

## 芝麻油的科學解讀及消費提示

29-04-2021 中國質量新聞網

近日，市場監管總局公佈了“河北省邢台市市場監管局查處河北廚友食用油有限公司生產銷售偽劣香油案”，該案當事人將價格較低的玉米油、大豆油、棉籽油混合，形成與芝麻油顏色一致的“紅油”，勾兌乙基香蘭素、乙基麥芽酚等香精香料，冒充純芝麻油銷售，且經檢驗該公司生產的多批次芝麻油黃曲霉毒素超標，引起社會廣泛關注。那麼，芝麻油是什麼？假冒芝麻油有什麼危害？消費者又該如何選擇？現就這些問題進行科學解讀。

### 一、定義及標準規定情況

芝麻，又名脂麻、胡麻，有獨特的香味，脂肪含量高，油量高達 55%，有一定藥用價值。芝麻常用來調味或者點綴菜餚，也可製作成多種加工食品，最常見的就是芝麻油和芝麻醬。

芝麻油又稱香油、麻油，是從芝麻中提煉出來的具有特殊香味的油脂，是日常生活中調味佳品，常用於火鍋油碟、涼拌菜等。《芝麻油》（GB/T 8233-2018）標準規定：芝麻油是以芝麻籽為原料製取的油脂，芝麻油中不得摻有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。

乙基香蘭素、乙基麥芽酚是食品增香劑，是《食品安全國家標準 食品添加劑使用標準》（GB 2760-2014）允許使用的食品添加劑，具有彌補食品本身味道缺陷、賦予或者加強原有風味的功能，可在部分食品中按生產需要適量使用，但是不得在植物油脂中添加使用。

### 二、偽劣芝麻油的危害

如果按照規範的生產加工條件，將幾種符合食品安全標準的食用油品種，如大豆油、玉米油、棉籽油、芝麻油等調配，包裝成“香油”“芝麻油”等產品，不存在明確的食品安全風險。但是，河北廚友食用油有限公司生產的多批次芝麻油的黃曲霉毒素超標。黃曲霉毒素是一種強致癌物，並可以誘發急性或慢性的肝損傷，長期食用黃曲霉毒素超標的食用油會對人體產生較大危害。

生產、銷售偽劣芝麻油擾亂了市場秩序，嚴重損害了消費者的經濟利益和知情權，要嚴厲打擊和禁止。

### 三、芝麻油選購注意事項

消費者在市場上常見的有芝麻油、麻油、芝麻調和油，其中芝麻調和油，是芝麻油和其他植物油脂調配製成的，並非芝麻油。消費者選購芝麻油時，可通過“一看二聞三比價”來判斷。

#### 一看。

首先看顏色，純芝麻油呈淡紅色或橙紅色，機榨香油比小磨香油顏色淡，香油中摻入菜籽油則顏色深黃，摻入棉籽油則顏色黑紅；其次看配料表，配料表配料應為“芝麻”或“芝麻油”，不能是其他油料或其他品種植物油。配料表為芝麻油、玉米油、菜籽油和葵花籽油等油料種類的，屬於芝麻調和油，並非芝麻油。

#### 二聞。

純芝麻油香味濃郁純正，而芝麻調和油芝麻香味較淡；利用香精非法勾兌的芝麻調和油則具有較為刺激的異常香味。

#### 三比價。

純芝麻油價格較貴，一般在 50 元/kg 左右，芝麻調和油價格則相對便宜。如果純芝麻油價格遠低於市場價，則有可能是芝麻調和油冒充或者香精勾兌的假芝麻油。

建議消費者在選購時，儘量到有食品經營許可證的正規售賣場所，購買持證生產企業生產的預包裝食用油產品，儘量不在流動攤點購買“現榨”“土榨”散裝芝麻油，同時要注意查看配料表、生產許可證等資訊。