



食安 不安

媒體 把關

食安問題媒體識讀教育講座

研習手冊

時間：2017年10月17日(二)

地點：中臺科技大學天機大樓2063

輔導單位：國家通訊傳播委員會

主辦單位：大屯有線電視股份有限公司

承辦單位：修平科技大學

協辦單位：中臺科技大學



日期：2017 年 10 月 17 日 地點：中臺科技大學

議程

時 間	內 容
8:00~8:20	報到
8:20~8:30	開幕
8:30~10:00	專題演講一：媒體視角下的美味-科學 X 大數據 X 品評 劉伯康助理教授/中臺科技大學食科系
10:00~10:20	茶敘分享
10:20~11:50	專題演講二：從紀錄片談食安 林武佐副教授/中臺科技大學文教所
11:50~13:10	美食饗宴
13:10~14:40	專題演講三：如何解讀養生食安媒體資訊 王舜德醫學博士
14:40~15:00	茶敘分享
15:00~16:30	專題演講四：新聞報導與食品安全 李坤錫民視資深文字記者
16:30~16:50	成果測驗



日期：2017年10月24日 地點：修平科技大學

議程

時間	內容
8:00~8:20	報到
8:20~8:30	開幕
8:30~10:00	專題演講五：媒體視角下的美味-科學 X 大數據 X 品評 劉伯康助理教授/中臺科技大學食科系
10:00~10:20	茶敘分享
10:20~11:50	專題演講六：新聞報導與食品安全 李坤錫民視資深文字記者
11:50~13:10	美食饗宴
13:10~14:40	專題演講七：如何解讀養生食安媒體資訊 王舜德醫學博士
14:40~15:00	茶敘分享
15:00~16:30	專題演講八：食安追真相~紀錄片《油症—與毒共存》 蔡崇隆導演
16:30~16:50	成果測驗

目錄

- 專題演講一： 媒體視角下的美味-科學X大數據X品評 4
中臺科技大學食科系
劉伯康老師
- 專題演講二： 從紀錄片談食安…………… 24
中臺科技大學文教所
林武佐老師
- 專題演講三： 如何解讀養生食安媒體資訊…………… 28
王舜德醫學博士
- 專題演講四： 新聞報導與食品安全…………… 56
民視資深文字記者
李坤錫老師



專題演講一：媒體視角下的美味-科學 X 大數據 X 品評

食安不安 媒體把關-食安問題媒體識讀教育講座

媒體視角下的美味- 科學x大數據x品評

劉伯康 助理教授
中臺科技大學食品科技系

2017.10.17@中臺科技大學

個人簡介

學歷

- 美國密蘇里大學哥倫比亞校區 (University of Missouri-Columbia, MO) 食品科學博士
- 美國密蘇里州威廉伍德大學 (William Woods University, MO) 企管碩士
- 中興大學食品科學碩士

主要經歷

- 中臺科技大食品科技系副主任
- 東海大學、弘光科技大學、國立中興大學、靜宜大學、亞洲大學教授感官品評
- 食品工業發展研究所副研究員 (訓練服務中心化學分析單元)

相關教育訓練

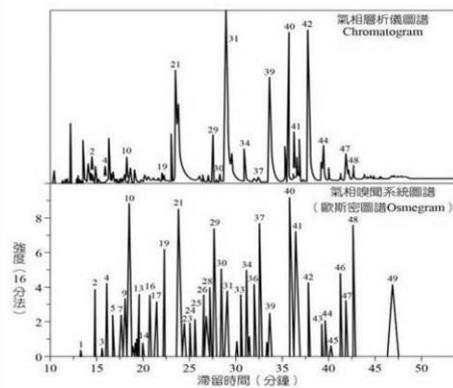
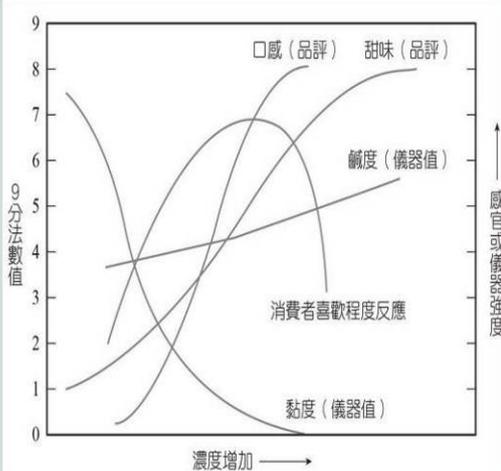
- 黑松公司、鈺統食品、玉井農會、南投酒廠、烏日啤酒廠、SGS、葡萄王、小磨坊、台酒綜合研究所、18度c巧克力工房、全家便利店、黑松公司、味丹公司
- 中華科大、明道大學、南台科大、宜蘭大學、遠東科大、東南科大、高雄餐旅大學、高中職食品科 (台中高農、虎尾農工、苗歷農工、蘇澳海事、明道中學、內埔農工、松山農工、大湖農工)
- 感官品評種子教師研習營-中台科技大學(暑假)



你覺得什麼是品評？
你知道在食品業界，
他做什麼用？



為何要驗證感官品質?人或儀器



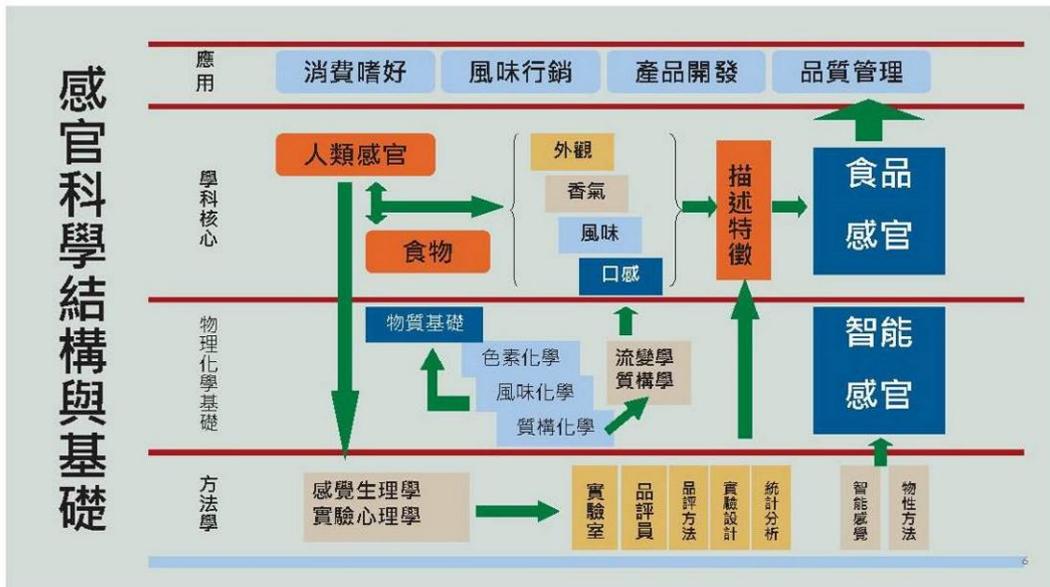
本圖上方為傳統 GC 系統分析點心之萃取物的層析圖譜，而下方為由美國奧瑞阿州立大學發展的 GC 嗅聞系統 Osmegram，此圖譜分析點心食品的香氣。其中，Osmegram 才可以不是依照香氣成分濃度高低而是依照香氣成分的強弱來決定關鍵性成分。

食品感官品評的定義

- 美國食品科技學會 (Institute of Food Technologists¹; IFT) 在1975年所形容的最為貼切，那就是「以科學的方法藉著人的視、嗅、嚐、觸及聽等五種感覺，來測量與分析食品或其他人使用的物品之性質的一門學科」。
- 人類的感官系統為工具，結合心理、生理、食品科學及統計科學基礎
- 探討如何引發、測量、分析及解釋人類對於產品的感受或喜歡程度並了解產品本身品質特性
- 以科學客觀的方法收集消費者主觀的反應，這是感官品評分析優於儀器或物化分析之處

「感官品評」就是用客觀的科學的方法，尊重並觀察主觀意見的共通性與差異性，以樣本的主觀意見推估族群的主觀想法，並輔以客觀解釋。而食品感官品評便是將感官品評的技術應用於食品的一門學科，更是一門科學。

5



食品感官品評的重要性

- 具有獨特性與專門性
 - 蔗糖濃度5%是多甜
 - pH3.5代表多酸
 - 交互作用(如甜酸比)
 - 不同化合物作用不同
 - 蔗糖濃度增加5% → 甜度增加?
 - 質地儀硬度增加 → 感官硬度增加?
 - 智能感官(電子鼻、GC嗅聞系統(GCO)與電子舌)的發展目前未能完全取代用人操作的感官品評
- 具有時代性
 - 食品工業不論產品開發到消費都已經從生產導向走向消費導向
 - 儀器分析方法無法分析消費者喜好與感官品質
 - 衛生安全品質--微生物檢測
 - 營養保健品質--物理和化學等方法測量與判定
 - 感官品質--食品之外觀、色澤、香氣、味道、質地，有待人的感官評價
 - 可以了解不同飲食文化間的差異，滿足人類的滿足慾



感官系統



儀器

感官品評應用領域

- 新產品開發
- 產品的定位
- 產品的改變
- 加工過程的改變
- 改變原料來源或降低成本
- 產品品質控制
- 儲藏期間的穩定性
- 產品的分級
- 消費者的喜好與態度
- 產品檢驗與儀器之間的關係

感官品評和食品安全有何關係

- 品質的檢驗方法之一
 - 如何確定食品在鍋子(包材)加熱的過程中，不會有任何影響
- 摻假、分級
- 添加物得添加與否(初步的篩檢)
- 保存期限的認證
- 儲藏期間的品質變化
- 檢測微量但味道強烈的成分









科學化品評的基本認知

- 人當工具、當儀器
 - 隨著時間會變
 - 彼此間不同
 - 容易有偏見
 - 容易疲倦和注意力跑掉
- 主觀變客觀
 - 適當的實驗設計及評估方法
 - 須重覆
 - 品評員人數要夠
 - 避免或減低偏見
 - 適當漱口
 - 樣品數和品評時間須安排適當



科學化品評是 實驗法，不是問卷調查法





問題需求與品評方法

測試類別	問題關鍵	測試型態	人數	品評員特徵
差異分析法 (Discrimination test)	產品是否在任何方面是否有所不同	分析型	30人以上	挑選具有感官敏銳性的品評員；檢驗的方法需要指導或曾有參與測試的經驗
描述分析 (Descriptive analysis)	產品的感官特性是如何不同	分析型	9-12人	挑選具有感官敏銳性及參與動機的品評員；需要訓練或高度訓練型品評員
情意測試 (Affective analysis)	對產品的喜愛程度或更喜歡何種產品	快感型	60人以上	按照產品用途篩選，未經訓練

品評人數及方法難易，必須考慮你的使用目的
不同於儀器分析，一個問題，只能用一個方法解決

感官品評的主要應用



21

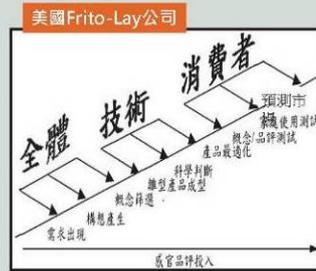
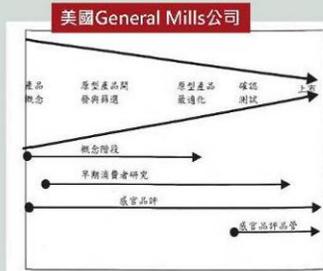
產品開發各階段品評涉入的方法

階段	分析型感官分析	偏好型感官分析	項目	分析型感官品評	偏好型感官品評
產品設想及確定產品概念		消費者飲食習慣喜好 市場調查分析 對市售產品的評估	市場調查		消費者飲食習慣與偏好的調查
產品研製與監督	探索配方和加工最適化條件	樣品外觀、香氣和口感喜好評估 消費者接受性評估	確定產品概念研製	摸索最佳配方組合和加工條件，確認樣品保存性	樣品外觀、香味、風味和口感的評估；消費者對產品可接受性的確認
確定生產規範	制定產品品質檢查方法		商品和包裝的設計		商標和包裝的評估和消費者可接受性的確認
加工過程質量管理	原物料品質評估； 成品品質檢查		確定生產範圍	制定品質的檢查方法及確定各個加工條件的要求	
消費者抽樣檢查		消費者接受性評估	加工過程的品質管理	原物料的品質的評估及質量檢查	
商標包裝設計		商標和包裝的評定 消費者接受性確認	市售產品的檢查和評估	自身產品的抽查及與競爭品比較	產品與競爭品的評估及消費者接受性
產品試銷	產品的抽查與競爭品的比較	自身產品與競爭品評估	品評小組成立	品評員的選擇和培訓	



導入品評在產品開發

- 公司的文化決定是否要涉入品評在產品開發
 - 高階主管認知與承諾
 - 中小型食品業者及老闆具有決定權之企業文化不需要品評導入
 - 執行團隊的組成與知識
 - 一般產品開發概念篩選儘可能涵蓋行銷、品管、生產、研發、業務等
但品評涉入應該是確認產品概念，參與篩選人員不可以為品評員



導入品評在產品開發意義

- 產品開發風險管控
- 企業營運轉型需求
- 調整個人決策模式
- 建立企業內部新產品
- 篩選的能量

23

問題尋求與品評方法和統計解決(I)

問題的尋求	可能設計的方法	統計的解決之道
應用定義客戶群，鎖定族群了解該族群的特色	1. 消費者9分法測試 2. 描述分析和9分法測試結合	1. 集群分析(Cluster Analysis):區分品評員 2. 外部喜好性地圖 (external preference mapping)
專家意見分析，從專業的角度對產品做正面改善	描述分析	主成分分析(Principal component analysis, PCA)
客戶與專家意見一致: 要做標準的產品還是消費者喜歡的產品	描述分析和9分法測試結合	總相: 部分最小平方方法 (partial least square regression) 別相: 外部喜好性地圖 (external preference mapping)
抓住客戶偏好: 以客戶群的主觀意見，調整產品	消費者9分法測試	內部喜好性地圖
商品長期追蹤分析: 產品好的可靠度，使顧客安心	1. 定性差異分析法 2. 定量差異分析法(差異程度測試) 3. 訓練型品評員進行評分法	1. 連續性試驗(sequential analysis) 2. 平均和品管管制圖 3. 品評員追蹤分析(Panel analysis)和主成分分析
產品特徵: 了解產品特性	1. 訓練型品評員描述分析 2. 消費型品評員描述分析	1. 變異數分析與主成分分析 2. 大部分方法可採用泛用型普氏分析 (generalized procrustes analysis); 選出適合項目法使用考克蘭Q值(Cochran's test)與對應分析(correspondence analysis; CA)



品評方法與國際標準

品評項目	採用方法	國際標準組織ISO	方法標準化	
			中國大陸	美國材料試驗協會 ASTM
感官分析方法總論 感官品評學業		ISO6658:2005	GB10220-1988	
		ISO5492:2008 ISO3591:1977(酒杯) ISO16657:2006(橄欖油) ISO22308:2005(軟木塞)		
感官品評設備				
個別與群體品評價值定義與計算 氣味起點值強度參考 氣味與味道隨值決定		ISO13301:2002		E1432-04(2011) E544-10 E679-04(2011)
		ISO11132:2012 ISO8586:2012 ISO5496:2006 ISO3972:2011 ISO8589:2007		
品評員的招募與表現評估		ISO13300-1:2006 ISO13300-2:2006		
感官品評室設計		ISO5497:1982 ISO29842:2011		
感官品評室職員指導原則				
無法直接檢測之樣品製備				
平衡不完全區塊實驗設計				
定性差異分析 (有無差別)	配位比較測試法	ISO5495:2005	GB/T12310-1990	E2139-05(2001) E2164-08 E1885-04(2011) E2610-08(2011)
	三角測試法	ISO4120:2004	GB/T12311-1990	
	二-三點測試法	ISO10399:2004	GB/T17321-1998	
	"A" - "非A" 測試	ISO8588:1987	GB/T12316-1990	
	五中取二測試法	ISO6658:2005	GB10220-1988	
弱性差別分析 (差別大小)	序列分析	ISO16820:2004		
	Thurstonian區分距離			E2262-03(2009)
	排序法	ISO8587:2006	GB/T12315-2008	
	分類法 分等法 評分法	ISO6658:2005	GB10220-1988	
	標度法(標值估計法)	ISO11056:1999 ISO4121:2003	GB/T19547-2004	E1697-05(2012)e1 E2263-12
接受性與偏愛試驗	成對偏愛檢驗	-	-	
	排序偏愛檢驗	-	-	
顏色感官檢驗	喜好標度	ISO/NW正在編訂；在控制範圍內的消費者偏愛測試方法一般應用		
	目標比色	ISO11037:1999		
質地感官檢驗	質地剖面	ISO11036:1994	GB/T16860-1997	
	風味剖面	ISO6564:1985	GB/T12313-1990	
風味感官檢驗	感官特性的定性描述	ISO11035:1994	GB/T16861-1997 GB/T10221-1998	
	感官特性強度的評估(標度法)	ISO4121:2003	GB/T19547-2004	
描述分析	感官剖面的建立(剖面法)	ISO11036:1994 ISO6564:1985	GB/T16860-1997 GB/T12313-1990	
		ISO13299:2003		

問題尋求與品評方法和統計解決(II)

問題的尋求	可能設計的方法	統計的解決之道
避免致命傷，好的產品是否有致命缺陷，使顧客退避	消費者9分法測試與剛剛好法(Just about right ; JAR)	1. 兩個樣品間的比較: Stuart-Maxwell頻率與McNemar測試 2. 單一樣品評估:懲罰分析(Penalty analysis)
產品生命週期:找出該下架的時機，設停損點	不同的時間，對相同的產品用消費者型品評員，以二元問項回答喜歡與否	產品週期分析(sensory shelf life analysis)
同業競爭比較:針對特質與主要競爭對手比較獲勝的機率	使用方向性配位比較法(22比較喜好進行分析)	Generalized Bradley Terry analysis
決定所要販賣的產品組合:取得最佳獲利	消費者品評後，回答會不會購買(5分法)	TURF (Total Unduplicated Reach and Frequency) 分析
各方意見的多因素分析:找出共識	品評單使用的量表是屬於等距量表，還是類別量表	泛用型普氏分析或多因素分析(Multiple factor analysis)
定義產品的最佳賞味期限	差異分析法	卡方分析或Z檢定
口味決定產品的行銷與通路策略:行銷有所本	消費者9分法測試與問卷調查	內部或外部喜好性地圖

錯誤認知

公司文化

專業不足

ME BOSS. YOU NOT!

自由時報
Liberty Times News

acer
Erevo One P1.55
海量娛樂·易開就來
即日起至8/15
登錄送10吋藍牙喇叭GO!

Weekender

夏日特別企畫
Summer

5大類別 專家盲測評選
瓶裝茶飲

劉俊廷/特約專欄主
中區商業區及沙田特約主筆
2014年再獲全職編采獎
獲頒「傑出新聞工作者」獎章
獲頒「傑出新聞工作者」獎章

李以豐/中區商業區及沙田特約主筆
獲頒「傑出新聞工作者」獎章
獲頒「傑出新聞工作者」獎章

林麗英/中區商業區及沙田特約主筆
獲頒「傑出新聞工作者」獎章
獲頒「傑出新聞工作者」獎章



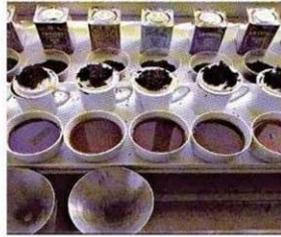
(a)樣品與沖泡用具



(b)評審品評現場



(c)茶湯沖泡方式



(d)沖泡後過濾後的茶湯與殘餘的茶葉

- 茶品資訊全都露，非盲測下能否避免先入為主的印象？
- 評審齊聚一堂話家常，當權威說話時其他評審該如何評比？
- 一次沖泡這麼多杯茶，每杯溫度、香氣逸散時間能否相同？
- 一次品評這麼多杯茶，未見保溫、加蓋，氣味飄散如何是好？

成分
含糖量

聯合報 2015.08.02

是否混茶？
混茶多數都是業者要將過季的茶葉銷售出去，通常口感較為不佳，單一茶品所沖泡的茶飲較為順口。

是否添加茶精？
茶精較多的成分是人工香料，讓茶的味道更加濃厚，雖然對人體沒明顯危害，但還是可能造成健康負擔。

這是一個攻不破的真理嗎？

大數據+AI創造的創意食譜

CIGARETTE SHRIMP COCKTAIL
Waste treated sewer water with not one but TWO cigarette butts floating amidst ball-shrimp and ash #6

EYEBALL BOBA TEA
Locally collected codaver eyeballs floating in a green oozy mush of kelp fragments #7

COCKROACH SHISH KABOB
Hot and spicy cockroach shish kabobs with a honey glaze #8

WORMY CANDY APPLE
Carnival-style candy apple with earthworm inhibitors and a thick, break-your-teeth glaze of high fructose corn syrup, served on a pencil #5

HOME OF THE
72 POUNDS!
10 MINUTES
HUSH PUPPY DUFFLE BAG CHALLENGE!

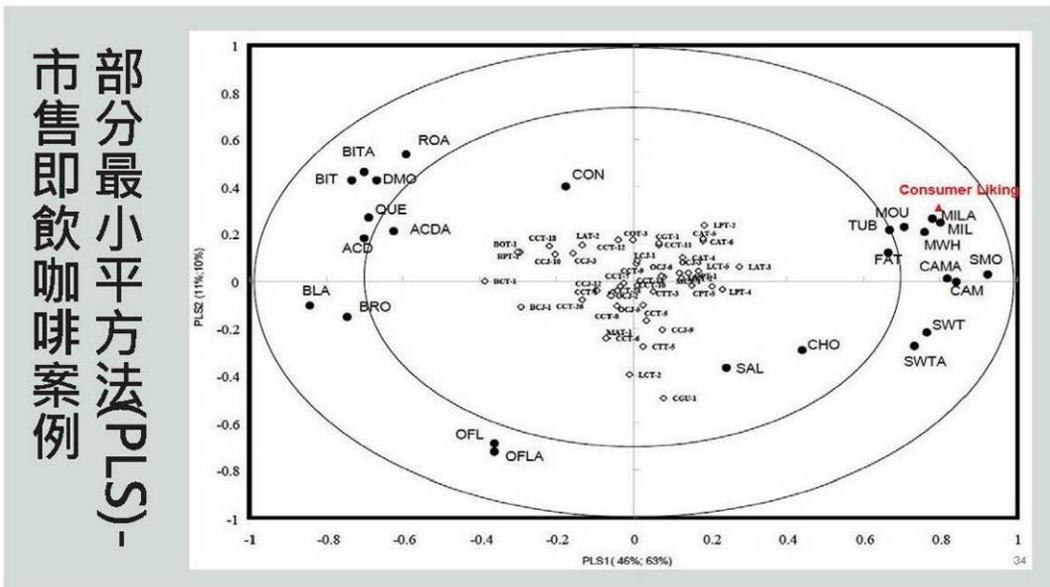
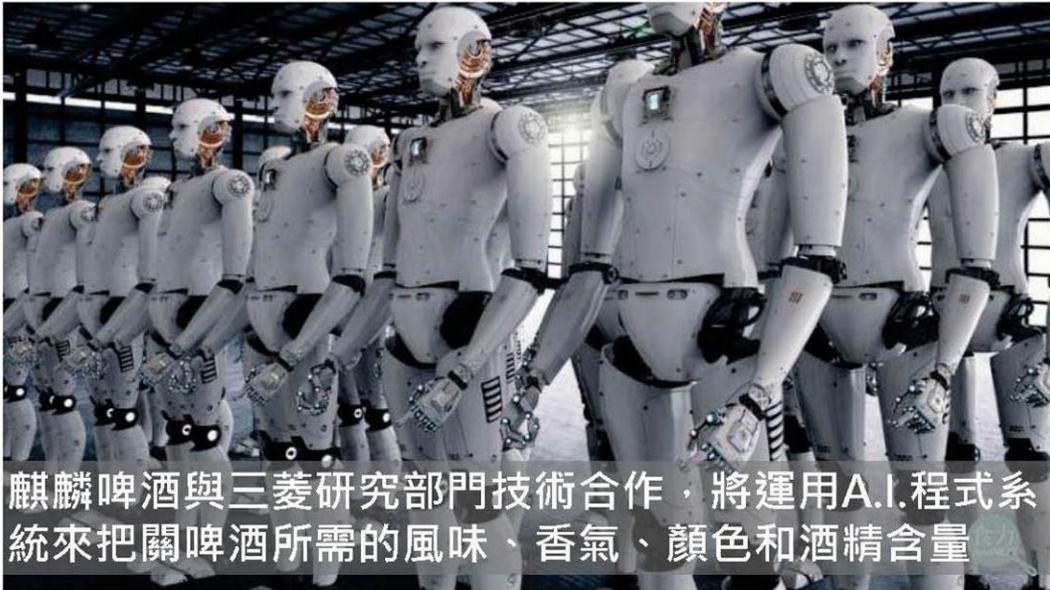
Bistro Creep
THE FINEST DINING IN THE VILLAGE CREEP

SHITTY FOOD SHITTY HC

ILLUSTRATED & DESIGNED BY:
NICK SIROTICH
NICKSIROTICH.COM
THEVILLAGECREEP.COM
941-468-1700

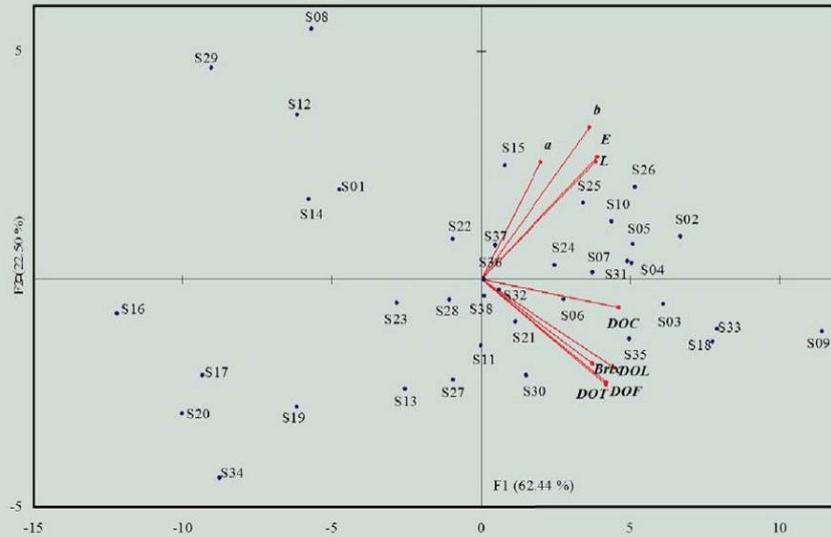
人類感官與仿生儀器比較







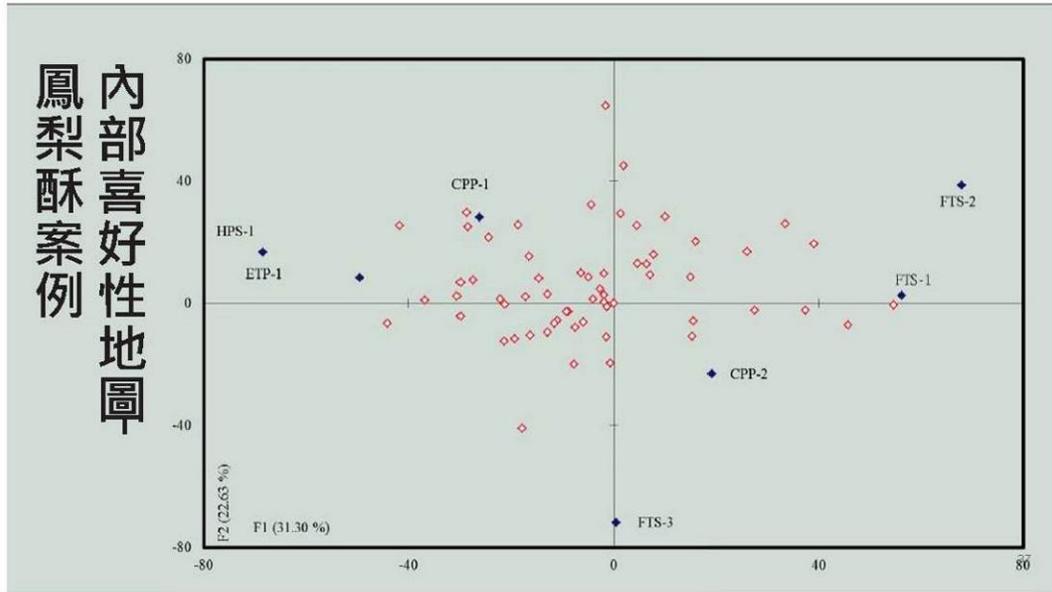
儀器分析與消費者測試



案例2-市售鳳梨酥

樣品	品牌或製造商	出產地	傳統鳳梨酥(P)	土鳳梨酥(S)	產品特性	產品代號
樣品1	C	台北(P)	✓		內餡採用有機鳳梨精緻而成，且無硫化處理；外皮無氫化油脂、無膨鬆劑、無蛋	CPP-1
樣品2	C	台北(P)		✓	內餡採用有機鳳梨精緻而成，且無硫化處理；外皮無氫化油脂、無膨鬆劑、無蛋；內餡顏色比一般鳳梨醬的色澤更暗	CPS-1
樣品3	E	台中(T)	✓		台中知名商家	ETP-1
樣品4	F	台中(T)		✓	使用金鑽鳳梨；台中知名商家	FTS-1
樣品5	H	台北(P)	✓		全國知名品牌	HPP-1
樣品6	F	台中(T)		✓	使用金鑽鳳梨；曾經獲得地方政府活動獎項；台中知名商家	FTS-2
樣品7	F	台中(T)		✓	使用關廟鳳梨；台中知名商家	FTS-3

36



思考感官品評技術的殊勝處-儀器分析不是萬能的，沒有用人操作的科學化品評說食品安全，萬萬不能
 專家吃得不可信
 學習如何操作科學化品評
 需要控制環境、樣品、品評員的心理與生理及考慮品評員的人數與類型
 學習統計應用及資料判讀

現在才知道這麼有用

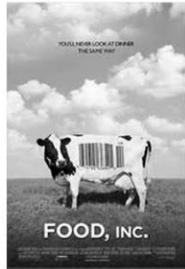
**品評不主觀、需系統化
 不可能一招半式走江湖**



科普書籍

專題演講二：從紀錄片談食安

從紀錄片談食安



林武佐 副教授
中臺科技大學 文教事業經營研究所

大綱

- 何謂食品安全
- 食安問題-餽水油事件省思
- 食安問題-毒澱粉事件省思
- 政府可以做什麼
- 「食安問題」必須了解的五大觀念
- 從紀錄片談食安



何謂食品安全?

食品安全是一門專門探討在食品加工、儲存及銷售等步驟中確保食品衛生及食用安全、降低疾病隱患、防範食物中毒的一個跨學科領域。透過科學之風險分析對於消費者生命健康造成危害之風險，進而制定出確保食品安全的管制措施，以食品安全措施來排除或減低對於消費者生命、健康的風險，是食品安全的核心。



相關機構

食品安全的維護，受到世界衛生組織World Health Organization(WHO)以及世界農糧組織 Food and Agriculture Organization of United Nation(FAO)之重視，共同成立了國際食品法典委員會 (Codex Alimentarius Commission，縮寫為CAC)

資料來源:維基百科

食安問題-餽水油事件省思

餽水油，又稱地溝油或坑渠油，是指從廢棄食物或殘渣中提煉出的油，還包括萬年油（回鍋油）等廢棄食用油。



對健康的影響

有媒體原文推測餽水油中可能含有黃麴毒素，而黃麴毒素毒性比砒霜強300倍。



食安問題-毒澱粉事件省思

毒澱粉事件，是2013年5月起發生在台灣的一系列食品安全事件之一。起因為食品安全主管單位檢驗發現有不肖業者使用未經核准之順丁烯二酸酐化製澱粉等添加物於常用食品，引起社會高度關注的事件。5月29日，行政院正式稱此為「違法食品添加物事件」之一



政府可以做甚麼？

- 改變以往對食安的標準
- 招集國內食安專家一起幫忙解決
- 制定相關法律.
- 主動檢驗



對於民眾的不滿可以如何解決？

- 召開記者會
- 根據民眾的意見去做更改
- 追蹤有問題的食物來源



「食安問題」必須了解的五大觀念

1. 食品事件不全是食品「安全」事件
2. 檢驗結果中並沒有「零檢出」一詞
3. 會不會造成健康危害，取決於你吃了多少
4. 檢驗非萬能，須做好源頭管理與全程管制
5. 理性溝通，維護食安人人有責



從紀錄片談食安-播放片段與講解

1. 《食品帝國 Food Inc.》
2. 《食物無罪》教大家分辨食物與食品
3. 講述農地危機的《黑》
4. 《雞塊的秘密》
5. 《基改食品的秘密》
6. 《豬肉的祕密》



DOCUMENTARY

專題演講三：如何解讀養生食安媒體資訊



如何解讀養生食安媒體資訊

王舜德 M.D. Ph.D.

中山醫學大學 醫學技術學系
成大醫學院 微生物及免疫學 碩士
中國醫藥大學 學士後中醫學系
中國醫藥大學 中醫學系 博士
中國醫藥大學 學士後中醫系 助理教授
朝陽科技大學 休閒管理碩士
靜宜大學 法律系三年級



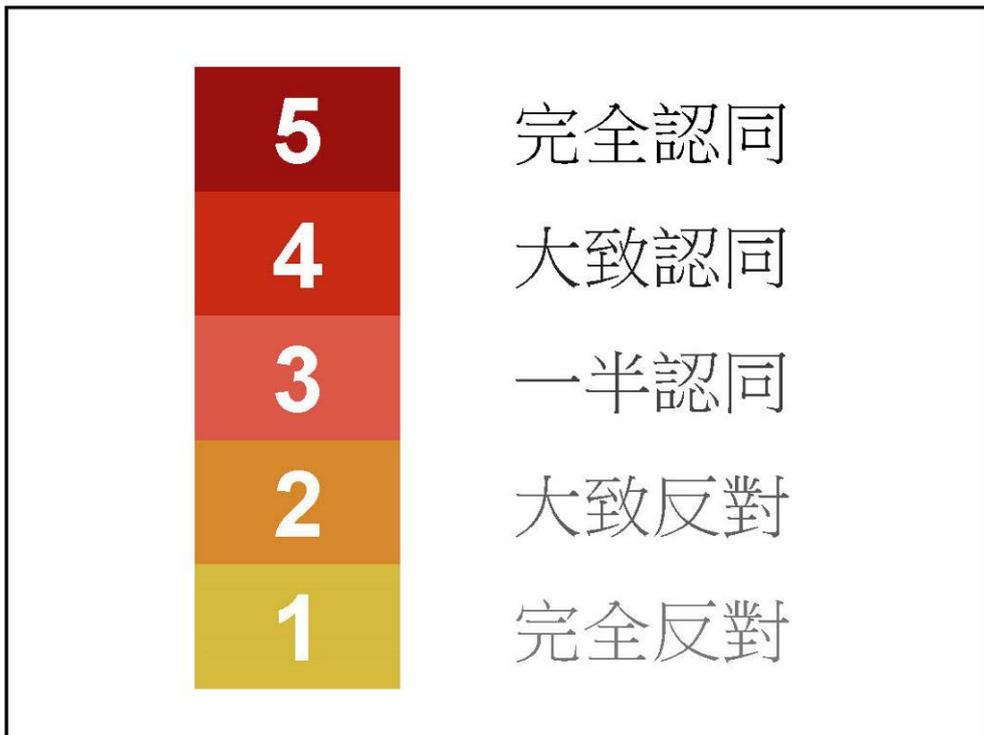
最普及的媒體？



最普及的媒體！

A promotional graphic for a fan group. It features a central pink lotus flower with a yellow center. The text is arranged as follows:

- Top center: **認同請分享** (Recognize and share)
- Bottom center: **歡喜結緣作朋友 快來我的粉絲團按讚** (Happy to be friends, come to my fan group and like)
- Left side (vertical text): 只有恬靜的心境才會盛開智慧的蓮花 恐懼不會產生智慧
- Right side (vertical text): 只有驚呆的瘋傳才會帶來超爽流量 按讚不會產生效益



請轉發訊息，越多越幫到人

中研院努力了八年才完成的**排毒**最強的食物…依序👉👉

發佈日期:2016年12月31日

1. 地瓜 2. 綠豆 3. 燕麥 4. 薏仁 5. 小米
6. 糙米 7. 紅豆 8. 胡蘿蔔 9. 山藥 10. 牛蒡
11. 蘆筍 12. 洋蔥 13. 蓮藕 14. 白蘿蔔 15. 山萵蒿 (裂葉萵蒿)
16. 地瓜葉 17. 蘿蔔葉 18. 川七 19. 優格 20. 醋

您認同幾分？（1~5）



敬啟者您好：

有關您來信詢問網路上流傳甚久「中央研究院花費八年研究出排毒最強的食物」，是否真有此研究？本院為學術研究機構，以基礎科學研究工作為主，經詢問院內可能相關之研究單位皆無研究人員從事此研究。

本院各研究單位之研究成果均會登載於本院網頁或研究成果專刊，並註明發表之國際期刊名稱及出版日期，此一出處不明之網路消息並非本院發布，特此說明。

謹祝

時祺

中央研究院服務信箱 敬啟

中研院無此研究！

多吃排毒食物 輕鬆防癌-中華醫藥網970418

《2008/04/05 17:57》記者關嘉慶／台北報導

癌症是國人 10大死因之首，會罹患癌症的原因中，飲食是很大因素之一，雖然平常由食物中可能吃進很多毒素，不過，也有很多食物，其實是可以排毒，在均衡飲食時，不妨多選用具有可排毒的食材，就可輕輕鬆鬆來防癌。

長庚醫院中醫內科主治醫師喬聖琳表示，排毒的食材唾手可得，在平常的食物中如地瓜、綠豆、燕麥、薏仁、小米、糙米、紅豆、胡蘿蔔、山藥、牛蒡、蘆筍、蓮藕、白蘿蔔、山萵蒿、地瓜葉、蘿蔔葉、川七、優格與醋等，就是很好的排毒食材。

排毒食材出自新聞稿



多吃排毒食物 輕鬆防癌-中華醫藥網970418

《2008/04/05 17:57》記者關嘉慶／台北報導

癌症是國人10大死因之首，會罹患癌症的原因中，飲食是很大因素之一，雖然平常由食物中可能吃進很多毒素，不過，也有很多食物，其實是可以排毒，在均衡飲食時，不妨多選用具有可排毒的食材，就可輕輕鬆鬆來防癌。

長庚醫院中醫內科主任醫師喬聖琳表示，排毒的食材唾手可得，在平常的食物中如地瓜、綠豆、燕麥、薏仁、小米、糙米、紅豆、胡蘿蔔、山藥、牛蒡、蘆筍、蓮藕、白蘿蔔、山萵蒿、地瓜葉、蘿蔔葉、川七、優格與醋等，就是很好的排毒食材。

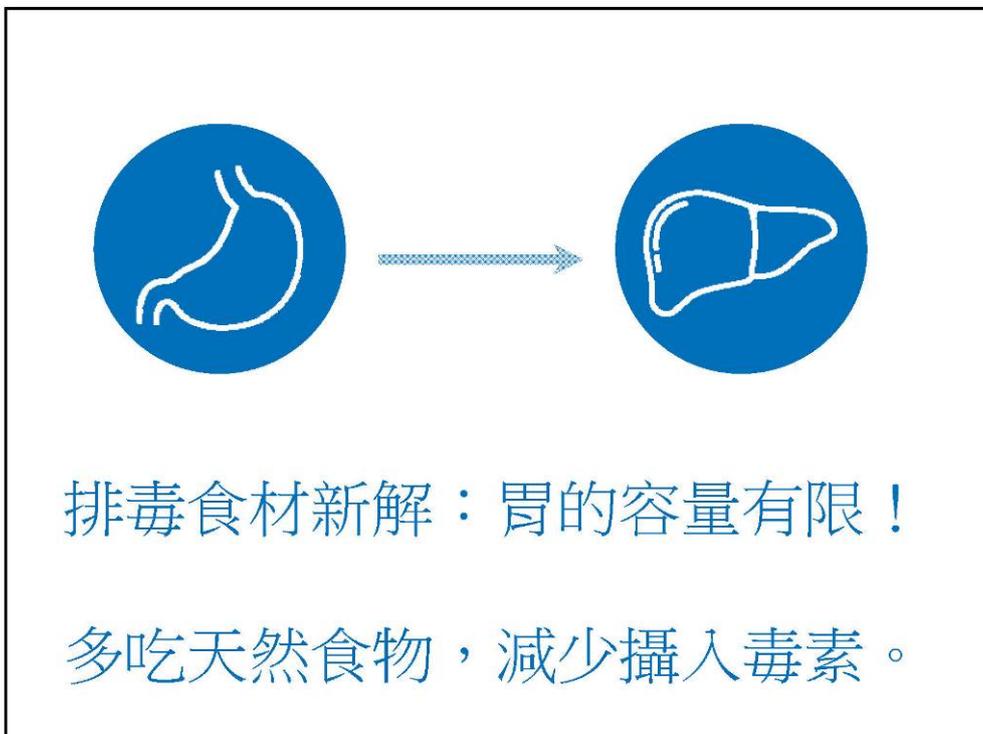
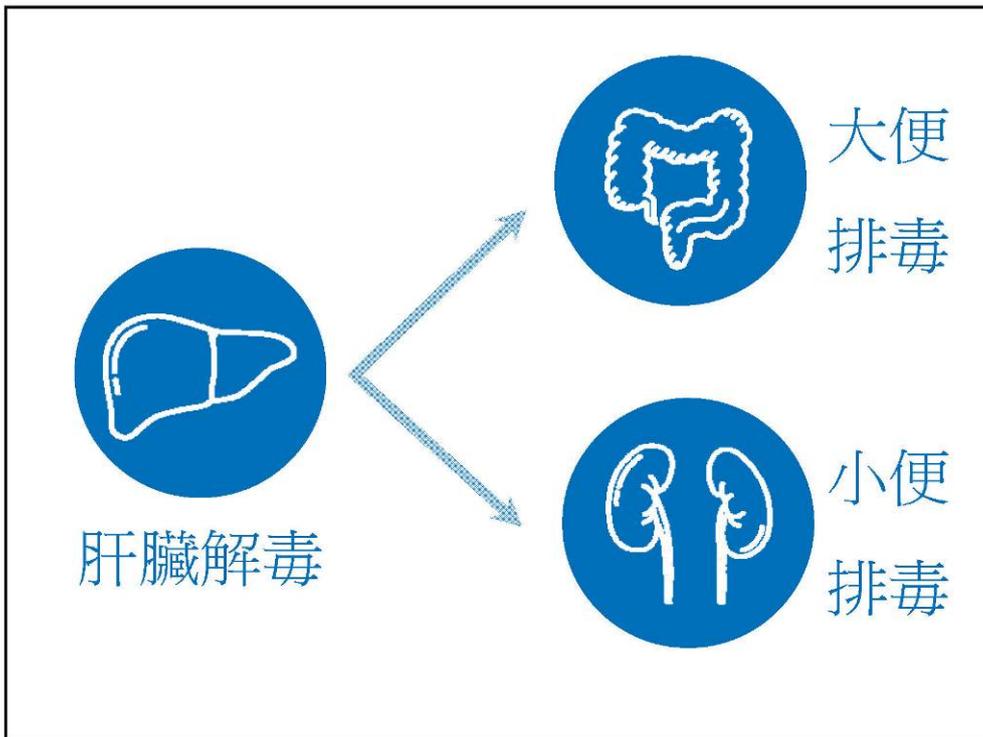
地瓜與地瓜葉可算是排毒大功臣，喬聖琳醫師表示，地瓜所含的纖維質鬆軟易消化，可促進腸胃蠕動，有助排便，地瓜葉的纖維質地柔細、不苦澀，容易有飽足感，也能促進胃腸蠕動、預防便秘；不過，地瓜因為澱粉含量較多，要注意攝食量。

喬醫師認為：幫助排便＝排毒

綠豆、紅豆是甜品常用食材，夏天吃一碗綠豆湯即清涼又退火，冬天喝紅豆湯也能利尿補血，喬聖琳即指出，綠豆具清熱解毒、除濕利尿、消暑解渴的功效，多喝綠豆湯有利於排毒、消腫，不過煮的時間不宜過長，以免有機酸、維生素受到破壞而降低作用。

燕麥、薏仁、小米、糙米等五穀雜糧早已是很多家庭裡的主食，喬醫師說，燕麥能滑腸通便，促使糞便體積變大、水分增加，可配合纖維促進腸胃蠕動；薏仁可促進體內血液循環、水分代謝，發揮利尿消腫的效果；小米不含麩質，不會刺激腸道壁，是屬於比較溫和的纖維質，容易被消化；糙米保留米糠，有豐富的纖維，具吸水、吸脂作用及相當的飽足感，能整腸利便，這些都有助於排毒。

喬醫師認為：幫助排尿＝排毒



中研院努力了10年才完成的排毒最強的食物…依序👉👉

您認同幾分？

2

認同：多吃天然食物當然比較好。

不認同：假冒中研院（權威）之名。

「排毒食物」沒有順序的分別。

97%「化療」無效？！醫生踢爆真相：不做化療反而活更久！

根據《[Juicing For Health](#)》網站的報導，曾在美國加州大學柏克萊分校擔任醫學物理和生理學教授的Hardin B. Jones博士指出：「拒絕化療的癌症患者能比化療患者平均多活12.5年。」

Jones博士花了超過25年的時間親自研究了患者的預期壽命，並得出結論：化療帶來的壞處比好處更大。這一項驚人的事實促使Jones博士將矛頭指向治癌利潤高達十億美元的業界。...

您認同幾分？（1~5）



The screenshot shows a website header with the logo "Juicing For Health" and the tagline "LIVE • LOVE • JUICE". Below the header is a navigation bar with a search icon. The main content area features the article title "BERKELEY DOCTOR CLAIMS PEOPLE DIE FROM CHEMOTHERAPY, NOT CANCER!" dated August 29, 2017. There are social media share icons for Facebook, Twitter, and Google+. The article text begins with "People who refuse chemotherapy treatment live on average 12 and a half years longer than people who undergo chemotherapy, says Dr. Jones."

外國網站真有其文！



HARDIN BLAIR JONES, 1914-1978

[出生](#)：1914年6月11日。
[逝世](#)：1978年2月16日。
[學歷](#)：加州大學柏克萊分校
[著作](#)：[Sensual drugs](#)

Hardin B. Jones真有其人！

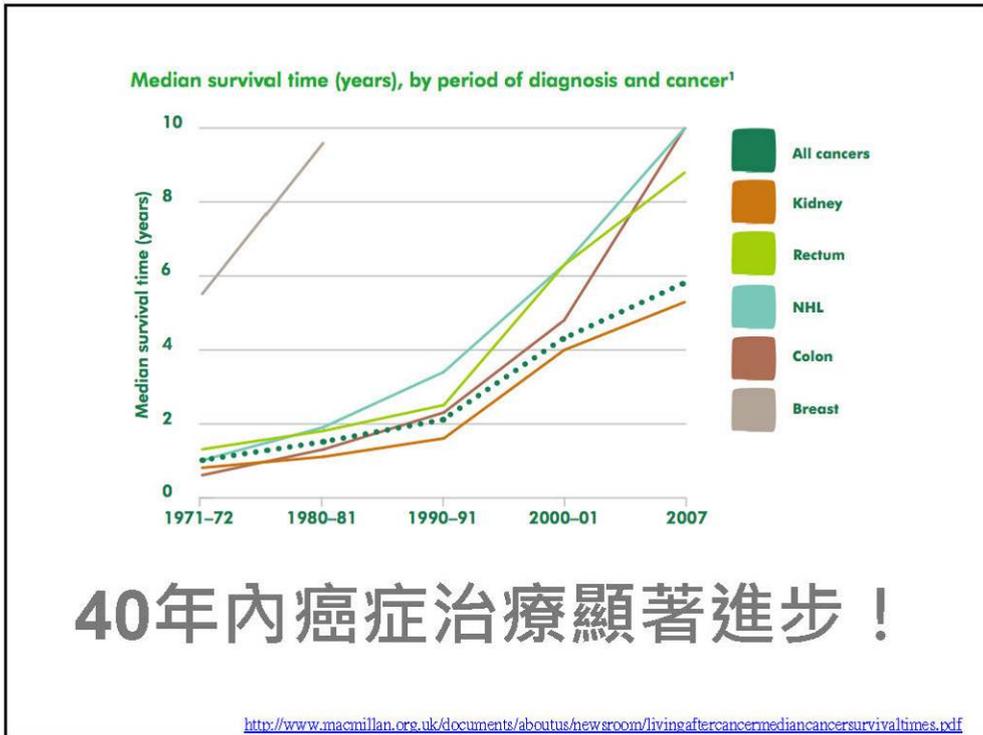
A REPORT ON CANCER

HARDIN B. JONES, Ph.D. (Biochemistry and Physiology) (54), Professor of Medical Physics and Physiology, and Assistant Director, Donner Laboratory, University of California, Berkeley. A native Southern Californian, he did his undergraduate work at UCLA, and graduate studies at Berkeley. A noted demographer as well as physicist and physiologist, Dr. Jones' research interests include physiology of circulation, gas exchange, decompression sickness, lipid metabolism, radiation exposure limits, cancer biology, aging, and the study of changes in health patterns by demographic methods. His current research activities are quantitative evaluations of information relating to mammalian disease, to experimental induction of cancer, to factors affecting life span, to the impacts of science on society and to the origin of controversy.

Hardin B. Jones真有研究！

American Cancer Society's
ELEVENTH SCIENCE WRITERS' SEMINAR
Hilton Inn
New Orleans, Louisiana
March 28 - April 2, 1969

**但是此研究發表於1969年
距離今天（2017）已49年！**



97%「化療」無效？！醫生踢爆真相：不做化療反而活更久！

您認同幾分？

2

認同：真有其人，真有其研究。

不認同：年代太久遠，早已不符合現況！

根據最新統計：得癌症病例80%的人是因為在車內喝礦泉水所導致的。

大家千萬不要喝留放在汽車裡的瓶裝水

一網友的母親最近才被診斷出乳腺癌。

醫生告訴她，不應該喝留放在汽車裡的瓶裝水。

熱能和塑膠瓶子兩者遇在一起就會產生化學物質

而那些會導致人們罹患癌症。...

您認同幾分？（1~5）

車內寶特瓶的水千萬別喝！當心溶出塑化劑

作者：圖解健康（圖片解說健康知識，易懂好讀！「康健粉絲專頁」最受歡迎的單元。）

2017.08.07



下班後開車時，如果車內有還沒喝完的寶特瓶水，千萬不要喝，因為經過陽光曝曬或車內高溫一整天，**塑膠瓶內的塑化劑已經徹底溶出。**

標誌* Code*	塑膠種類 Type of plastic	在生產過程中使用塑化劑 Use of plasticisers in production	耐熱程度 Heat resistance	常見的食物接觸產品例子 Common food contact applications
1 或 3 PET PETE	聚對苯二甲酸乙二酯 Polyethylene terephthalate (PET/PETE)	不需要 Not required	在攝氏80度會變軟 Softens at 80°C	用完即棄飲料瓶 Disposable beverage bottles
2 HDPE	高密度聚乙烯 High Density Polyethylene (HDPE)	不需要 Not required	在攝氏75度會變軟 Softens at 75°C	奶類飲料瓶、乳酪飲料瓶 Milk jugs, yogurt drinks bottles
3 或 3 PVC V	聚氯乙烯 Polyvinyl Chloride (PVC/V)	需要 Required	在攝氏80度會變軟 Softens at 80°C	玻璃瓶的金屬蓋墊片、商用保鮮紙、手套 Gaskets in metal lids for glass jars, commercial cling film, gloves
4 LDPE	低密度聚乙烯 Low Density Polyethylene (LDPE)	不需要 Not required	在攝氏70度會變軟 Softens at 70°C	保鮮紙、食物袋 Cling film, food bags
5 PP	聚丙烯 Polypropylene (PP)	不需要 Not required	在攝氏140度會變軟 Softens at 140°C	可用於微波爐的容器、吸管 Microwaveable containers, straws
6 PS	聚苯乙烯 Polystyrene (PS)	不需要 Not required	在攝氏95度會變軟 Softens at 95°C	用完即棄的外賣盒 Disposable take-away containers
7 OTHER	所有其他塑膠 (例如聚碳酸酯) All other resins (e.g. polycarbonate [PC])	視乎塑膠或成塑膠而定 (例如PC不需要使用塑化劑) Depends on plastic or combination of plastics used (e.g. not required for PC)	視乎塑膠或成塑膠而定 (例如PC在攝氏140度會變軟) Depends on plastic or combination of plastics used (e.g. PC softens at 140°C)	視乎塑膠或成塑膠而定 (例如PC可用來製造可再用飲料瓶) Depends on plastic or combination of plastics used (e.g. PC can be used to make reusable beverage bottles)

(香港食物安全中心2011年7月報告)

飲用水瓶的材料 PET 本身具有彈性
製作過程中不須添加「塑化劑」！



(2013年08月18日)

在夏日陽光照射下的汽車內部：52度
飲用水瓶的材料耐熱溫度：65 ~ 85度



Food Chem. 2013 Aug 15;139(1-4):672-80. doi: 10.1016/j.foodchem.2013.01.046. Epub 2013 Jan 29.

Effect of temperature on the release of intentionally and non-intentionally added substances from polyethylene terephthalate (PET) bottles into water: chemical analysis and potential toxicity.

Bach C¹, Dauchy X, Severin I, Munoz JF, Etienne S, Chagnon MC.

⊕ Author information

Abstract

The purpose of this study was to investigate the impact of temperature on the release of PET-bottle constituents into water and to assess the potential health hazard using in vitro bioassays with bacteria and human cell lines. Aldehydes, trace metals and other compounds found in plastic packaging were analysed in PET-bottled water stored at different temperatures: 40, 50, and 60°C. In this study, temperature and the presence of CO₂ increased the release of formaldehyde, acetaldehyde and antimony (Sb). In parallel, genotoxicity assays (Ames and micronucleus assays) and transcriptional-reporter gene assays for estrogenic and anti-androgenic activity were performed on bottled water extracts at relevant consumer exposure levels. As expected, and in accordance with the chemical formulations specified for PET bottles, neither phthalates nor UV stabilisers were present in the water extracts. However, 2,4-di-tert-butylphenol, a degradation compound of phenolic antioxidants, was detected. In addition, an intermediary monomer, bis(2-hydroxyethyl)terephthalate, was found but only in PET-bottled waters. None of the compounds are on the positive list of EU Regulation No. 10/2011. However, the PET-bottled water extracts did not induce any cytotoxic, genotoxic or endocrine-disruption activity in the bioassays after exposure.

在攝氏40、50、60度下，保特瓶裝水的滲出物
不會引起細胞毒性、基因毒性、內分泌干擾物質

根據最新統計：得癌症病例80%的人是因為在車內喝礦泉水所導致的。

您認同幾分？

1

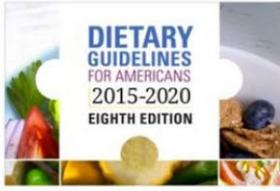
不認同：完全沒有罹癌患者喝車內水的統計

飲用水瓶製造過程中不會加塑化劑

夏天車內溫度沒達到水瓶耐熱溫度

達到水瓶耐熱溫度也只會變軟變形





最新美國飲食指南指出：
「取消膽固醇攝取上限。」

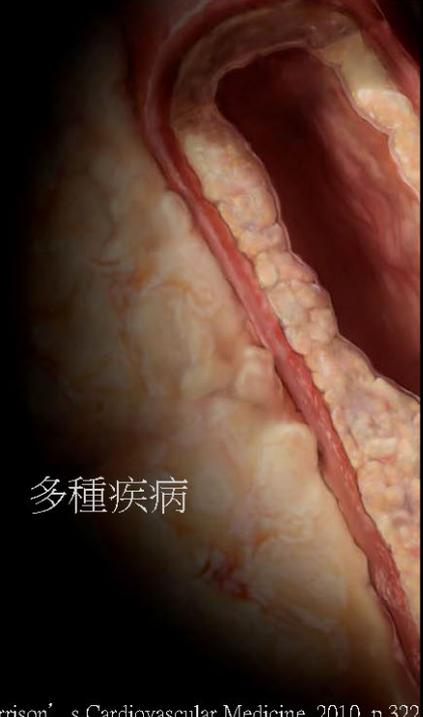
主要原因是人體的總膽固醇有八成是自己製造的，與食物的膽固醇攝取無關，即使嚴格控制頂多只能下降20%。

您認同幾分？（1~5）

粥狀動脈硬化

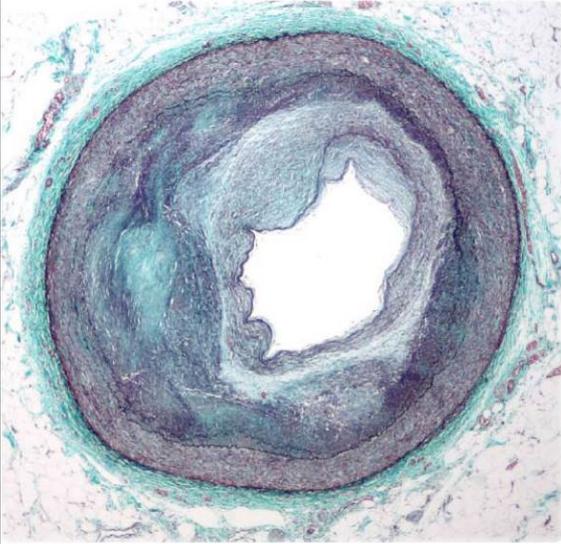
(沈默的殺手)

是心血管疾病的先驅
可能會導致**高血壓、心肌梗塞、腦中風、器官缺血壞死**
...



多種疾病

資料來源：Harrison's Cardiovascular Medicine, 2010, p.322

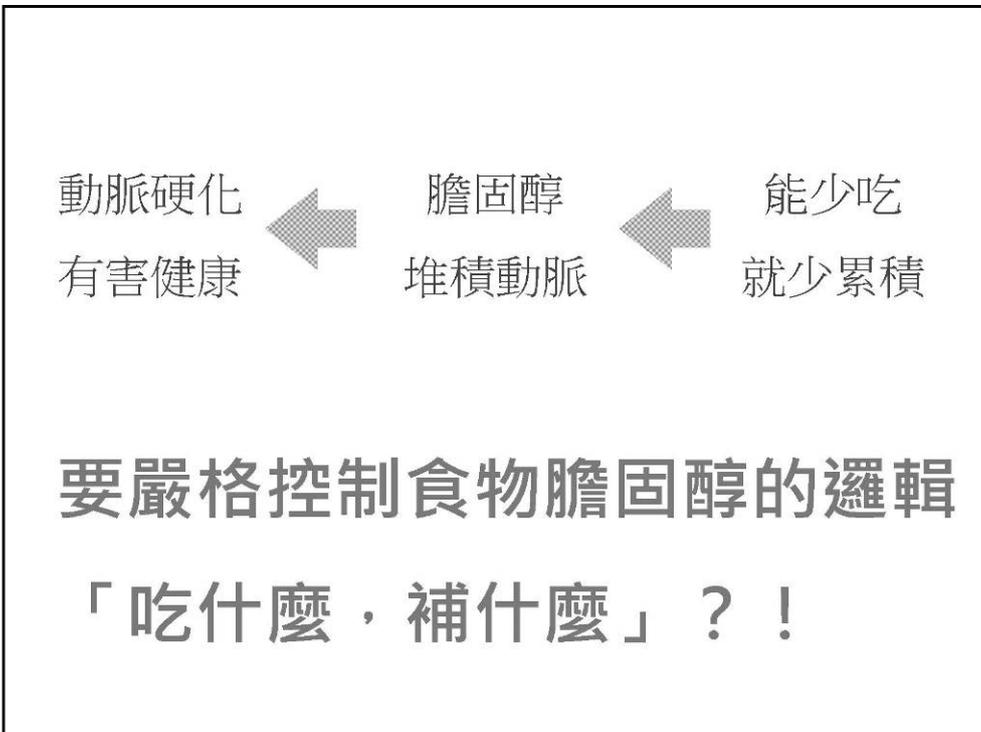


從硬化的動脈剖面
可以看到：

1. 膽固醇堆積
2. 巨噬細胞^{來清除}
3. 氧化的脂蛋白酶

英文名：oxidized LDL
LDL 是運送膽固醇到組織
的低密度脂蛋白酶
俗稱：壞的膽固醇

資料來源：Ganong's Review of Medical Physiology, 22e, 2008, p. 206



2009年回顧過去研究發現：

身體內的膽固醇

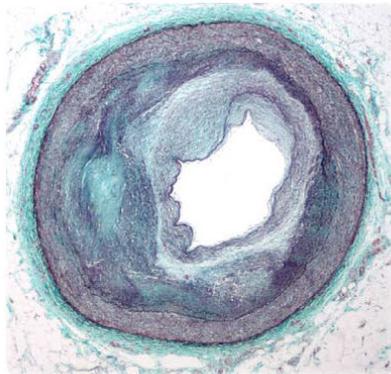
是一個多因素、複雜的調節過程

若增加飲食中膽固醇，只有25%的人會增加血中膽固醇

75%的人影響不大

(會減少肝臟的膽固醇合成作用)

Dietary cholesterol and coronary artery disease: a systematic review.
[Dioussé L1](#), [Gaziano JM](#). *Curr Atheroscler Rep*. 2009 Nov;11(6):418-22.



從硬化的動脈剖面

可以看到：

1. 膽固醇堆積

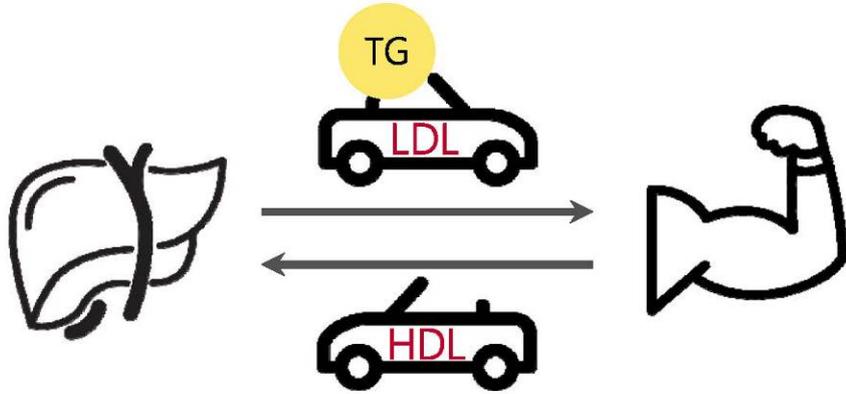
2. 巨噬細胞

3. 氧化的脂蛋白酶

(oxidized LDL)

脂蛋白酶才是危害健康的兇手？

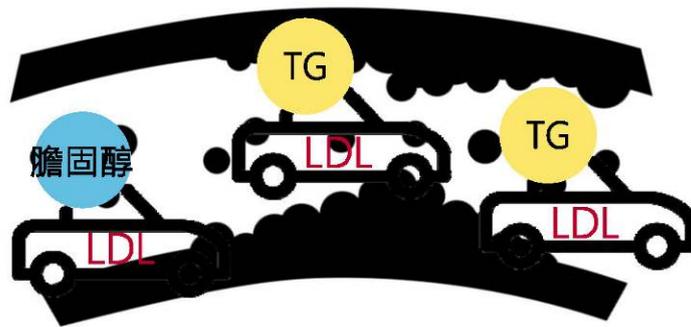
脂蛋白酶只是運輸車



血中的LDL數量太多 → 堆積於動脈內膜
(路上車子太多)

資料來源：Clinical utility of inflammatory markers and advanced lipoprotein testing: advice from an expert panel of lipid specialists. [Davidson MH, J Clin Lipidol, 2011 Sep-Oct;5\(5\):338-67.](#)

LDL 數量↑的原因：三酸甘油脂過高



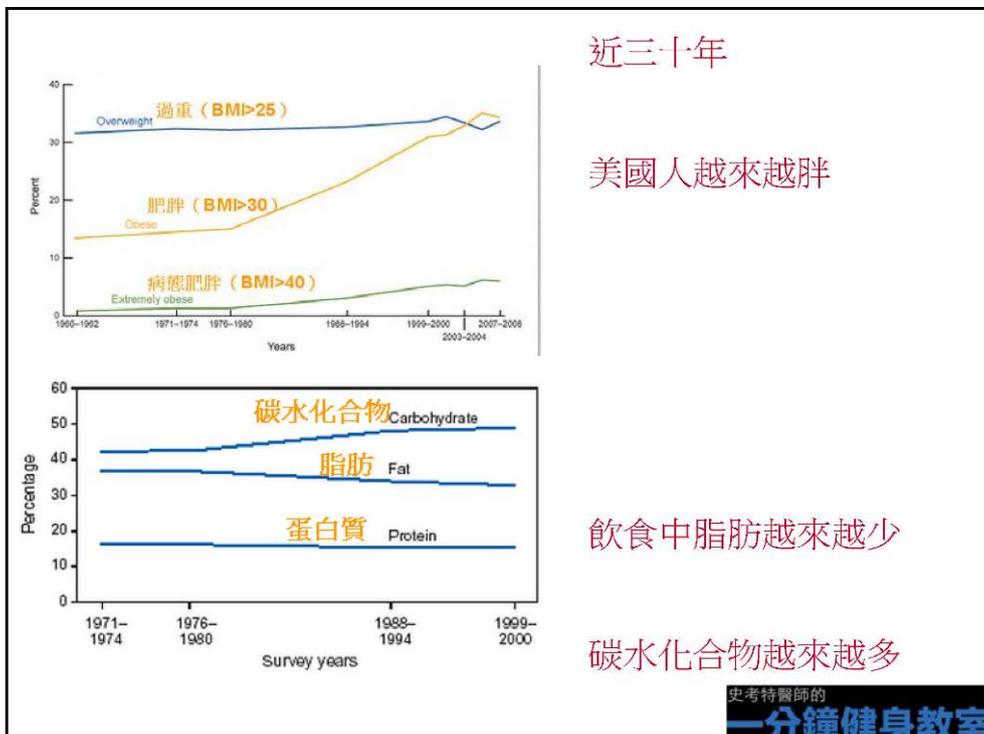
LDL裝載太多TG，相對減少運送膽固醇
肝臟為了維持身體膽固醇，而增加LDL

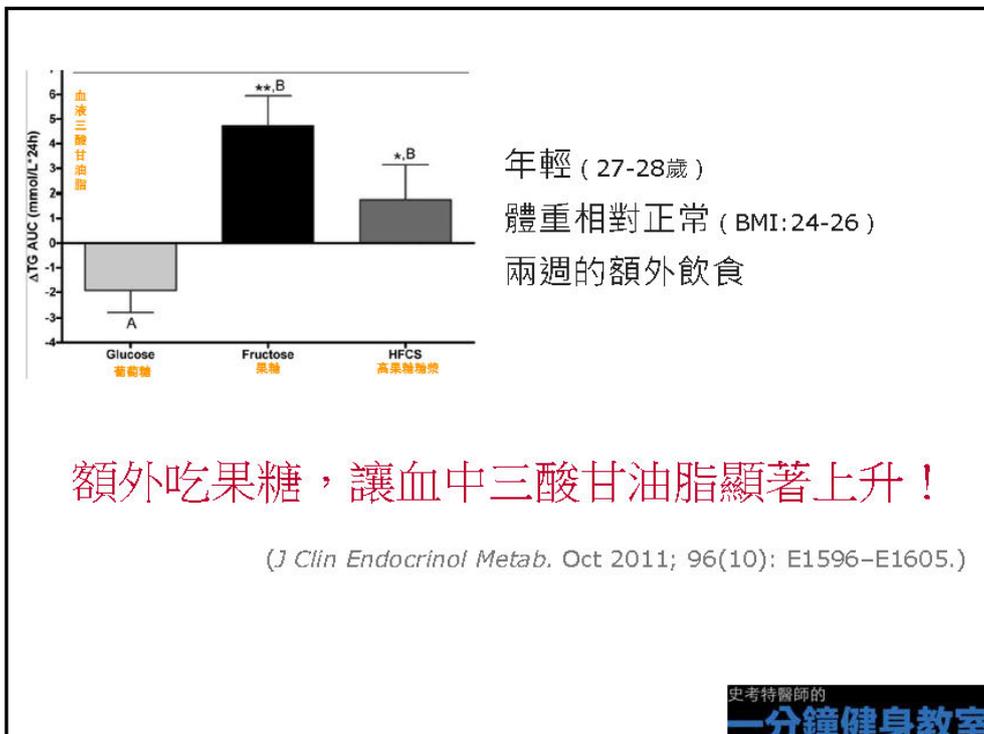
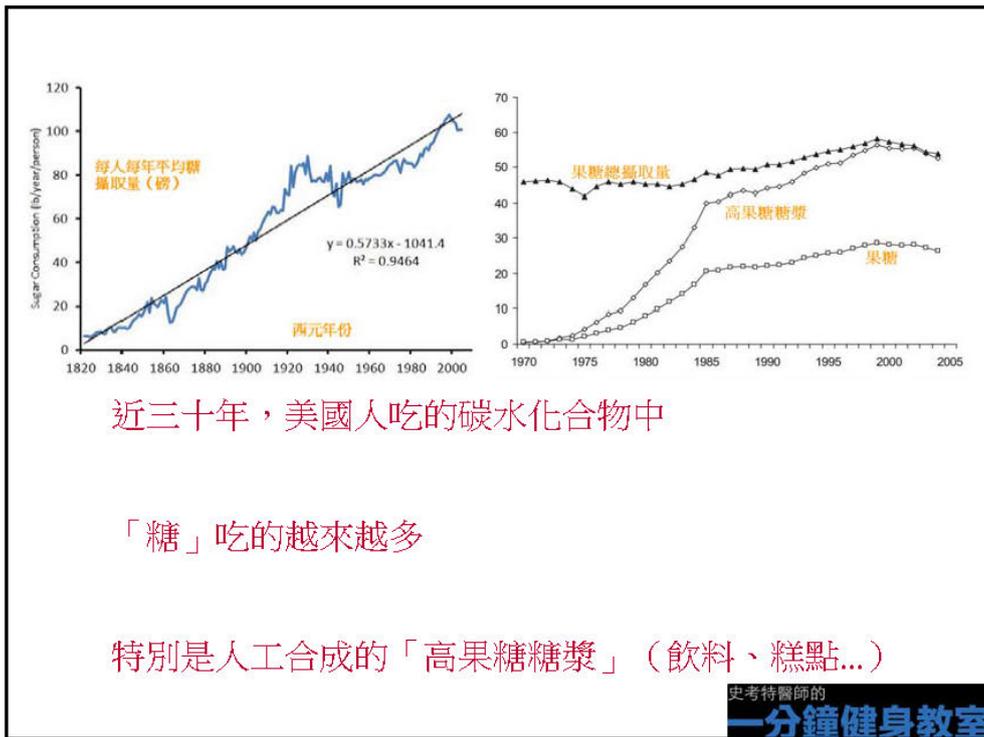
Apolipoprotein B, oxidized low-density lipoprotein, and LDL particle size in predicting the incidence of metabolic syndrome: the Cardiovascular Risk in Young Finns study.
[Koskinen J, Eur J Prev Cardiol, 2012 Dec;19\(6\):1296-303.](#)

三酸甘油脂

過高是因為

- (1) 吃過多**油脂**？
- (2) 吃過多**碳水化合物**？







若增加飲食中膽固醇，只有25%的人會增加血中膽固醇
75%的人影響不大

Q：誰是那四分之一的人？

A：代謝症候群患者！

身體（肝臟）對調節膽固醇的功能降低

增加吃入膽固醇，會增加血中的膽固醇！

Dietary cholesterol and coronary artery disease: a systematic review.
[Djoussé L1, Gaziano JM. Curr Atheroscler Rep. 2009 Nov;11\(6\):418-22.](#)

若有代謝症候群 (五項符合三項)

每日膽固醇攝取量應 < 200 mg

- (1) 腹部肥胖：（腰圍：男性 $\geq 90\text{cm}$ 、女性 $\geq 80\text{cm}$ ）
- (2) 高血壓：收縮壓 $\geq 130\text{mHg}$ / 舒張血壓 $\geq 85\text{mHg}$
- (3) 高血糖：空腹血糖值 $\geq 100\text{m g/dl}$
- (4) 高密度脂蛋白膽固醇(HDL-C)：（男性 $< 40\text{m g/dl}$ 、女性 $< 50\text{m g/dl}$ ）
- (5) 高三酸甘油酯： $\geq 150\text{m g/dl}$ 。

資料來源：衛生福利部國民健康署，Harrison's Cardiovascular Medicine, 2010, p.364

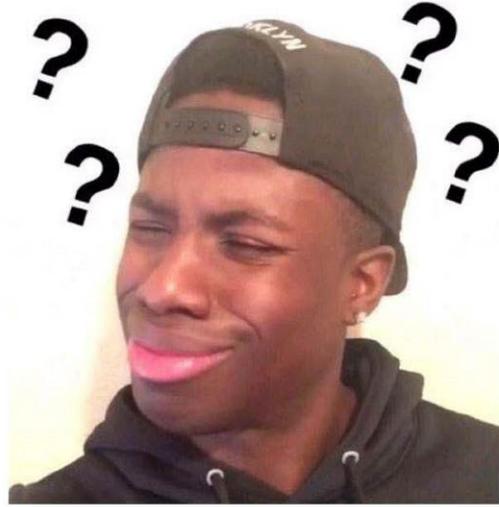


您認同幾分？

4

認同：為預防粥狀動脈硬化，要注意飲食
飲食以「吃入過多的糖」危害最大
體內的膽固醇多由肝臟製造、調節
不認同：代謝症候群患者的肝臟調節能力差

仍應注意每日膽固醇攝取量 < 200mg



如何解讀養生食安媒體資訊

當先懷疑

比例
誇張

80%得癌的人
97%化療無效
百病不侵...

訴諸
權威

中研院
X X 博士
O O 專家

沒有
根據

最新統計
研究顯示
英國研究



Google 97%「化療」無效?!

全部 新聞 地圖 圖片 影片 更多 設定 工具

約有 96,800 項結果 (搜尋時間: 0.41 秒)

致命化療, 97%無效! - YouTube
https://www.youtube.com/watch?v=4larWn_coRY
 2015年12月21日 - 上傳者: MediFraud
 影片來源: <https://www.youtube.com/watch?v=XdLyMhNdcSc> 字幕: 希波克拉底
 字幕組YouTube: Medifraud ...

致命化療, 97%無效! - YouTube
<https://www.youtube.com/watch?v=HRKnK4bO7e4>
 2016年5月2日 - 上傳者: Mark Li
 致命化療, 97%無效! 字幕來源: 希波克拉底字幕組YouTube: Medifraud <https://www.youtube.com/channel/UCjpM...> Dr. Peter ...

97%「化療」無效?! 醫師踢爆真相: 不做化療反而活更久! 「化-每日...
<https://healthylives.tw/article/3236>
 2016年12月28日 - 「化療」是當今最普遍的治療方法之一 - 但您曾有懷疑過它到底能否治療癌症? 根據 «Juicing For Health» 網站的報導, 曾在美國加州大學柏克...

致命化療, 97%無效! - Gossiping板- Disp BBS
<https://disp.cc/b/163-9bTr>
 首頁(home) 上頁(t) 下頁(l) 末頁(end). 9bTr. 看板 Gossiping. 作者 molisten (molisten) 標題 致命化療, 97%無效! 時間 2016-01-16 Sat. 10:57:34 ...

較少人懷疑的文章：搜尋「引用資料」！

Google Hardin B. Jones

全部 新聞 地圖 圖片 影片 更多 設定 工具

約有 1,000 項結果 (搜尋時間: 0.41 秒)

Cancer Cures More Deadly Than Disease - Dr. Hardin Jones
www.snopes.com/health/cancer/cancer_cures_more_deadly_than_disease/
 My address here changed. 2016年10月1日 Dr. Hardin Jones said that cancer cures are more deadly than treated diseases. Dr. Hardin Jones said

Chemotherapy Doesn't Work, Doctor Blows the Whistle - Snopes.com
www.snopes.com/health/chemotherapy-works-the-whistle/
 醫師 Dr. Hardin B. Jones 最近揭露化療對癌症患者無效, 僅 57% 的癌症患者能從化療中獲益。請在此處了解詳情。

Dr. Hardin B. Jones
 醫師 Dr. Hardin B. Jones 最近揭露化療對癌症患者無效, 僅 57% 的癌症患者能從化療中獲益。請在此處了解詳情。

Dr. Hardin B. Jones Attacks - Snopes.com
www.snopes.com/health/dr-hardin-jones/
 醫師 Dr. Hardin B. Jones 最近揭露化療對癌症患者無效, 僅 57% 的癌症患者能從化療中獲益。請在此處了解詳情。

Hardin B. Jones
 出生: 1914年6月11日, 美國加利福尼亞州洛杉磯
 逝世: 1978年2月16日, 美國加利福尼亞州柏克萊
 學歷: 加州大學柏克萊分校 (1944年)
 著作: Sensual drugs
 獲獎紀錄: 古根漢獎學金自然科學類, 美國及加拿大

1978年逝世!



車內礦泉水

全部 圖片 新聞 影片 地圖 更多 設定 工具

共有 290,000 項結果 (搜尋時間: 0.43 秒)

車內放礦泉水致癱不能喝? 專家稱不靠譜 @ 生物電流電治療師Elain 的...
[blog.xuite.net/elain938/blog/213111188-車內放礦泉水致癱不能喝? 專家稱不靠譜](#)
 天氣越來越熱，很多司機都會擔心車內的塑膠瓶裝**礦泉水**，然而最近一則網上流傳的謠言「80%車禍原因是因為在車裡喝**礦泉水**，快轉告家人吧」，嚇壞不少愛在車裡偷

瓶裝水久放車內喝了會致癱? | 即時新聞 | 20140818 | 蘋果日報
[www.appledaily.com.tw/realtime/news/article/new/20140818/453665/](#)
 2014年8月18日 - 醫師表示，罹患癌症喝留在車內的**礦泉水**，因寶特瓶會因高溫釋出有毒物質塑化劑，長期接觸可能增加罹癌風險。資料照片 ...

白話精采的文章，請搜尋「專家意見」

泛科學 PanSci

文章 影音 科資源 聯絡 分類 問答 科市集 異星知識王 研之有物 泛·知識節 註冊 / 登入 Search

PET食物容器會溶出雙酚A嗎?
 2014/10/24 | 健康養生 活得科學 | 標籤: BPA PC PET 瓶裝水 雙酚A

活躍星系核

分享





食物安全焦點 (二零一一年七月第六十期) - 焦點個案

塑化劑與食物安全

食物安全中心風險評估組
科學主任陳蓉蓉女士報告

本欄在上一期闡述了食物安全中心(中心)就台灣的塑化劑污染食物事件所採取的應變行動。由於陸續發現有關塑化劑的潛在問題，市民仍然關注事件，故本文會繼續討論有關塑化劑的風險及相關食物安全事宜。

塑化劑主要用於聚氯乙稀(PVC)產品

毒物學偽新聞 網路流言分享



國家衛生研究院

陳慧誠



The screenshot shows the PubMed website interface. At the top, there is a search bar with the text 'polyethylene terephthalate bottles' and a 'Search' button. Below the search bar, there is a banner for PubMed with the text 'PubMed comprises more than 27 million citations for biomedical literature from MEDLINE, life science journals, and online books. Citations may include links to full-text content from PubMed Central and publisher web sites.' Below the banner, there are three columns of links: 'Using PubMed', 'PubMed Tools', and 'More Resources'. The 'Using PubMed' column includes links like 'PubMed Quick Start Guide', 'Full Text Articles', 'PubMed FAQs', 'PubMed Tutorials', and 'New and Noteworthy'. The 'PubMed Tools' column includes links like 'PubMed Mobile', 'Single Citation Matcher', 'Batch Citation Matcher', 'Clinical Queries', and 'Topic-Specific Queries'. The 'More Resources' column includes links like 'MeSH Database', 'Journals in NCBI Databases', 'Clinical Trials', 'E-Utilities (API)', and 'LinkOut'.

還可進階搜尋「國際期刊」！

The screenshot shows the PubMed website search results page for 'polyethylene terephthalate bottles'. The search results are displayed in a list format. The first three items are:

- [Solar Disinfection of Viruses in Polyethylene Terephthalate Bottles.](#)
1. Carratalà A, Dionisio Calado A, Mattie MJ, Meierhofer R, Luzi S, Kohn T. *Appl Environ Microbiol.* 2015 Oct 23;82(1):279-88. doi: 10.1128/AEM.02897-15. PMID: 26497451 [Free PMC Article](#)
[Similar articles](#)
- [Effect of sunlight exposure on the release of intentionally and/or non-intentionally added substances from polyethylene terephthalate \(PET\) bottles into water: chemical analysis and in vitro toxicity.](#)
2. Bach C, Dauchy X, Severin I, Munoz JF, Etienne S, Chagnon MC. *Food Chem.* 2014 Nov 1;162:63-71. doi: 10.1016/j.foodchem.2014.04.020. Epub 2014 Apr 13. PMID: 24874358
[Similar articles](#)
- [Effects of storage temperature and duration on release of antimony and bisphenol A from polyethylene terephthalate drinking water bottles of China.](#)
3. Fan YY, Zheng JL, Ren JH, Luo J, Cui XY, Ma LQ. *Environ Pollut.* 2014 Sep;192:113-20. doi: 10.1016/j.envpol.2014.05.012. Epub 2014 Jun 6. PMID: 24907857

瓶裝水材質相關研究有237篇

動脈硬化 ← 膽固醇 ← 能少吃
有害健康 ← 堆積動脈 ← 就少累積

源於「病理切片」理所當然的邏輯

隨著時代演進、科技進步

新的觀察、新的研究、新的認識

當 先 懷 疑

直 接 搜 尋

永 保 謙 卑



專題演講四：新聞報導與食品安全

食安不安 媒體把關

從食安問題 看電視新聞的社會守望

食品安全與歷年的食安問題

食品安全的定義

「食品安全是指可以提供人類健康的食品，即食品對於人體健康應有安全無虞的標準範圍。」食品安全是指本國生產之食品在法定範圍內，必須遵守一定要求使國民的健康不致受到影響，因此對於食品生產程序，品質，標示，添加物，基因改造等等，均設有不同程度的要件規定。

媒體與食安

食安問題歷年來層出不窮，這些食物風險的問題，都是透過媒體報導，才廣為消費者所知悉，甚至在台灣社會造成一陣恐慌。

台灣歷年來的食安問題：

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%8F%B0%E7%81%A3%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AB%89%E5%85%A8%E4%BA%8B%E4%BB%B6%E5%88%97%E8%A1%A8>

媒體在食安問題發揮的重要性

- 食安問題接連揭露，民眾意識到食安重要性
- 民眾對食品添加物的進一步瞭解
- 民眾對食物保存日期的注意
- 民眾對食品標示的重視
- 民眾對於食品與健康的認知
- 民眾可以擔任吹哨者角色

媒體在食安風暴扮演的角色

- 如何傳播真實、淺顯易懂、專業的報導。
- 遵循新聞倫理，中立、不偏頗的報導。
- 如何在有限的截稿時間內，做嚴謹的考證。
- 科學數據、圖表的運用。
- 整理相關事件的新聞。

電視新聞常用的呈現手法

- 聳動的標題與主播稿頭
- 倒三角的敘事手法
- 列出廠商、廠牌名稱
- 統計數字、列表呈現
- 訪問醫師、專家意見 建立新聞權威
- 街頭隨機採訪 營造大眾想法
- 連續劇劇情般的後續報導

媒體報導的食安五大核心問題

1. 廠商黑心：
廠商追求利潤、降低成本，使用過期、摻偽、或次級原料。大多不是短期的作為，有的黑心了十多年。

<https://www.youtube.com/watch?v=PiHDq0QurhM>

2.政府無能與司法的無為：

這麼多年來的食安事件，看不到政府的作為，食品GMP認證，在食安問題發生後，公信力蕩然。後續的法院判決，也難服大眾。

黑心油食品爆不完 政府GMP有誰敢信?!

<https://www.youtube.com/watch?v=jwvgBnmjN9Y>

屏縣擺爛？老農檢舉郭烈成5次無效

<https://www.youtube.com/watch?v=IlK4zI9K4yY>

中秋月餅遭殃 糕餅業者氣跳腳

<https://www.youtube.com/watch?v=FOVmfX2L3P4>



法院對於黑心廠商判決，難服大眾

魏應充30年變無罪 律、檢、衛轟判決

<https://www.youtube.com/watch?v=vwUfYH6VFFA>

說好的4.6億呢?! 富味鄉輕判 混油罰500萬

<https://www.youtube.com/watch?v=HzehciEPCiE>

大統案 高振利判16年上銬羈押

<https://www.youtube.com/watch?v=i4DUi8ImM7g>



3. 媒體炒作：

媒體應發揮社會守望功能，用客觀的角度提供民眾資訊，而不是把新聞當八卦故事一樣，穿鑿附會。

黑心油滅頂魏家 老家成美堂風水透端倪
<https://www.youtube.com/watch?v=KaEuW4R6pe8>

高振利祖厝樹「枯黃」 民俗專家：祖先蒙羞
<https://www.youtube.com/watch?v=WA8cJrYUeCU>

4. 民眾的盲從：

民眾往往看到媒體報導，到廠商那邊喧鬧，反而把負責任的廠商弄垮，以後誰敢為食品安全負責。

<https://www.youtube.com/watch?v=dbe7NMCy2jU>
<https://www.youtube.com/watch?v=xsC8G5IMBIw>

5.司法判決 民眾難以信服

劣油案判決比一比：頂新無罪，「正義」得救？

<https://www.newsmarket.com.tw/blog/79940/>

媒體扮演廠商的化妝師

- 1.收視率商業電視台的本質。
- 2.一手棒子、一手蘿蔔，兩手策略。
- 3.有對價關係的新聞，置入性行銷。

https://www.youtube.com/watch?v=hh_TOp0ycwI&index=2&list=PLSHkOgijJ1xoWld-sYezksuMW rurPrbL1

<https://www.youtube.com/watch?v=q6k-0rTdy-k>

總結與討論:

1. 媒體在食安問題，必須發揮守門員的角色
 2. 媒體可運用圖表、小字典，讓越聽人更瞭解問題癥結。
 3. 媒體在報導手法上，有沒有過度渲染、誇大或是八卦化?
 4. 食安事件過後，有無後續追蹤?
 5. 司法仲裁是否合理? 媒體有無發揮監督第四權?
 6. 媒體本身是否也被廠商置入行銷而避重就輕?
-
-

