

業者愛加蘇丹紅2關鍵！專家親曝：「挑這種」最安心



張庭暄

2024年3月12日 週二 上午10:55



專家親曝業者愛加蘇丹紅主因。(示意圖，與本事件無關 / shutterstock達志影像)

「蘇丹紅」食安風暴持續擴大，不僅零食，連同日常較常見的咖哩粉、白胡椒粉也慘淪陷，種種事件讓消費者們人心惶惶。嘉南藥理大學食品科技系主任邱致廣對此解釋，業者添加蘇丹紅是為了增加食品的香味與辣度，同時他也建議消費者購買調味品時，應特別注意幾項特點，以確保能安心下肚。

蘇丹紅疑慮一波接一波，而近期將近9千公斤的蘇丹紅辣粉原料被製作成沙茶醬等醬料，銷往全台139間廠商，更有不少火鍋業者因此緊急下架相關產品。根據《中時新聞網》報導，邱致廣解釋，這次風暴的原因在於源頭管理不善，目前衛生單位已禁止蘇丹紅的進口，並落實百分之百的邊境查驗，以降低風險。他提到，食藥署已要求每個廠商做好食安監測計畫，包括對供應商的評鑑。

他解釋，假如每個廠商都能根據食安計畫，自主檢驗原料、成品與半成品，風暴早該發生，也會早結束。至於下游業者可以透過自主檢驗，比對供應商的檢驗報告是否造假，避免被欺騙。

天然胡椒粉放不久且味道易散失，因此業者增加辣椒粉，而除了胡椒粉，胡椒鹽配料成分更多且複雜，有時為了增加色度也會添加辣椒粉。同時，他也建議消費者應選擇看得見製程、直接磨的食品最為安心。

對於多家廠商因使用蘇丹紅而受到追查，邱致廣認為此為檢出量問題。若業者在加入蘇丹紅時所加的量被其產品稀釋，則在送驗時可能會符合標準。不過他強調，從食安角度看來，這批原料本就存在問題，因此不應被使用。

搜尋網頁

探索 | 新聞 娛樂 台灣新聞 生活 汽車 兩岸國際 個人化

Audio icon, Like icon (3), Dislike icon, Share icon, More icon

SCTN 三立新聞網 + 追蹤 115.7K 粉絲

白胡椒也加蘇丹紅！專家揭2原因 推薦買「這1種」最安心

三立新聞網 的故事 · 1 週

生活中心 / 柯美儀報導



胡椒粉也捲入蘇丹紅風波。(示意圖/資料照) © 由三立新聞網提供

▲胡椒粉也捲入蘇丹紅風波。(示意圖/資料照)

使用工業色素蘇丹紅的調味粉流竄全台，從辣椒粉、咖哩粉擴及胡椒粉、沙茶醬等調味料，全台人心惶惶，不過，就有民眾不解為何白胡椒粉也加蘇丹紅？對此，嘉南藥理大學食品科技系主任邱致廣分析，業者應該是為了增加香味、辣度，才會添加蘇丹紅。他也建議，調味品最好買看得見製程、直接磨的。

為何許多調味料要添加蘇丹紅？據《中時新聞網》報導，邱致廣分析，業者可能是為了增加香味、辣度，因天然胡椒粉放不久且味道易

散失，而除了胡椒粉，胡椒鹽配料成分更多且複雜，有時為了增加色度也會添加辣椒粉。

邱致廣提到，食藥署對廠商要求的食安監測計畫中，包含供應商評鑑一環，這次檢驗報告就是供應商造假，如確實按照食安計畫執行，這場風暴早就該發生，也會早點結束，雖然廠商提供的報告真假沒人知，但下游業者自主檢驗就可以比對檢驗報告真偽，避免被欺騙。

針對多家廠商稱送驗沒問題，邱致廣指出，主要是「檢出量」的問題，可能是業者使用蘇丹紅加入產品時，量已經被稀釋，驗出時才有可能符合標準的，從食安角度來看，源頭已經有問題了，這批原料就不該使用。

▶ 相關影片: 再查獲含蘇丹紅辣椒粉 高雄加重處分津棧停業6月罰438萬 (高雄市衛生局提供) (Dailymotion)

再查獲含蘇丹紅辣椒粉 高雄加重處分津棧停業...

自由時報電子報

1:37

觀看位置:

白胡椒也加蘇丹紅！專家揭2原因 推薦買「這1種」最安心

三立新聞網

2024年3月12日 週二 上午9:40



生活中心 / 柯美儀報導



胡椒粉也捲入蘇丹紅風波。(示意圖/資料照)

使用工業色素蘇丹紅的調味粉流竄全台，從辣椒粉、咖哩粉擴及胡椒粉、沙茶醬等調味料，全台人心惶惶，不過，就有民眾不解為何白胡椒粉也加蘇丹紅？對此，嘉南藥理大學食品科技系主任邱致廣分析，業者應該是為了增加香味、辣度，才會添加蘇丹紅。他也建議，調味品最好買看得見製程、直接磨的。

為何許多調味料要添加蘇丹紅？據《中時新聞網》報導，邱致廣分析，業者可能是為了增加香味、辣度，因天然胡椒粉放不久且味道易散失，而除了胡椒粉，胡椒鹽配料成分更多且複雜，有時為了增加色度也會添加辣椒粉。

邱致廣提到，食藥署對廠商要求的食安監測計畫中，包含供應商評鑑一環，這次檢驗報告就是供應商造假，如確實按照食安計畫執行，這場風暴早就該發生，也會早點結束，雖然廠商提供的報告真假沒人知，但下游業者自主檢驗就可以比對檢驗報告真偽，避免被欺騙。

針對多家廠商稱送驗沒問題，邱致廣指出，主要是「檢出量」的問題，可能是業者使用蘇丹紅加入產品時，量已經被稀釋，驗出時才有可能符合標準的，從食安角度來看，源頭已經有問題了，這批原料就不該使用。

白胡椒也加蘇丹紅！專家揭2原因 推薦買「這1種」最安心

分享給朋友：



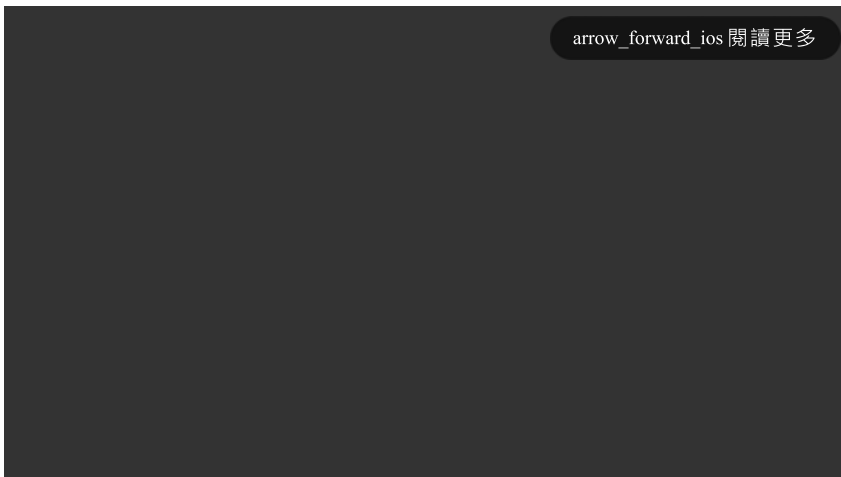
2024/03/12 09:24

生活中心 / 柯美儀報導



▲胡椒粉也捲入蘇丹紅風波。(示意圖/資料照)

使用工業色素蘇丹紅的調味粉流竄全台，從辣椒粉、咖哩粉擴及胡椒粉、沙茶醬等調味料，全台人心惶惶，不過，就有民眾不解為何白胡椒粉也加蘇丹紅？對此，嘉南藥理大學食品科技系主任邱致廣分析，業者應該是為了增加香味、辣度，才會添加蘇丹紅。他也建議，調味品最好買看得見製程、直接磨的。



為何許多調味料要添加蘇丹紅？據《中時新聞網》報導，邱致廣分析，業者可能是為了增加香味、辣度，因天然胡椒粉放不久且味道易散失，而除了胡椒粉，胡椒鹽配料成分更多且複雜，有時為了增加色度也會添加辣椒粉。

邱致廣提到，食藥署對廠商要求的食安監測計畫中，包含供應商評鑑一環，這次檢驗報告就是供應商造假，如確實按照食安計畫執行，這場風暴早就該發生，也會早點結束，雖然廠商提供的報告真假沒人知，但下游業者自主檢驗就可以比對檢驗報告真偽，避免被欺騙。

針對多家廠商稱送驗沒問題，邱致廣指出，主要是「檢出量」的問題，可能是業者使用蘇丹紅加入產品時，量已經被稀釋，驗出時才有可能是符合標準的，從食安角度來看，源頭已經有問題了，這批原料就不該使用。

白胡椒加蘇丹紅 專家揭2原因！推買這1種

鏡週刊

文 | 三立新聞網



贊助本文



使用工業色素蘇丹紅的調味粉流竄全台，從辣椒粉、咖哩粉擴及胡椒粉、沙茶醬等調味料，全台人心惶惶，不過，就有民眾不解為何白胡椒粉也加蘇丹紅？對此，嘉南藥理大學食品科技系主任邱致廣分析，業者應該是為了增加香味、辣度，才會添加蘇丹紅。他也建議，調味品最好買看得見製程、直接磨的。

生活中心 / 柯美儀報導



▲胡椒粉也捲入蘇丹紅風波。(示意圖/資料照)

使用工業色素蘇丹紅的調味粉流竄全台，從辣椒粉、咖哩粉擴及胡椒粉、沙茶醬等調味料，全台人心惶惶，不過，就有民眾不解為何白胡椒粉也加蘇丹紅？對此，嘉南藥理大學食品科技系主任邱致廣分析，業者應該是為了增加香味、辣度，才會添加蘇丹紅。他也建議，調味品最好買看得見製程、直接磨的。

為何許多調味料要添加蘇丹紅？據《中時新聞網》報導，邱致廣分析，業者可能是為了增加香味、辣度，因天然胡椒粉放不久且味道易散失，而除了胡椒粉，胡椒鹽配料成分更多且複雜，有時為了增加色度也會添加辣椒粉。

邱致廣提到，食藥署對廠商要求的食安監測計畫中，包含供應商評鑑一環，這次檢驗報告就是供應商造假，如確實按照食安計畫執行，這場風暴早就該發生，也會早點結束，雖然廠商提供的報告真假沒人知，但下游業者自主檢驗就可以比對檢驗報告真偽，避免被欺騙。

針對多家廠商稱送驗沒問題，邱致廣指出，主要是「檢出量」的問題，可能是業者使用蘇丹紅加入產品時，量已經被稀釋，驗出時才有可能是符合標準的，從食安角度來看，源頭已經有問題了，這批原料就不該使用。

胡椒粉也加蘇丹紅！中藥行也可以買胡椒粉 業者：上門購買客人變多了



中天新聞網

2024年3月13日 週三 上午9:30



記者蔡庭語 / 綜合報導



蘇丹紅事件雪球越滾越大顆！對此，就有中藥行業者表示，近日因為蘇丹紅事件鬧的人民心惶惶，不僅辣椒粉，就連胡椒粉也中獎，許多人都因此上門購買胡椒粒磨成的胡椒粉，主要就是相信中藥的原料純。



在胡椒粉裡加了辣椒粉可以提升口感層次。(示意圖 / photoAC)

根據《中時新聞網》報導指出，許多民眾不解為何胡椒粉也含蘇丹紅？對此，嘉南藥理大學食品科技系主任邱致廣研判，業者可能為增加辣味與香味，在胡椒粉裡加了辣椒粉以提升口感層次，以致胡椒粉被驗出蘇丹紅，而在蘇丹紅事件後，販售胡椒粒磨成胡椒粉的中藥房，近來詢問度大增，業者說，過去固定是熟客買，近日多了許多新面孔上門購買。

邱致廣分析，從食安角度，任何調味品與食品本就不該添加蘇丹紅，此次是源頭管理沒做好，目前衛生單位已要求源頭禁止進口，風險會少一點，而邊境查驗若能落實，風險會更小，因此建議民眾，若擔心調味品中鏢，最好選購看得見製程、直接磨的胡椒粉。



中藥行可買到淳胡椒粒研磨成的胡椒粉。(示意圖 / photoAC)

台南多家中藥房近日上門客人多了不少新面孔，主要都詢問「有沒有賣胡椒粉？」都說怕吃到蘇丹紅，開業近90年的中西區老字號中藥房楊姓業者說，自家胡椒粉都是胡椒粒磨製，從阿公時期賣到現在，一直有固定熟客，主要就是相信中藥的原料純。

另外，南市東區一家中藥房則說，確實感覺近日胡椒粉詢問度高，但對拉抬生意幫助有限，因胡椒粉非必需品，顧客一次買的量也有限，「餐廳、做生意需求大，也不會來中藥房買！」

白胡椒為何也加蘇丹紅！？專家揭2原因 推薦買「這1種」最安心

小 中 大 bookmark_border 收藏文章

2024/03/12 17:11

贊助本文章

分享： f 消息 推特

play_arrow

無語音資料

volume_up

記者 王宜安 綜合報導

蘇丹紅的調味粉流竄全台，從辣椒粉、咖哩粉擴及胡椒粉、沙茶醬等調味料，全台人心惶惶，不過不少民眾覺得奇怪，為何白胡椒粉也要加蘇丹紅？對此，嘉南藥理大學食品科技系主任邱致廣分析，業者應該是為了增加香味、辣度，才會添加蘇丹紅。他也建議，調味品最好買看得見製程、直接磨的。



白胡椒粉也加蘇丹紅！專家建議，調味品最好買看得見製程、直接現磨的最安心（資料照）

為何許多調味料要添加蘇丹紅？根據《中時新聞網》報導，邱致廣分析，業者可能是為了增加香味、辣度，因天然胡椒粉放不久且味道易散失，而除了胡椒粉，胡椒鹽配料成分更多且複雜，有時為了增加色度也會添加辣椒粉。

play_circle_outline 致癌蘇丹紅風波持續擴大！ 頂呱呱宣布「暫停供應胡椒粉」



蘇丹紅風暴愈演愈烈，白胡椒粉也中鏢，不少網友不解為何白胡椒粉也要加蘇丹紅，專家分析，是為了提升辣味與增加口感。圖為南市衛生局日前稽查白胡椒粉。(台南市衛生局提供)

邱致廣提到，食藥署對廠商要求的食安監測計畫中，包含供應商評鑑一環，這次檢驗報告就是供應商造假，如確實按照食安計畫執行，這場風暴早就該發生，也會早點結束，雖然廠商提供的報告真假沒人知，但下游業者自主檢驗就可以比對檢驗報告真偽，避免被欺騙。針對多家廠商稱送驗沒問題，邱致廣指出，主要是「檢出量」的問題，可能是業者使用蘇丹紅加入產品時，量已經被稀釋，驗出時才有可能是符合標準的，從食安角度來看，源頭已經有問題了，這批原料就不該使用。

搜尋網頁

探索 | 新聞 娛樂 台灣新聞 生活 汽車 兩岸國際 個人化

快訊: 大安區老屋驚傳坍塌 北市建管處將依法咎責

中時新聞網 + 追蹤

51.3K 粉絲

上中藥房買胡椒粉 顧客變多了

曹婷婷 / 台南報導 的故事 · 1 週 · 已讀取 1 分鐘

- 🔊
- 👍 3
- 👎
- 🔄
- ⋮



中藥房楊姓業者表示，胡椒粒磨成的胡椒粉成分單純，多是熟客固定購買，近來陸續有新面孔上門購買。(曹婷婷攝)
 © 由中時新聞網 提供

「蘇丹紅」食安風暴愈滾愈大，民眾不解為何胡椒粉也含蘇丹紅？嘉南藥理大學食品科技系主任邱致廣研判，業者可能為增加辣味與香味，在胡椒粉裡加了辣椒粉以提升口感層次，以致胡椒粉被驗出蘇丹紅。而在蘇丹紅事件後，販售胡椒粒磨成胡椒粉的中藥房，近來詢問度大增。業者說，過去固定是熟客買，近日多了許多新面孔上門購買。

民眾聞蘇丹紅色變，人心惶惶，很多人不解何以胡椒粉要添加蘇丹紅，「白胡椒幹嘛要加蘇丹紅？」邱致廣分析，業者可能為了增加香味、辣度而添加辣椒粉，卻用到含有蘇丹紅的辣椒粉。事實上，除了胡椒粉，胡椒鹽配料成分更多且複雜，有時為增加色度，也會添加辣椒粉



www.tripadvisor.com.tw
最划算的便宜價格 - north fork飯店
 廣告

他說，從食安角度，任何調味品與食品本就不該添加蘇丹紅，此次是源頭管理沒做好，目前衛生單位已要求源頭禁止進口，風險會少一點，而邊境查驗若能落實，風險會更小。因此建議民眾，若擔心調味品中鏢，最好選購看得見製程、直接磨的胡椒粉。

台南多家中藥房近日上門客人多了不少新面孔，主要都詢問「有沒有賣胡椒粉？」都說怕吃到蘇丹紅。開業近90年的中西區老字號中藥房楊姓業者說，自家胡椒粉都是胡椒粒磨製，從阿公時期賣到現在，一直有固定熟客，主要就是相信中藥的原料純。

他說，有客人喜歡口感豐富的調味，曾詢問有沒有其他口味？但中藥房始終只賣純胡椒粉，沒任何添加物，老顧客相對放心。

另外南市東區一家中藥房則說，確實感覺近日胡椒粉詢問度高，但對拉抬生意幫助有限，因胡椒粉非必需品，顧客一次買的量也有限，「餐廳、做生意需求大，也不會來中藥房買！」

▶ **相關影片:** 再查獲含蘇丹紅辣椒粉 高雄加重處分津棧停業6月罰438萬 (高雄市衛生局提供) (Dailymotion)



贊助內容

上中藥房買胡椒粉 顧客變多了

曹婷婷 / 台南報導

2024年3月12日 週二 上午4:10



中藥房楊姓業者表示，胡椒粒磨成的胡椒粉成分單純，多是熟客固定購買，近來陸續有新面孔上門購買。(曹婷婷攝)

「蘇丹紅」食安風暴愈滾愈大，民眾不解為何胡椒粉也含蘇丹紅？嘉南藥理大學食品科技系主任邱致廣研判，業者可能為增加辣味與香味，在胡椒粉裡加了辣椒粉以提升口感層次，以致胡椒粉被驗出蘇丹紅。而在蘇丹紅事件後，販售胡椒粒磨成胡椒粉的中藥房，近來詢問度大增。業者說，過去固定是熟客買，近日多了許多新面孔上門購買。

相關新聞：[蘇丹紅是什麼？吃了會致癌嗎？完整受害食品名單懶人包一次看](#)

民眾聞蘇丹紅色變，人心惶惶，很多人不解何以胡椒粉要添加蘇丹紅，「白胡椒幹嘛要加蘇丹紅？」邱致廣分析，業者可能為了增加香味、辣度而添加辣椒粉，卻用到含有蘇丹紅的辣椒

粉。事實上，除了胡椒粉，胡椒鹽配料成分更多且複雜，有時為增加色度，也會添加辣椒粉

他說，從食安角度，任何調味品與食品本就不該添加蘇丹紅，此次是源頭管理沒做好，目前衛生單位已要求源頭禁止進口，風險會少一點，而邊境查驗若能落實，風險會更小。因此建議民眾，若擔心調味品中鏢，最好選購看得見製程、直接磨的胡椒粉。



台南多家中藥房近日上門客人多了不少新面孔，主要都詢問「有沒有賣胡椒粉？」都說怕吃到蘇丹紅。開業近90年的中西區老字號中藥房楊姓業者說，自家胡椒粉都是胡椒粒磨製，從阿公時期賣到現在，一直有固定熟客，主要就是相信中藥的原料純。



他說，有客人喜歡口感豐富的調味，曾詢問有沒有其他口味？但中藥房始終只賣純胡椒粉，沒有任何添加物，老顧客相對放心。



另外南市東區一家中藥房則說，確實感覺近日胡椒粉詢問度高，但對拉抬生意幫助有限，因胡椒粉非必需品，顧客一次買的量也有限，「餐廳、做生意需求大，也不會來中藥房買！」



白胡椒粉加蘇丹紅2原因曝 專家：買這1種最安心

2024.03.11 14:14 中時即時 曹婷婷

蘇丹紅

胡椒粉

食安



蘇丹紅風暴愈演愈烈，白胡椒粉也中鏢，不少網友不解為何白胡椒粉也要加蘇丹紅，專家分析，是為了提升辣味與增加口感。圖為南市衛生局日前稽查白胡椒粉。(台南市衛生局提供 / 曹婷婷台南傳真)

「蘇丹紅」食安風暴愈滾愈大，從辣椒粉、咖哩粉甚至擴及胡椒粉、沙茶醬等調味料，民眾不解為何胡椒粉也加蘇丹紅？「白胡椒是白的，幹嘛加？」嘉南藥理大學食品科技系主任邱致廣分析，業者應是為了增加辣味與香味，提升口感層次，蘇丹紅風暴上，調味品最好選擇看得見製程、直接磨的最安心。

邱致廣說，最近相信不少中藥房生意都很好，因為民眾聞蘇丹紅色變，也擔心自己到底吃了多少下肚，很多人對於何以這些調味料要添加蘇丹紅，究其所以，分析業者可能是為了增加香味、辣度，因天然胡椒粉放不久且味道易散失，因此業者增加辣椒粉，而除了胡椒粉，胡椒鹽配料成分更多且複雜，有時為了增加色度也會添加辣椒粉。

他提到，站在食安角度，本來就不該添加蘇丹紅，此次是源頭管理沒做好，才會導致風暴愈滾愈大，目前衛生單位已要求從源頭禁止進口，如不進口的話，接下來風險相對會少一點，同時也落實邊境百分之百查驗，風險就會更少。

邱致廣說，食藥署有要求每個廠商做好食安監測計畫，其中一環是供應商評鑑，這次檢驗報告就是供應商造假，如確實按照食安計畫執行，廠商須自主落實原料、成品與半成品每季自主檢驗，早這麼做的話，這場風暴早就該發生，也會早點結束，廠商提供報告真假沒人知，但下游業者自主檢驗就可以比對檢驗報告真偽，避免被欺騙。

針對多家廠商遭追查進貨使用蘇丹紅，但廠商多稱送驗並沒有問題，他說，主要是檢出量的問題，可能是業者使用蘇丹紅加入產品時，量已經被稀釋，導致驗出時可能是符合標準的，從食安角度來看，源頭已經有問題了，這批原料就不該使用。

白胡椒粉加蘇丹紅2原因曝 專家：買這1種最安心

14:14 2024/03/11 | 中時 | 曹婷婷



蘇丹紅風暴愈演愈烈，白胡椒粉也中鏢，不少網友不解為何白胡椒粉也要加蘇丹紅，專家分析，是為了提升辣味與增加口感。圖為南市衛生局日前稽查白胡椒粉。(台南市衛生局提供 / 曹婷婷台南傳真)

「蘇丹紅」食安風暴愈滾愈大，從辣椒粉、咖哩粉甚至擴及胡椒粉、沙茶醬等調味料，民眾不解為何胡椒粉也加蘇丹紅？「白胡椒是白的，幹嘛加？」嘉南藥理大學食品科技系主任邱致廣分析，業者應是為了增加辣味與香味，提升口感層次，蘇丹紅風暴上，調味品最好選擇看得見製程、直接磨的最安心。

邱致廣說，最近相信不少中藥房生意都很好，因為民眾聞蘇丹紅色變，也擔心自己到底吃了多少下肚，很多人對於何以這些調味料要添加蘇丹紅，究其所以，分析業者可能是為了增加香味、辣度，因天然胡椒粉放不久且味道易散失，因此業者增加辣椒粉，而除了胡椒粉，胡椒鹽配料成分更多且複雜，有時為了增加色度也會添加辣椒粉。

他提到，站在食安角度，本來就不該添加蘇丹紅，此次是源頭管理沒做好，才會導致風暴愈滾愈大，目前衛生單位已要求從源頭禁止進口，如不進口的話，接下來風險相對會少一點，同時也落實邊境百分之百查驗，風險就會更少。

邱致廣說，食藥署有要求每個廠商做好食安監測計畫，其中一環是供應商評鑑，這次檢驗報告就是供應商造假，如確實按照食安計畫執行，廠商須自主落實原料、成品與半成品每季自主檢驗，早這麼做的話，這場風暴早就該發生，也會早點結束，廠商提供報告真假沒人知，但下游業者自主檢驗就可以比對檢驗報告真偽，避免被欺騙。

針對多家廠商遭追查進貨使用蘇丹紅，但廠商多稱送驗並沒有問題，他說，主要是檢出量的問題，可能是業者使用蘇丹紅加入產品時，量已經被稀釋，導致驗出時可能是符合標準的，從食安角度來看，源頭已經有問題了，這批原料就不該使用。

- ▶ 23款毒調味料一次看！蘇丹紅流竄 胡椒、咖哩粉都中鏢
- ▶ 三媽臭臭鍋停售麻辣鍋、禁加辣 回收「蘇丹紅沙茶醬」
- ▶ 曾退貨蘇丹紅辣椒粉！1調味料品牌成「顧食安最大贏家」

蘇丹紅 # 辣椒粉 # 胡椒粉 # 食安風暴 # 嘉南藥理大學