

## ➤ 簡介三聚氰胺

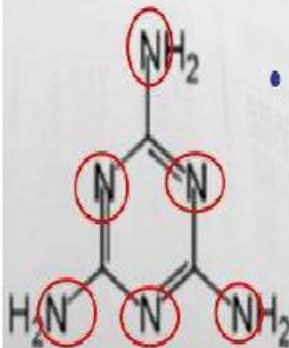
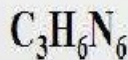
➤ 「三聚氰胺」俗稱「蛋白精」，是一種白色、無味的化工原料，常用於製造美耐皿餐具、建材、塗料等，不可添加於食品。不肖廠商為什麼要在奶粉中添加三聚氰胺？奶粉主要以蛋白質含量高低為品級分類，為造成奶粉中蛋白質含量較高的假象，不肖廠商才加入三聚氰胺。2008 年中國奶製品污染事件是中國的一起食品安全事件。事件起因是很多食用三鹿集團生產的奶粉的嬰兒被發現患有腎結石，隨後在其奶粉中被發現化工原料三聚氰胺和三聚氰酸。

➤ 當混在食品中的三聚氰胺和三聚氰酸進入人體後，由於胃酸的作用，兩者會解離而分別進入血液循環系統內。由於人體無法利用這兩種物質，最終三聚氰胺和三聚氰酸被血液運送到腎臟，經由腎臟過濾水分的濃縮作用，兩種物質重新連結成難溶於水的網狀結構並沉積下來，形成結石，結果造成腎小管的阻塞，尿液無法順利排除，使腎臟積水，最終導致腎臟衰竭。

➤ 由於三聚氰胺微溶於水，經常飲水的成年人體內不易形成三聚氰胺結石，但飲水較少且腎臟狹小的哺乳期嬰兒體內，則較易形成結石。

➤ 美耐皿容器為三聚氰胺與甲醛聚合而成的聚合物，廣泛應用於食品器具、容器之製造。但是食物如盛裝在品質不良的美耐皿容器中，其三聚氰胺或甲醛可能會遷移到食物中，而有造成身體健康危害之虞。尤其嬰幼兒要避免使用美耐皿容器。

## 三聚氰胺(Melamine)



- 它是一種白色化工原料，無味、略溶於水，可溶於酒精、甲醇，常用於製造美耐皿餐具、建材、塗料等，不可添加於食品



➤ 美耐皿材質屬具耐熱性的硬化性樹脂，耐熱溫度約在 $110\sim 130^{\circ}\text{C}$ ，雖然同時具有耐酸、耐鹼、耐酒精等特性，民眾仍應注意，不同類別的塑膠食品容器、器具都有它的適用性，並瞭解該塑膠材質的耐酸、耐熱或耐油範圍，遇有熱食、高酸性或高油脂性食品，儘量減少使用塑膠器具盛裝，改

以陶瓷杯、鋼杯、玻璃杯等盛裝，若經物理傷害造成刮痕或破損，建議拋棄不再與食品接觸，避免溶出有害物質。

資料來源：中慎診所洗腎室 黃達堯醫師 提供