



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
衛生局
Serviços de Saúde

硼砂

Borax

硼砂

硼砂的主要成分為硼酸鈉 (Sodium borate)，具有增加食品韌性、脆度以及改善食品保水性、保存性的特質，故民間常有將硼砂或硼酸廣泛用作食品防腐劑及品質改良劑，亦有被用於防止蝦類的黑變。以往常被發現添加硼砂的食品，包括鹼粽、年糕、燒餅、油條、魚丸及油麵等。由於硼砂對健康毒性較高，目前世界多國，包括中國在內，都早已禁止使用其作為食品添加劑。

對健康的影響

硼砂食入體內後經胃酸作用變成硼酸，硼酸不易被排出，連續攝入可在體內蓄積，妨礙消化酵素的作用，引起食慾減退、消化不良和體重減輕。食入過量硼砂，有損腎臟和中樞神經系統。急性中毒會出現嘔吐、腹瀉、紅斑、循環系統障礙、休克、昏迷等硼酸症徵狀。一般成人中毒劑量為 1 至 3 克，致死劑量為 15 至 20 克；兒童較敏感，在更低劑量下即可出現中毒及致死現象。暫時未有研究顯示硼酸具有致癌及致基因突變作用。

建議

基於維護大眾健康的考量，衛生局不建議在食物製作過程中加入硼砂，如有需要，可使用健康安全性較高的**磷酸鹽類**(Phosphates)作替代品，同樣可令食物達到理想的效果。

衛生局 疾病預防控制中心(技術單位)

環境及食物衛生部

更新日期：2007 年 4 月 25 日