



公告資訊

機關介紹

業務專區

法規資訊

便民服務

出版品

管制藥品

藥品GMP

食品專區

化學藥品專區

化粧品專區

醫療器材專區

生物藥品專區

中藥專區

行政程序

其他

您現在的位置於 [首頁](#) > [常見問答](#) > [食品專區](#) > [食品專區內容](#)

[友善列印](#) [轉寄好友](#)

食品專區

網頁更新日期：2010-02-03

### 魚油會溶解保麗龍，是否因含有有機溶劑？(發布日期 2010-02-03)

- 一、市售某些魚油軟膠囊產品，其魚油滴在保麗龍上，發現有使保麗龍溶解現象，經查係因魚油中所含EPA（二十碳五烯酸）、DHA（二十二碳六烯酸）之「乙基酯」含量較高，而該等成分結構極性與保麗龍類似，因此會與保麗龍產生互溶情形，此為正常現象，並不代表這類油脂含有害物質或對人體有害。
- 二、魚油一般由魚原料採取，多使用「煎取」或「煮取」等方式，而以「溶劑萃取」魚油者，在魚油精製過程中經脫酸、脫膠、脫色、脫臭等步驟加工後，產品中之有機溶劑早已不復存在，故魚油溶解保麗龍此一現象，並非有機溶劑所致。