

ไต้หวันแก้ไขมาตรฐานว่าด้วยอะลูมิเนียมที่เจือปนในสารปรุงแต่งอาหาร

เมื่อวันที่ 18 มกราคม 2559 สำนักงานอาหารและยาของไต้หวัน (TFDA) ได้แจ้งล่วงหน้า เกี่ยวกับการแก้ไข “มาตรฐานที่เกี่ยวกับรายละเอียด ขอบเขต การใช้และการจำกัดสารปรุงแต่งอาหาร” โดยหลักๆ เป็นการเปลี่ยนแปลงขอบเขตการนำมาใช้และจำกัดปริมาณของอะลูมิเนียมที่เจือปนในสารปรุงแต่งอาหาร โดยร่างมาตรฐานนี้จะเปิดรับฟังความคิดเห็นต่อสาธารณะเป็นเวลา 60 วัน

ร่างมาตรฐานนี้ ได้กำหนดขอบเขตการใช้งาน ปริมาณจำกัด และรายละเอียดของสารปรุงแต่งอาหาร 9 ชนิดที่เจือปนด้วยอะลูมิเนียม รวมถึงแอมโมเนียม อะลูมิเนียม ซัลเฟต, อะลูมิเนียม โปแทสเซียม ซัลเฟต, โซเดียม อะลูมิเนียม ซัลเฟต, อะลูมิเนียม ซัลเฟต, อะซิติก โซเดียม อะลูมิเนียม ฟอสเฟต เป็นต้น โดยสารปรุงแต่งอาหารทั้ง 9 ชนิดนี้ได้มีการจำกัดปริมาณการใช้งานให้ใช้งานได้เฉพาะกับอาหารที่เฉพาะเจาะจงเท่านั้น ทั้งนี้ รวมไปถึง ผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์น้ำแปรรูป ของหมักดอง พายทอด ใส่น้ำมัน ขนมอบ เป็นต้น ที่ได้มีการจำกัดปริมาณสารปรุงแต่ง

ที่มา: <https://chemlinked.com>