

2024 年【科學探究競賽-這樣教我就懂】

大專/社會組 科學文章表單

文章題目： 越鮮豔! 越好吃?

摘要：俗話說:「色、香、味乃食品的要三要素」，在香跟味之前，印入眼簾的「顏色」就是食品給我們第一印象。人們對食品的顏色有預期的觀感，有些來自於天然食品的顏色，有些則來自加工結果的經驗，例如紅色的蘋果、醬色的滷肉等。

文章內容： (限 500 字~1,500 字)

● 為什麼食品需要染色? 天然的原色不好嗎?

主要為了吸引消費者的期待與需求，業者無可避免添加色素!

1. 美化食品色澤：改變食品的顏色，以增加商品價值。
2. 產品標準化：為了使產品色澤均一，添加色素可以使之標準化。
3. 增加產品辨識：使消費者能夠辨識產品的不同口味，例如多種口味的馬卡龍，紅色是草莓口味、綠色是抹茶口味等等。
4. 保持食品顏色：食材在加工、保存的過程中，會受到高溫、光線、空氣、酸鹼值等因素之影響，而使得天然的顏色褪色或改變，但透過添加色素，可以讓顏色更接近消費者認知的顏色。

● 如果服用過量的人工色素，可能造成什麼危害?

1. 生育力下降
2. 畸形胎小孩
3. 致癌
4. 對孩童而言:造成注意力不集中、過動、自制力差、學習障礙等症狀，這些色素包括黃色 4 號、5 號及紅色 6 號、40 號。

● 台灣如何規範?

我國對於食品著色劑的管理，和歐盟、美國一樣，都須先經過完整的科學安全評估，確定沒有安全疑慮後，才核准使用在食品中。必須向衛生福利部提出申請，經過查驗登記並獲得許可證後，才可上市販賣使用。

衛生福利部在「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」裡，對著色劑的使用範圍及限量訂有規範，且生鮮的肉類、水產品、豆類、蔬菜及水果，不能使用著色劑，必須維持原色，以作為消費者購買與否的參考。

參考資料

品牌營養師 Jane(2021)。常見食用色素 – 吃多了會影響健康？

檢自 <https://www.primeplus-ww.tw/blog/posts/pigment>

黃文宏。漫談食品添加物的健康危害。長庚醫院，45(4)。

註：

1. 未使用本競賽官網提供「科學文章表單」格式投稿，將不予審查。
2. 字數沒按照本競賽官網規定之限 500 字~1,500 字，將不予審查。

PS.摘要、參考資料與圖表說明文字不計入。

3. 建議格式如下：

- 中文字型：微軟正黑體；英文、阿拉伯數字字型：Times New Roman
- 字體：12pt 為原則，若有需要，圖、表及附錄內的文字、數字得略小於 12pt，不得低於 10pt
- 字體行距，以固定行高 20 點為原則
- 表標題的排列方式為向表上方置中、對齊該表。圖標題的排列方式為向圖下方置中、對齊該圖