

# 「錫紙」燒烤是否安全

秋冬季節，是燒烤的好時候。可是，早前有報道指，以「錫紙」包裹塗上酸性調味料的肉類燒烤，「錫紙」的金屬成分會溶解在食物裏，影響健康。究竟事實如何？

## 鋁箔遇酸會分解

「錫紙」其實是鋁箔(aluminium foil)，是由鋁及其他金屬(如銅、錳、矽、鎂及鋅)經輾壓機所壓成的合金薄片。本會向部分鋁箔廠商查詢使用鋁箔的安全問題，有廠商表示在罕見的情況下，鋁箔或會跟被包裹着的食物發生作用，令鋁箔出現以下兩種情況：

1. 當鋁及性質相異的金屬在有水分的情況下接觸時，理論上有機會發生電解作用(electrolytic reaction)，導致鋁質分解。要避免這情況發生，廠商建議利用鋁箔煮食時，不宜用金屬容器包括銀、鍍銀的盤、不銹鋼或鐵造的器皿，可用鋁、玻璃、陶瓷或塑膠造的容器。

2. 如不用金屬容器仍有鋁箔分解現象，則屬化學作用，在鋁箔與醋、高鹽分



或高酸性食物、或經高度調味食物接觸時可能發生。

然而，廠商表示上述兩種情況產生的鋁化合物，都是無害及不影響食物安全的。

本會亦就鋁箔分解的問題向化學專家查詢，專家認為縱使以鋁箔包裹含酸性食物燒烤時，當中的鋁成分在罕有的情況下會分解，但由於鋁的溶解度及毒性不高，相信在一般情況下，偶爾使用鋁箔煮食或燒烤對身體不會構成很大傷害，消費者毋須過份擔心。

## 日常接觸鋁質不會有害

鋁是地殼上最豐富的金屬，含量居第三位的元素。事實上，水、空氣以至所有食物都含有鋁，薯仔、菠菜及茶葉都是鋁含量較高的食物。此外，一些含鋁的食品添加劑、鋁造的包裝物料(如鋁罐及鋁箔)、鋁造的食物容器(如「錫紙盤」)和

煮食用具都會增加我們從食物中攝入鋁的機會。而鋁亦廣泛應用於藥物中，例如治療胃病的抗酸劑(antacid)、緩衝劑型阿斯匹靈(buffered aspirin)及疫苗。

鋁通常不會被有效吸收，人體的消化道是一個很好的屏障，阻隔鋁進入血液，所以大部分從飲食中攝入的鋁都會經過消化道排出體外。動物實驗顯示，只有少於1%的鋁會從消化道吸收進入血液內，而血液中的鋁會迅速經尿液排走。

根據世界衛生組織(World Health Organization, WHO)的資料，目前沒有足夠證據顯示在一般使用情況下，鋁對健康、非因職業原因而接觸鋁的人士產生危害，亦沒有證據顯示鋁會導致阿茲海默氏早老性癡呆症(Alzheimer's Disease)或引起有關的病徵。

故此，消費者應可放心使用鋁箔煮食或燒烤。

