

錫紙焗蛋撻 是否安全？

有消費者查詢，錫紙經常用來包裹食物加熱或擺放很熱的食物例如新鮮出爐的蛋撻，不知道錫紙在加熱後，會否釋出對人體有害的物質。



鋁紙釋出到食物的鋁量極少

「錫紙」不是錫而是鋁。鋁是地球最豐富的金屬，用途很廣。日常生活中，有很多機會接觸鋁，包括食物、食物添加劑、包裝食物的鋁紙和鋁罐、含鋁質成分的抗酸劑藥物、鋁質煮食器皿、空氣及水，因此身體攝進鋁的機會也相應增加。

加拿大健康局 (Health Canada) 資料顯示，由鋁質煮食器皿及鋁紙釋出到食物的鋁量極少，可放心繼續使用。

鋁可能影響身體健康

鋁是人體的微量元素，至今尚沒有發現它有任何生理效能。通常，每天從一般飲食中攝入的鋁，正常人有能力通過腎臟等排泄器官將鋁排出體外。但是超過了一定範圍（如大量攝入）或因年老、腎功能衰退和從透析液中進入體內，減弱了腸和腦的屏障作用，就會使過多的鋁進入體內，產生危害。

攝取過多鋁，會影響人體吸收需要的鈣質，因為鋁減少了體內的磷酸鹽，而鈣質必須與磷酸鹽結合，才能被人體吸收。鋁對鈣造成干擾，可影響人體健康，導致虛弱、骨痛、骨質疏鬆等病症。

世界衛生組織 (WHO) 資料顯示，目前仍未有足夠證據證實鋁質與阿茲海默氏早老性癡呆症 (Alzheimer's Disease) 有關。

