

2014-15年度國際扶輪主題
光耀扶輪

台中南門扶輪社

社 長：李祐助 秘 書：謝慶祥 財 務：廖進聰

理 事 會

李祐助、張國洋、謝慶祥、廖進聰、黃吉隆、朱福民、林耀清
廖俊榮、林丙申、吳為楨、邱啓成、汪世旭、莊賜濱

- | | | |
|-------------|------------|---------------|
| * 社務行政：黃吉隆 | * 糾 察：邱啓成 | * 職業服務：林啓聖 |
| * 社 員：朱福民 | * 節 目：吳為楨 | * 扶輪資訊：陳向榮 |
| * 服務計劃：林耀清 | * 出 席：汪世旭 | * S T A R：陳榮鏗 |
| * 扶輪基金：廖俊榮 | * 聯 誼：莊賜濱 | * R Y E：蔡育偉 |
| * 公共關係：林丙申 | * 健康活力：江輝雄 | * 美學推廣：曾文和 |
| * 金蘭友好：陳榮鏗 | * 膳 食：湯富淳 | * 職業分類：陳慶榮 |
| * 姊 妹 社：劉柯成 | * 扶輪家庭：張長信 | * 社員發展：張家強 |
| * 新世代：張廖萬煌 | * 國際服務：劉銖淇 | * 社 刊：張國洋 |



R.I.批准：1994年10月31日 授證日期：1995年元月4日 輔導社：台中南區扶輪社 金蘭社：新店碧潭扶輪社 雙子社：大阪大東中央扶輪社



承先·突破



前 週民國104年五月十二日的第1070次例會，邀請陶嘉華先生（馥馥軒有限公司·業務經理），做「漫談食品添加物」專題演講。

POLYLON李祐助社長報告，再經歷5月6月就要完成這個年度的社務，但是仍然有很多服務要去執行，例如5月20日法治教育社區服務、5月21日沙巴台北南門社授證慶典、5月22日新店碧潭社授證慶典，大家還是很忙碌，請一起來參與。

今天第1072次例會 2015民國一〇四年五月廿六日【第二十卷·第卅六期】

節 目

社員職業分享講座

主講人：吳騰彥Tony社友

微程式資訊股份有限公司負責人 職業分類：雲端科技

POLYLON社長報告，懇談會還沒舉辦的只剩下個位數，請還沒舉辦的社友儘速安排。

DANIEL謝慶祥秘書報告，下週例會因為參加台北南門社沙巴授證，5月19日例會休會。5月22日參加新店碧潭社授證慶典，上午8點集合。

前週，CATIA哀謝父喪期間社友的關懷。還有，RICH報告五月份高爾夫月例賽的安排。

上 週民國104年五月十九日的第1071次例會，因為配合5



月21-24日參加台北南門社在馬來西亞沙巴授證慶典，5月22日參加新店碧潭社授證慶典，休會。



* 例會時間：每星期二下午06:30-08:00
* Mail：rotary.club17@msa.hinet.net

在長榮桂冠酒店3F牡丹廳
www.south-gate.org.tw

* 社館：403台中市西區台灣大道二段181號12F之10
* 電話：04-2329-4202 * 傳真：04-2329-4203



漫談 食品添加物



▲陶嘉華先生談食品添加物

止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。複方食品添加物使用之「添加物」，僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成，准用之單方食品添加物，都應有中央主管機關之准用許可字號。

衛福部對食品添加物的管理，罐頭一律禁止使用防腐，但因原料加工或製造技術關係必須加入防腐劑，應事先申請中央衛生主管機關核准後始得使用。每一種防腐劑使用量除以用量標準，所得之數值總和不得大於1。

食品名稱的定義：「煮熟豆」係指經煮熟調味之豆類，包括豆餡。「海藻醬類」係指以海藻或海苔為原料製成供佐餐用之醬菜。「濃糖果漿」係指由天然果汁或乾果中抽取50%以上，添加入濃厚糖漿中，其總糖度應在50oBrix以上，可供稀釋飲用者。「含果汁之碳酸飲料」係指含5%以上天然果汁之碳酸飲料。「罐頭食品」係指在製造過程中，經過脫氣、密封、殺菌等步驟，而能防止外界微生物之再污染且可達到保存目的之食品。

衛福部對食品添加物的管理，為正面表列，非表列之食品品項，不得使用為食品添加物。

食品加工業一定要使用食品添



▲陶嘉華先生演講：漫談食品添加物

前 週民國104年五月十二日的第1070次例會，邀請陶嘉華先生做「漫談食品添加物」專題演講。



▲TANG介紹演講人陶嘉華先生

TANG介紹演講人陶嘉華先生，說最近食安問題層出不窮，讓大家非常迷惑，陶嘉華先生畢業於國立台灣海洋學院水產製造學系，又

實際在食品行業擔任職務，曾經擔任啓傳企業品管課長、奇聲企業廠長，以及裕馨公司、吉康公司，現任馥秘軒有限公司業務經理，是食品界專家，我的好朋友陶嘉華先生請他為我們解惑。

陶嘉華先生說，我知道南門社有許多馬拉松愛好者，我也很喜歡，曾經參加2014南橫超級馬拉松賽，成績排名26，我這個年紀級的第一名。

陶嘉華先生說，什麼是食品添加物？依照「食品安全衛生管理法」第三條第三項，食品添加物是指：為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防





【社區服務】臺中市政府樂齡樂活檢測活動 贊助



加物嗎？「食品安全衛生管理法」對食品添加物的定義，已經很清楚說明。但陶嘉華先生說，食品加工業係大量生產食品，不得不講究規格的一致性(色、香、味、組織、口感、黏稠度、保存性、成本等等)，否則何來品質？食品添加物的單價皆高於天然原料的價格，如非必要，廠商樂得不添加。使用食品添加物是食品加工業必要之惡！

食品添加物的毒性實驗包括：急性毒性實驗，亞急性毒性實驗，慢性毒性實驗，致突變性實驗，致畸胎性實驗，致癌性實驗，繁殖實驗，其他實驗。

毒性實驗所得到的結果，應用於由LD50來比較決定不同食品添加物之相對毒性(指實驗動物50%死亡之劑量)。需要標定出食品添加物所影響之主要器官如：肺臟、



心臟、肝臟、腎臟等。

食品添加物「化學物質毒性分級」食用安全劑量，依LD50分為六等級：第一級無毒級LD50 > 1.5X10⁴mg/kg，第二級弱毒級LD50 介於 1.5X10³ ~ 1.5X10⁴ mg/kg，第三級中毒級LD50 介於 500 ~ 5000 mg/kg，第四級強毒級LD50 介於 50 ~ 500 mg/kg，第五級劇毒級LD50 介於 5 ~ 50mg/kg，第六級猛毒級LD50 < 5 mg/kg，食品添加物的毒性大多數位於第二級至第四級之間。

陶嘉華先生說，毒不毒和攝取量有關，鹽LD50在3.75g/kg，酒精LD50在13.7g/kg，己二烯酸LD50在10.5g/kg，苯甲酸LD50在2.0g/kg，去水醋酸LD50在1g/kg。水喝太多也會水中毒，但發生機率不大。不添加防腐劑的食品，未必比較安全。

陶嘉華先生說，保存期限或有效日期是食品廠商對於所生產商品在特定保存條件下，願意承擔善盡完全責任的時限。保存期限或有效日期雖是經由實驗室測定出來，但廠商可依市場需要調整之。保存期限或有效日期及製造日期一經標示



在包裝上不得更改。

超過保存期限或有效日期的食品就有毒嗎？在乎廠商的保存條件而超過保存期限或有效日期的食品未必有毒性，可能只是色、香、味、組織口感或營養價值有變化，不見得有。面對包裝上眾多的食品添加物，不須恐慌，因為敢標示出來的，就符合法規要求。要注意的反而是天然食材所攜帶進來的不純物。不要偏好偏食某樣食品，因為沒有哪樣食物一直吃沒問題的。

陶嘉華先生演講後，許多位社友提出問題請教。



陳俊清哀謝關懷

*CATIA前週，哀謝社友在父喪期間的關懷，還有許多位社友專



程到田尾參加告別式。

CATIA說，父親在公所服務43年，非常熱心公益，我將奠儀捐到田尾公所急難救助基金，可以繼續公益協助。

林耀清報告高爾夫

* RICH報告高爾夫5月份月例賽，變更爲5月28日（星期四）上午11點半，聚餐地點設在台南擔仔麵，歡迎夫人參加。

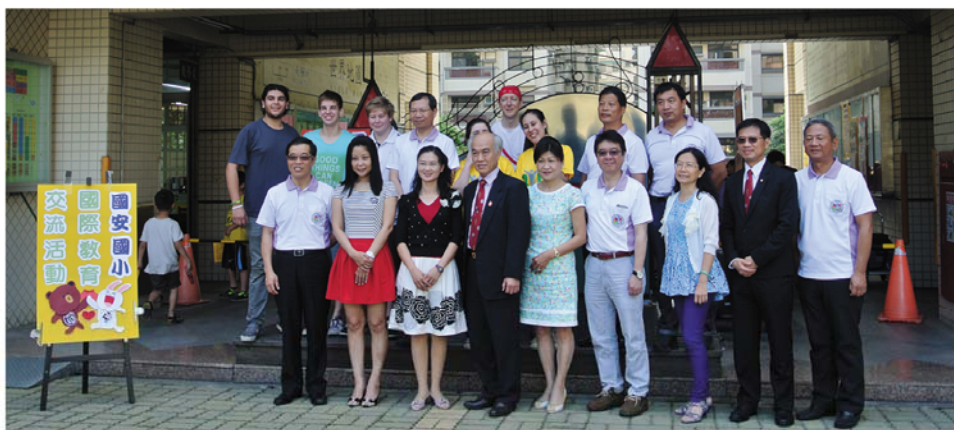


日期：104年4月2日上午8:50-9:10

地點：台中市西屯區國安國小

國安國小今年第二年與國際扶輪3460地區及台中南門扶輪社合作，辦理三階段的國際青少年交換學生教育交流。

首先於學年之初即安排國安國小語言專長老師教導外籍交換學生學習中文，以每週2小時爲期3個月



的中文教學，讓這群高中生年紀的外籍大孩子擁有簡易的說中文的能力。

爲了讓國安國小的孩子能了解外國文化，特別安排於3月27日舉行「國際青少年交換學生入班文化交流」活動。外籍交換學生進入四、五、六年級各班級進行一節課的交流活動，經由外籍生們介紹他們該國文化、歷史、風俗、特殊節慶等，讓學生能面對面的聆聽外籍生夾雜運用國語、英語及該國語文，以簡報方式的現身講述，不但能引發了解各國相關知識的學習興趣，而且也拓展了國際視野，還可以促進國際友誼的建立。



來自世界各地的外籍學生爲介紹自己的國家，轉變成大哥哥大姊姊，無不施展渾身解數，爲小朋友架起國際交流學習的橋樑。

4月2日配合兒童節舉辦「兒童嘉年華系列活動」邀請入班交流介紹原派遣國文化的各國國際交換學生，在當天與國安國小學童一起同樂，設置了「國家特色遊戲互動體驗」闖關攤位。國安國小一至六年級學生，依設計通關的低中高程度標準，做闖關遊戲，各國的「關主」即是3月27日入班交流的外籍青少年交換學生。

從題目中可以了解到各國的國旗、風土、語言、特色服飾等。在學校精心規劃下，學生不但歡度期待的兒童節，亦善用非正式課程將國際教育融入其中內化學習。

希望以今年國安國小爲範例，未來能推展至本市其他國小，藉機會教導學生，如何在多元文化的環境中與人相處，尊重與包容不同文化的人事物，提升台中市學生未來參與國際與國際接軌，奠定良好的基礎。

下週例會  承先·突破

日期：104年6月2日(星期二)

慶生會 南門第九年風華再現