

米酵菌酸



● 米酵菌酸是什麼？如何進入食品？ ●

米酵菌酸 (Bongkrekic Acid) 是一種小分子脂肪酸，由唐蒼蒲伯克氏菌椰毒亞型 (*Burkholderia gladioli* pathovar *cocovenenans*) 產生的毒素。

該菌易在富含脂肪酸的食物中繁殖，特別是椰子和玉米。在溫暖潮濕 20 至 30 °C 和中性 pH 值的環境中，會迅速生長繁殖，並產生米酵菌酸。



● 米酵菌酸容易汙染的食物？ ●

■ 乾木耳、乾銀耳長時間室溫泡發



■ 未低溫保存、保存失當的發酵薯類產品

■ 未妥善保管又長時間久放致變質的河粉、涼皮等澱粉類食品



如果發現食物同上述情形，有保存失當、變質、腐敗或發出異味時，請勿繼續食用

● 米酵菌酸對人體健康有何影響？ ●

米酵菌酸會影響肝臟和腎臟，引起包括精神不振、頭暈、嗜睡、腹痛、嘔吐等症狀。

嚴重時，食用被米酵菌酸污染的食品可能會危及生命。



● 米酵菌酸食物中毒 預防重點 ●

唐蒼蒲伯克氏菌於室溫20至30°C較易繁殖，如食品未能一次食用完畢，建議放置於冰箱保存，並儘速食用。

預防食品中毒五要原則

要洗手 調理食品前後需澈底洗淨雙手，有傷口要包紮

要新鮮 食材要新鮮，用水要衛生

要生熟食分開 處理生熟食需使用不同器具，避免交叉污染

要澈底加熱 食品中心溫度超過70°C，細菌才容易被消滅

要注意保存溫度 保存低於7°C，室溫不宜放過久