

2024 年【科學探究競賽-這樣教我就懂】

大專/社會組 科學文章表單

文章題目：草莓果醬加胭脂紅？

摘要：胭脂紅我們較熟悉的添加物是口紅，卻沒有想到在食品中，像是草莓果醬可能也有添加，將其作為食品著色劑，運用在紅色食品上。

文章內容：(限 500 字~1,500 字)

現代的社會風氣下人們越來越崇尚自然、健康的議題，越來越多人追求食用無毒健康並且使用有明確成分標示的產品。雖然知道成分，但人們還是無法避免會吃到多餘的添加物，因此近幾年來，越來越多人嘗試在自製大多孩童喜歡吃的草莓果醬，只為求吃得更健康，攝食到更少的添加物。

市售的草莓果醬會添加天然色素胭脂紅作為著色劑，雖然許多國家已經將胭脂紅列為合法添加物，但目前有發生對於胭脂紅產生不良反應的群眾，經由世界衛生組織判定其哮喘病患會對於胭脂紅會有不適症狀，他們不適合食用到添加胭脂紅的產品，其可能會產生生命危險。由於胭脂紅是胭脂蟲的血液經由萃取所得到的天然色素，但對於素食主義者們認為這種天然色素需要將昆蟲殺死，因此認定胭脂紅屬於葷食，與他們的信仰不同無法食用。

顧及到無法食用的民眾，也為了讓他們可以更安心的購買，草莓果醬可以改為添加

甜菜根粉作為食品著色劑，畢竟甜菜根粉是從甜菜根提取並且其富含豐富的營養物質，更是可以改善和預防身體部分問題，尤其是關於血液循環系統的疾病，雖然其價格較高昂，但其功效符合部分民眾所追求的讓身體更健康，但相信也有部分民眾無法接受其味道，會選擇花時間自製草莓果醬，調整其口味也可製作不同版本，甚至有人以此為職業專門販售自己手工製作的果醬。

參考資料

環境資訊中心，星巴克用胭脂紅提取物上色 (2021 年 04 月 08 日)。

檢自 <https://e-info.org.tw/node/75896>

康德果蔬粉，甜菜根粉的功效與作用 (2023 年 02 月 20 日)。

檢自 <https://taiwan.kang-med.com/news/?id=921>