

...

当前位置：首頁 > 公告資訊 > 食藥關謠專區

公告資訊



本署公告

本署新聞

維護公告

活動訊息

預告法規沿革區

食藥關謠專區

食藥膨風廣告專區

本署徵才

重大政策

科技計畫

招標資訊

科研採購

新聞API服務

國際與兩岸會議及研討會

市售標榜天然的乳製品為什麼還有反式脂肪？【**發布日期：2019-12-24**】 發布單位：企劃及科技管理組

解答：

市售標榜天然的乳製品，在營養標示中有反式脂肪，但部分加工食品卻標示零反式脂肪，是如何區分的呢？

1. 天然的反式脂肪是因為**牛、羊等反芻動物特殊的消化道細菌作用，會將牧草發酵產生反式脂肪。**
2. **人工的反式脂肪主要來自於經過氫化的植物油**，其氫化過程會改變脂肪的分子結構，優點為讓油更耐高溫、穩定性增加，並且增加保存期限，但同時也會因為不完全氫化而產生反式脂肪。許多研究證實，攝取反式脂肪與罹患心血管疾病風險增加具相關性。
3. 我國包裝食品依「包裝食品營養標示應遵行事項」之規定，於營養標示內應標示反式脂肪項目，無論來源是天然或加工氫化產生的非共軛反式脂肪含量皆須標示。若食品中確實沒有反式脂肪，或符合規定中得以零標示的條件，營養標示中的反式脂肪含量可以標示為0。
4. 另，考量飲食中人工反式脂肪之主要來源為部分氫化油，衛生福利部於105年4月22日已發布訂定「食用氫化油之使用限制」，**自107年7月1日起，食品中不得使用不完全氫化油(部分氫化油)。**
5. 食藥署提醒，選購食品時可留意產品的成分、營養標示等資訊，選擇符合自己需求的食品，以免增加健康負擔。



相關連結

- 藥物食品安全週報第428期
- 食品標示諮詢服務平台
- 食品藥物研究年報第8期-高風險市售產品中反式脂肪及飽和脂肪含量標示

資訊內容對您是否有幫助：

極其有幫助 非常有幫助 有一定幫助 有點幫助 沒有幫助

驗證碼： 

請輸入圖形驗證碼內之文字



本署公告	署長介紹	食品	組織及處務類	食品藥物開放資料平臺
本署新聞	業務介紹	藥品	藥品、醫療器材及化粧品類	(OPEN DATA)
維護公告	使命、願景與目標	醫療器材	食品類法令規章	為民服務信箱
活動訊息	機關聯絡資訊	化粧品	食品類法令規章	下載專區
預告法規沿革區	業務聯絡資訊	管制藥品	藥廠GMP相關法規	廣告申請
食藥關謠專區	署徽設計說明	區管理中心	實驗室認證管理	常見問答
食藥膨風廣告專區	本署諮議或審議任務編組委員名單	實驗室認證	GTP相關法規	問卷及民調
本署徵才		研究檢驗	規費與其他類	訂閱電子報
重大政策		製藥工廠管理	修法專區	政風園地
科技計畫		(GMP/GDP)	檢驗類	文宣品下載專區
招標資訊		邊境查驗專區	管制藥品類	旁聽專區
科研採購		通報及安全監視專區	科技計畫執行作業相關法令及規定	請託關說登錄專區
新聞API服務			生技法規策略諮議會	違規食品、藥物、化粧品廣告查詢
國際與兩岸會議及研討會				簽審系統排除錯單人員資料
				檔案應用

出版品

新出版品消息
圖書
期刊
歷史資料
出版品訂購
食品藥物管理署年報

政府資訊公開

遊說資訊專區
法規資訊
施政計畫及施政績效
業務統計及研究報告
預算、決算書、會計月報及會計制度
補助案件及相關規定
書面之公共工程及採購契約
出國報告
行政指導有關文書
營業及非營業基金執行成果
本署涉及全民利益之任務編組委員利益自我揭露與涉及食品標準訂定之會議紀錄
內部控制
勞基法例假七休一例外規定專區

個人化服務

加入會員
人民申請案件
藥證查詢系統
校園食材
農藥殘留容許量申請案查詢

Facebook粉絲團

食用玩家
睡睡平安
化粧品安全
守護厝邊頭尾 安全用藥

