉精，我們早已下肚，「所以不會為此特別改變食用習慣。」大傳二黃致遠則說，這應該是過度擔心的結果，「應保持平常心面對食用美牛。」「師生的確不用過度恐慌。」孫曉文說明，因為依據世界衛生組織建議之每人每日每公斤可接受攝取量（1微克）以及目前合法使用萊克多巴胺之國家所限定標準（10ppb），如以60公斤體重估計，須每天吃到6公斤牛肉，約相當於36客的6盎斯牛排，才會超過每日安全攝取量。但她也提醒，牛肉及豬肉皆屬於「紅肉」，營養成分上含有飽和脂肪以及膽固醇，在本校學生普遍有「三高」的情況下，可以改變飲食習慣，少吃紅肉多吃白肉，如魚類、豆製品，「並不是因為牛豬具有瘦肉精爭議而減少食用，應該是要均衡飲食，才能保有健康身體。」

如果真的要吃的安心，孫曉文呼籲大家，在食用牛肉前還是要主動詢問肉品來源、查看是否有通過檢驗合格。面對坊間肉品安全品質參差不齊，保健組與膳食督導團對美食廣場商家都會進行抽樣調查，確保食用安全，每家也都具有CAS認證標章，有疑慮的同學可以選擇美食廣場安心食用。


Q.請問美牛事件是否影響你吃牛肉的習慣?
不會，和平常一樣不會去察看 16%
其他，我不吃牛2%
會，食用前會注意是否是使用美國牛 38%
還好，有注意到才會看一看 44%
(調查日期／3月13、14日、有效樣本／166份)

《美牛懂了沒？》

1.請問：台灣制定標準的美國瘦肉精是使用何種瘦體素?

A._____

2.請問目前行政院針對瘦肉精解禁提議，將由立法院何單位進行提案審查，做最後把關?

A. 食品安全管理法修正草案

B. 食品衛生管理法修正草案

C. 食品保護管理法修正草案

3.請問台灣制定標準的美國瘦肉精在何種標準值之內?

A.10ppm　B.10ppb　C.10ppd

4.如果不想食用含有瘦肉精的肉品，可以檢視商家貼有何種檢測標章?

A.CIS　B.CAS　C.CSA

5.其他國家也有開放含有瘦肉精的肉品，請問以下哪個地區沒有開放?

A.日本　B.加拿大　C.香港

1.萊克多巴胺 2.B 3.B 4.B 5.C