化學小教室 謝忠宏解析銅葉綠素

新聞萬花筒

【記者呂柏賢淡水校園報導】近日食安風暴越演越烈，本週主角「銅葉綠素鈉」到底是否健康？適合的用處又在哪裡呢？對人類真的是有害而無一益嗎？化學系助理教授謝忠宏帶領學生動手做研究，將理論與生活時事結合，發揮研究精神。謝忠宏表示，天然脂溶性色素「葉綠素」的穩定性較差，因而未被廣泛應用；而銅葉綠素的產生，則是由天然脂溶性色素經化學修飾後，製成脂溶性的「銅葉綠素」，或是水溶性的「銅葉綠素鈉」。

謝忠宏說明，在臺灣食品法規中，銅葉綠素與銅葉綠素鈉可被合法添加在口香糖、泡泡糖、膠囊狀及錠狀食品中，藉以達到食品著色效果，而世界衛生組織建議每人每日攝取量為15mg／KG（體重）；換句話說，以成人體重60KG計算，每日最大容許量應在900mg以下；在合法添加的前提下，換算每日食用口香糖357顆，或是果醬2KG即超標。

此外，他提到「銅葉綠素的特性是不耐高溫，所以只能添加在低溫食品中，而今不肖業者添加在油品、麵類、需高溫烹調的食物中，則產生了健康上的疑慮。」