

美耐皿—食器變食物

三聚氰胺就是 Melamine

對一般人極為陌生的化學名詞—三聚氰胺，如今因中國毒奶粉事件而成爲家喻戶曉的超級毒物。其實，常見如有可愛卡通圖案的塑膠餐具（俗稱美耐皿），就是由三聚氰胺加上泡屍體用的福馬林聚合而成。它也常被加入各種塑膠，當作阻燃劑，因爲燃燒時產生的氮氣不會助燃。此外，市面上號稱日本進口，不用清潔劑就能擦去蠟筆、原子筆痕跡的白色泡棉，也是美耐皿發泡而成。

三聚氰胺冒充蛋白質

三聚氰胺含氮量高，能冒充蛋白質，騙過簡易化學分析，讓黑心廠商打著營養豐富口號，獲取暴利。嬰幼兒大多以牛奶當主食，長期喝入大量毒奶粉，使得他們的腎臟被結石所損傷，可能要終身洗腎。因地緣和價格關係，台灣許多食品都從中國進口，受害範圍很廣，如奶茶、咖啡、濃湯速食包、起司粉，以及蛋糕、麵包、餅乾、糖果等這些大家常吃的食物。總括來看，在台灣無論是小孩、青少年或成人，一天吃入三聚氰胺的機率實在很高。

三聚氰胺沒有容許量

三聚氰胺只被准許用在工業和農業上，一般食品中不應有容許量。除非是在農產品中，因爲它是農藥的一部分，當使用 Cyromazine 擾亂幼蟲的神經系統，或去除皮膚寄生蟲時，植物和動物會將其代謝成三聚氰胺。它微溶於水，所以若不慎食入，常喝水可以把它排出，但是殘留過高時，就可能與共存的三聚氰酸形成結晶，長期存在可能破壞腎臟的功能，造成腎衰竭。

選用台貨比較有保障

中國黑心貨層出不窮，雖然台灣也有黑心豬肉等事件，但是，畢竟台灣比中國小得多，容易追查來源。消費者應該學到教訓，不要隨便買便宜貨，寧可花多一點錢，吃健康安全的食物，也不要花冤枉錢買速食和健康食品，越多加工步驟，就越有機會以假亂真。天然的最好，台灣的蔬菜水果世界有名；少吃進口食品，就少吃到防腐劑，還能節能減碳。既然奶粉價格昂貴又可能有毒，聰明的媽媽想辦法餵母乳，自己準備早餐和飲品，經濟實惠，孩子才能健康的長大。

文／陳修玲（作者爲本會監事）

原文刊載於主婦聯盟 230 期會訊(2008.12.1 出刊)