民國37年創刊
第24047號
Mandarin Daily News
中華民國104年3月7日／星期六
農曆乙未年正月十七日

國語日報

財團法人國語日報社發行
董事長/林昭賢　社長/張學喜
社址/10078臺北市中正區福州街2號
網址http://www.mdnkids.com
訂報專線 (02)2341-2448
漏送投訴 (02)2321-6765

美國麻疹拉警報
飛沫傳染 疫情難控制　6版
人物角度最關鍵
觀摩作品 學習肖像畫　11版
妝佛妙手上生漆
葉勇助讓佛像脫胎現身　15版

今日特價
10元

油炸品致癌物 1天1小包薯條就超量

◀薯條、洋芋片等高溫油炸食品所含的丙烯醯胺，增加致癌危險。 攝影／陳壁銘

王詣筑／臺北報導

香脆的洋芋片、薯條常讓人一口接一口，但這些經過高溫油炸的碳水化合物恐傷害健康。臺大職業醫學與工業衛生研究所教授吳焜裕昨天發表研究指出，高溫炒炸食品中含有丙烯醯胺，具神經毒性，易造成基因傷害。

過去研究證實丙烯醯胺會讓動物致癌，但一直缺乏對人體傷害的研究。吳焜裕利用尿液分析檢驗丙烯醯胺的代謝物，這個代謝物與基因反應後的產物，會對基因造成傷害，導致罹癌風險。

根據世界衛生組織估算，每人每公斤可接受的丙烯醯胺量為一微克，以六十公斤的成年人為例，一天可忍受六十微克的丙烯醯胺。而一公克薯條約有零點八微克的丙烯醯胺，也就是說，一天只要吃下七十五公克，相當於一份速食店的小包薯條，就會超出世界衛生組織的標準。

丙烯醯胺是工業上廣泛使用的化學品，在香菸的煙與高溫炒炸食品中都存在，尤其容易出現在高溫炒炸的碳水化合物，例如洋芋片及薯條中，人手一杯的咖啡裡，也藏有丙烯醯胺。

臺大內科部醫師蘇大成建議少吃油炸食品；炒炸料理時，油溫勿太高，平時宜充足睡眠，適度運動，降低罹癌風險。

各類食物丙烯醯胺含量

品　項	丙烯醯胺（微克／公斤）
黑糖(紅糖)	539–1155
薯　　條	45–316
即溶咖啡	93–103
根莖類產品	435
麵包類產品	3–319
穀物類產品	299
米粉類產品	＜50
海鮮類產品	＜50
乾果類產品	＜50
烘焙蛋糕類	3–12
茶　　類	＜3

資料來源／衛福部食藥署
資料整理／王詣筑

春雨量創新低 盼梅雨五月解旱

王詣筑／臺北報導

昨天是二十四節氣的「驚蟄」，表示春天到了，但是中央氣象局預報中心主任鄭明典昨天在臉書表示，現在又轉變成冬季天氣形態，短期內仍難有顯著春雨。他說，全臺缺水情形恐無法靠春雨紓解，中南部旱象可能要等五月梅雨季來臨才有機會解除。

節氣指二十四時節和氣候，是中國古代用來指導農事的補充曆法。不過，地球受到暖化、聖嬰現象的影響，氣候雨量、溫度都變得異常。

根據全臺十三個平地氣象站平均累積雨量紀錄，去年十月到今年二月的降雨量創下近七十年來最低，不少縣市已開始限水。鄭明典說，華南雲雨系統已開始影響臺灣，但根據海水溫度推估，今年三月到五月少雨的機會較高。至於氣溫方面，三月到五月的氣溫預估為正常。

下週一起，鋒面及大陸冷氣團南下。鄭明典說，只要水氣充足，雲層就能發展較高，高山溫度又低，合歡山、玉山等高山有機會降下三月雪。鄭明典也提醒，春季西部、離島地區易有局部性濃霧，民眾要注意安全。

伊波拉除疫

前天，賴比瑞亞最後一個伊波拉病患，五十八歲的英文教師碧翠絲・亞度拉在中國醫療團駐守的醫護站完成兩週療程，她說：「今天，我應該是地球上最快樂的人。治療過程不輕鬆，格外感謝上帝和所有醫護人員。」世衛組織說，只要持續四十二天未出現新病患，即可解除疫情警報。　美聯社