

## 燕窩品質檢測

燕窩自古以來是貴重又美味的珍品。近年市面上發現一些燕窩產品含有防腐劑及有害物質，亦有不法商人以豬皮、白木耳、海藻膠甚至有害化學物來混充燕窩。為了避免售賣劣質燕窩而影響商譽，我們鼓勵入口商或零售商於產品推出市場前檢測產品，以確保產品質素。以下是建議的檢測項目：



1. 人造色素檢測：為血燕產品進行人造色素及有毒工業染色劑蘇丹紅檢測，以防產品由白燕染色而成。
2. 漂白劑及防腐劑檢測：二氧化硫及過氧化氫乃是常用於劣質白燕的漂白化學品，此外劣質產品亦會加入亞硝酸鹽及硝酸鹽作防腐用途。
3. 過量防腐劑檢測：不法商人會加入燕糞燻至血紅色，當作「血燕」出售，製造過程會加入大量亞硝酸鹽，目的是防蟲防霉及延長食用期。
4. 重金屬檢測：不良的生產過程會令燕窩含有過量重金屬。
5. 唾液酸：檢測燕窩中有否含唾液酸，除有助了解燕窩的品質外，亦有助業界分辨產品真偽。
6. DNA 基因檢測：以 DNA 技術檢測產品有否含燕子成份或檢測產品有否摻雜其他動植物成份，有助業界分辨產品真偽。



香港標準及檢定中心提供燕窩的安全性及品質測試，幫助業界確保產品質素及安全。欲知更多食品安全檢測，歡迎致電化學、食品及藥物部26661878 / 26661832查詢。

**免責聲明:** 以上資料只供一般參考。本中心雖已盡力確保該等資料準確，但對於該等資料在特定情況下使用的準確性或恰當性，並沒有作出任何明示或隱含的陳述、申述、保證或擔保。