

# 邦克列酸究竟是什麼呢？

撰文：高雄榮民總醫院 健康管理中心 林欣呈營養師

寶林茶室中毒事件中的邦克列酸(於 113 年 4 月 3 日正式更名，原稱為米酵菌酸)究竟是什麼呢？

邦克列酸(Bongkrekic Acid)原稱為米酵菌酸，但因名稱中的『米』引發部分民眾對米製品的疑慮，因此衛生福利部召開專家會議，邀請食品、毒物、臨床醫療、食品檢驗等領域的專家學者進行討論，共同決議將米酵菌酸改用音譯名稱「邦克列酸」。

邦克列酸(Bongkrekic Acid)是一種罕見毒素，是由唐菖蒲伯克氏菌(學名：*Burkholderia gladioli* pathovar *cocovenenans*)產生，該菌易在富含脂肪酸的食物中繁殖，特別是玉米和椰子且溫度介於攝氏 22~33 度 C 和中性 pH 值的環境中，均利於這種細菌繁殖，進而快速產生邦克列酸。

唐菖蒲伯克氏菌本身很容易殺死，但它產生的邦克列酸是一種毒素，此毒素耐熱，因此無法透過食物烹調加熱、開水煮沸將它破壞，更無法透過清洗、浸泡進行去除。

且食品遭受邦克列酸污染後仍能具有正常的外觀、氣味和味道，因此被邦克列酸污染的食物我們是吃不出來的。

## 邦克列酸可能存在哪些食物中 ▼

- 1.變質的椰子或玉米發酵食物。
- 2.保存不當的澱粉類製品（糯米、小米、高粱米、馬鈴薯粉等）。
- 3.室溫下浸泡過久的黑木耳、銀耳(如為需浸泡的乾燥黑木耳或銀耳，記得不要浸泡太久，假如要放過夜，務必放置在冰箱，用低溫來抑制邦克列酸產生)。

最後根據衛福部食藥署說明，邦克列酸並不會因為洗滌或烹飪而被破壞，因此「預防」是關鍵！建議不要食用長期存放於不當環境的澱粉發酵食品外，亦可多方留意生活中的小細節，例如：民眾到餐廳用餐或外食時多留意店家環境衛生狀況、注意食品儲存溫度...等，進而努力將風險降到最低。

### 邦克列酸 (Bongkrekic Acid)



#### 特性

1. 無色、無味，通常很難察覺導致誤食。
2. 耐熱性佳，不會因烹飪或洗滌而被破壞。
3. 僅需微量(1~1.5毫克)即可致命。



保留檢體  
立刻就醫

#### 中毒 症狀

1. 潛伏期：1-10小時。
2. 主要症狀：噁心、嘔吐、腹瀉或水瀉、全身無力等。嚴重可能出現排尿量減少、血尿、黃疸、意識不清、抽搐、休克，甚至死亡。

#### 如何 預防

1. 處理食品前應澈底洗淨雙手，保持手部清潔。
2. 食材新鮮，不用變質、腐敗、逾期食材。
3. 長時間浸泡食材建議置於冰箱中。
4. 料理時應澈底加熱，料理後應儘速食用。
5. 未食用完畢者，應儘速置於冰箱中(攝氏5度以下)貯存。

