



類 別	資料來源	大 統 元 第 171 版				
	刊 載 日 期	中 華 民 國	9 8 年	7 月	7 日	版

抓壞油的好幫手 嘉藥尋技轉

【賴友容／台南訊】最近大家聞「炸油」而擔心。國人向來偏好熱炒或油炸的餐點，油脂的攝取相對增加，然而油脂攝取量過多，確實會影響身體健康，尤其是氧化劣變油脂、反式脂肪及飽和脂肪過多的3大「壞油」，更是現代人健康惡化的罪魁禍首。

每個家裡使用的烹調油大多以大豆油、橄欖油、葵花油等植物油為主，這一類油脂之共同特徵，為較不飽和，極易發生氧化酸敗，可能形成有害的氧化產物，

長期食用反而有害健康。

因此，對一般消費民衆來說，能簡易DIY測試自己家裡採買的油脂類，保健(健康)食品、或家裡烹調用油，是否還「新鮮」，可說是相當需要與期待的事，為了替民衆健康把關，嘉南藥理科大開發出「長效型油脂氧化/酸敗速測試劑」嘉惠民衆。

該檢測試劑產品，一般民衆只要按照操作指示步驟，在家即可以自行操作測試，不需複雜設備或加熱保溫器具，只要使用該檢測試劑的創新特製配方

呈色劑，及附有的測試瓶及滴管，按照檢測操作流程，即可準確檢測油脂的「新鮮度」。

嘉藥新育成中心表示，該檢測試劑除可測試食用油類外，保養用的化妝油、魚肝油等也可測試，該校希望有興趣的廠商能夠技轉生產，造福民衆健康。相關內容洽該校創新育成中心周政輝組長06-266-3230或食品科技系鍾玉明教授06-2664911#3232。◇



嘉南科大研發試劑 抓壞油好幫手

【記者陳正言仁德報導】速食店用的油約七天換一次，最近這一報導讓大眾聞「炸油」而色變！你吃的油、用的保養品新鮮嗎？試用由嘉南藥理科大食品科技系研發的「長效型油脂氧化/酸敗速測試劑」，只要滴一滴，搖一搖就知道，堪稱是抓壞油的好幫手！

嘉南科大食品科技系表示，食用油是日常烹飪料理及食品加工中不可或缺的材料，它的安全衛生與營養均衡益顯重要。除了可提供身體熱量，也是脂溶性維生素及必需脂肪酸的來源，國人向

來偏好熱炒或油炸的餐點，油脂的攝取相對增加，油脂攝取量過多，會影響身體健康，也可能造成肥胖問題，導致心血管疾病罹患率增加，與某些癌症的罹患也有密切相關性，尤其是氧化劣變的油脂、反式脂肪及飽和脂肪過多的三大「壞油」更是現代人健康惡化的罪魁禍首。

所謂「擒賊要擒王」，如果能夠先改善壞油的問題，在我們飲食中減少上述三大「壞油」的攝取，現代人健康的問題就已解決一大半。食用油脂和其他食品一樣，

會因貯存而變壞，暴露在空氣、受熱、光及微量金屬作用而產生氧化反應，對健康造成危害。

食品科技系教授鍾玉明表示，日常生活中使用之烹調油多以大豆油、橄欖油、葵花油等植物油為主，這類油脂較不飽和，極易發生氧化酸敗、可能形成有害的氧化產物，長期食用有害健康。

因此對一般消費大眾來說，能簡易DIY測試自己家裡採買之油類類保健（健康）食品或烹調用油是否還「新鮮」，是相當需要及期待的事。

鍾玉明說，為替民眾健康把關，開發油脂氧化/酸敗速測試劑或套組便有必要性及價值。

他指出，此一檢測試劑產品，依據的方法步驟對不具備化學背景者也能實行，操作簡便，按照指示步驟，在家即可自行操作測試。操作過程不需複雜設備或加熱保溫器具，只要使用「長效型油脂氧化/酸敗速測試劑」之創新特製配方呈色劑及附有的測試瓶及滴管，按照檢測操作流程，即可準確檢測油脂的「新鮮度」，將飲食中的「壞油」給抓出來，為健康把關，相當簡便實用。

詳情可洽該校創新育成中心周政輝組長，電話：06-2663230。

類別

資料來源
刊載日期

中華民國
98年

第18
月6

日版

校長室
秘書 陳慧卿