



米酵菌酸是什麼？如何防範食物中毒？

近期發生的食物中毒事件，根據衛福部的專家會議討論，不排除是「米酵菌酸」惹得禍，後續在調查報告中也指出，死者的血液中確定有採樣到「米酵菌酸」，到底「米酵菌酸」是什麼？以及日常生活中，我們該如何防範食物中毒？可跟著本期特刊一起來了解！

什麼是米酵菌酸？

米酵菌酸 (Bongkrekic Acid) 是一種罕見毒素，由唐蒼蒲伯克氏菌 (Burkholderia gladioli pathovar cocovenenans, B. cocovenenans) 產生。

該菌容易在富含脂肪酸的食物中繁殖，特別是椰子和玉米。在攝氏溫度22至33度和中性pH值的環境中，會迅速增殖，產生大量的米酵菌酸。

對人體的影響？

米酵菌酸會影響肝臟和腎臟，引起包括精神不振、頭暈、嗜睡、腹痛、嘔吐等症狀。

嚴重時，食用被米酵菌酸污染的食品可能會危及生命。

米酵菌酸容易出現在哪些食物之中？

米酵菌酸容易汙染的食物，常見於製作過程穀、麥類磨漿後未即時晾曬製作、或製作完畢未冰存致變質的澱粉類，例如：河粉、涼皮、發酵玉米麵、糯米圓等；或是乾木耳、乾銀耳長時間於室溫泡發，導致毒素大量增加；另也有案例為未冰存、保存失當的發酵薯類產品，例如山芋粉絲、馬鈴薯粉條等。

我該怎麼做？

米酵菌酸耐熱性佳，不會因洗滌或烹飪而被破壞，無色、無味，若不慎食入，通常很難察覺，因此預防是關鍵。

！ 請不要食用長期存放於不當環境的澱粉發酵食品。

預防食物中毒的五要原則

要洗手



調理時，手部要清潔，傷口要包紮。

要新鮮



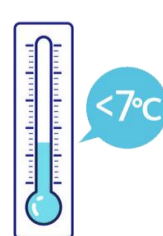
食材要新鮮，用水要衛生。

要生熟食分開



生熟食器具應分開，避免交互污染。

要低溫保存



保存低於7度C，室溫下不宜久置。

要澈底加熱



食品中心溫度應超過70度C。