

永紐全系列奶油的成分及反式脂肪說明

發文日期: 2017/3/15

新加坡商永紐股份有限公司台灣分公司旗下販售之安佳全系列奶油、NZMP全系列奶油、阿羅利全系列(以下簡稱永紐全系列奶油)的成分及反式脂肪說明如下：

1. 永紐全系列奶油皆由恆天然乳品集團(Fonterra Ltd)生產製造，自紐西蘭及澳洲原裝進口，未在台灣進行再製處理。
2. 永紐全系列奶油為來自殺菌牛乳所製成的百分百天然奶油(真奶油)，不含人工反式脂肪。
3. 永紐全系列奶油符合食藥署「市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定」及國家標準(CNS 2877)奶油的成分及製程，保證不含任何液態植物油(大豆油、玉米油等)、固態植物油(椰子油、棕櫚油等)、牛油及豬油。
4. 永紐全系列奶油的反式脂肪為天然存在的反式脂肪，經食藥署證實「牛、羊等反芻動物，於反芻過程中因特殊的消化道細菌作用，把牧草發酵合成部分的反式脂肪，亦稱為天然存在的反式脂肪」。這類的反式脂肪含有不飽和脂肪酸「共軛亞麻油酸」(CLA)，為人體無法自行合成，卻對腦神經、人體細胞及心血管極為重要的營養素。(資料來源：衛福部食藥署，摘錄自反式脂肪Q & A · http://www.fda.gov.tw/tc/siteContent.aspx?sid=3723#.VVq5_Pmqkko，發布日期2014/11/11)
5. 永紐全系列奶油的天然反式脂肪不同於加工過程產生的反式脂肪，加工所形成的反式脂肪主要來自於經過部份氫化的植物油，其部分氫化過程會改變脂肪的分子結構，優點可讓油脂穩定性增高，耐高溫並延長保存期限，缺點為增加罹患心血管疾病的風險。此類加工的反式脂肪又稱為人工反式脂肪，食藥署預告「最快於2018年停用人工反式脂肪」。
6. 永紐全系列奶油的乳源皆來自放牧飼養的草飼牛，優質的乳源不同於餵食加工飼料的牛乳，可大幅降低飼料中黃麴毒素及重金屬的危害，產品履歷一目了然，安心上桌。

如有任何問題，請隨時與我們聯繫