

022 為甚麼不能食用地溝油？

地溝油是從廢油、污油進行提煉，含菌及致癌物質，對人體健康有害。

地溝油並不是添加了甚麼化學藥劑，而是用化學手段對廢、污油進行提煉，魚目混珠，重返百姓的餐桌。

所謂地溝油，最初是從飯店的下水道中撈出油污進行提煉而得名。不過後來地溝油的來源大大拓展，包括從飯店剩菜中提煉出來的「泔水油」（又稱「口水油」），或者是多次油炸食品剩下的「老油」（又稱「回鍋油」、「萬年油」），還有用劣質豬肉、豬內臟、豬皮提煉出來的「劣質油」。以這些「泔水油」、「老油」、「劣質油」為原料提煉的油，如今都統稱為地溝油。

地溝油可以說是垃圾油。地溝油本身來源就不乾淨，「泔水油」發霉發臭，含有大量黃麴毒素；「老油」在反覆加熱過程中會產生大量多環芳烴等；至於「劣質油」，本身來源就很劣質。這些油污混雜在一起，其中的黃麴毒素和多環芳烴都是強烈的致癌物質，污油中含有許多細菌，很容易**酸敗**，再說加工地溝油的地下工廠又是髒污不堪，所以地溝油即使經過提煉，也根本不能再用於食用，否則很有可能造成食用者食物中毒，引發腹瀉、腸炎等疾病，嚴重威脅人體的健康，長期食用甚至會致癌。

可是，卻有一些不法商販把地溝油收集起來，通過加工提煉，使它變得和正常的食用油難以區分，從中牟利。由於「泔水油」、「老油」、「劣質油」等顏色偏深且混濁，有怪味，所以需要喬裝打扮一番。在地下工廠裏給地溝油「化妝」，通常要經過三道手續：

1. 洗白

把白陶土等化學吸附劑加入地溝油，經過攪拌、過濾之後，地溝油就變得清亮透明了；

2. 水洗

把地溝油倒進大水池，反覆攪動，洗去油裏的雜質；

3. 除味

把地溝油倒進真空濾油機，加熱到 40 ~ 75°C，同時抽真空，使殘餘的水以及雜質跟油徹底分離。

經過這三道加工，從真空濾油機出口流出來的，就是能夠以假亂真的「食用油」了。

由於地溝油成本低廉，不法商販以遠低於正規食用油的價格，賣給那些貪圖便宜的路邊大排檔、小飯館。還有的將地溝油跟正規食用油勾兌，裝進塑膠瓶子，貼上商標，混進那些管理不嚴、貪圖回扣的商店。就這樣，地溝油悄悄地回到了人們的餐桌上。（葉永烈）



地溝油

◎

微博士

地溝油的識別方法

識別地溝油有五種方法：

1. 看，地溝油往往混濁，有沉澱；
2. 聞，地溝油會有異味；
3. 嘗，地溝油常有酸味；
4. 聽，把油滴在紙條上，點燃之後如果發出吱吱聲，說明油中有水分，是地溝油；
5. 問，向商家問進貨渠道，檢查包裝、商標是否正規。