

澳門食用植物油脂縮水甘油酯含量調查

市政署
食品安全廳



風險評估處
2025年8月

風險評估研究調查

■ 前言

- 本署一直持續開展食品安全風險評估研究工作，透過對食品中的危害因素之調查和食品監察機制，取得本澳市面流通食品的檢測數據，以全面分析與公眾健康有關的食品安全風險程度。



本澳食用植物油脂縮水甘油酯含量調查

■ 背景及目的

□ 縮水甘油酯

- 是植物油中常見的食品污染物

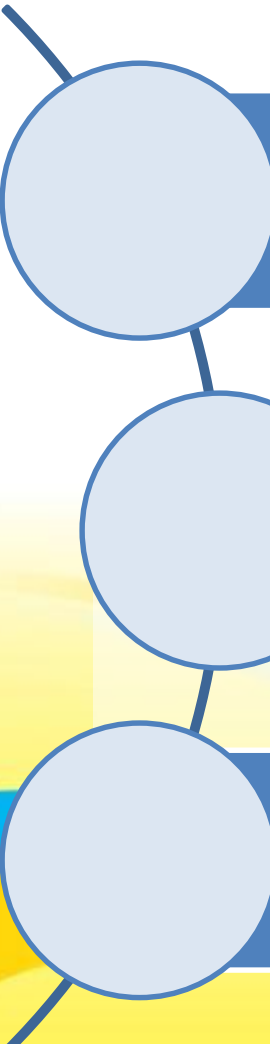
- 主要在植物油的高溫精煉過程中產生

- 本次調查通過檢測本澳市售常見的多種植物油脂產品的縮水甘油酯含量，以掌握並研究分析本澳的相關基礎數據，探討本澳相關產品的縮水甘油酯污染情況



本澳食用植物油脂縮水甘油酯含量調查

■ 方法



2022年12月至2024年12月期間，在本澳市場隨機抽取100個來自多個不同國家及地區的植物油脂產品

□採用中國出入境檢驗檢疫行業標準方法檢測樣本中的縮水甘油酯含量

□對檢測結果進行研究分析

本澳食用植物油脂縮水甘油酯含量調查

■ 檢測結果

- 各類植物油脂產品的縮水甘油酯檢出率為80%。
- 樣本之縮水甘油酯含量結果詳見下表

縮水甘油酯含量（微克 / 公斤）（以縮水甘油計）		
平均值	最低值	最高值
858	未檢出	6380

本澳食用植物油脂縮水甘油酯含量調查

■ 檢測結果

- 各類植物油脂產品中，以棕櫚油的縮水甘油酯平均含量最高
- 同一類植物油脂產品的不同樣本的縮水甘油酯含量存在一定差異
- 本調查抽檢的所有初榨及冷壓植物油脂產品樣本，其縮水甘油酯的含量均低於檢測限。



本澳食用植物油脂縮水甘油酯含量調查

■ 總結

- 本次調查的本澳市售植物油脂產品的縮水甘油酯檢出率為 80 %，檢測結果介乎於“未檢出”至6380 微克 / 公斤，平均含量為 858 微克 / 公斤。
- 本調查的所有初榨或冷壓植物油脂產品樣本，其縮水甘油酯含量均低於檢測限，反映本澳相關產品未見出現混入精煉油或使用高溫精煉等不合規情況。



本澳食用植物油脂縮水甘油酯含量調查

■ 建議

□ 給業界的建議

- ✓ 植物油生產者應參考食品法典委員會相關操作規範*，選用適合其產品的改善措施，優化本澳相關工業生產
- ✓ 食品生產者應選擇來源可靠的優質食用油，並優先選用縮水甘油酯含量較低的植物油作為食品配料**。在生產食品時儘量減少精煉植物油的用量，以減低產品中的縮水甘油酯的含量。

*CXC 79-2019《減少精煉油和用精煉油製成的食品中氯丙二醇酯（3-MCPD）及縮水甘油酯（GE）操作規範》

**一般而言，棕櫚油比其他油脂含有較高水平的縮水甘油酯。



本澳食用植物油脂縮水甘油酯含量調查

■ 建議

□ 給市民的建議

- ✓ 建議使用不同品牌及種類食用油，避免長期食用單一的油脂產品
- ✓ 避免過量進食含精煉油脂的食品（例如煎炸食品），以減少從食物攝入縮水甘油酯；
- ✓ 市民應保持均衡和多元化的飲食，減低因偏食而過量攝入某類污染物。



本澳食用植物油脂縮水甘油酯含量調查

- 是次調查的詳細分析報告已上載至食品安全資訊網 (www.iam.gov.mo/foodsafety) 之風險評估研究專頁內，供公眾查閱。



