

家庭教育學習單八年級

班級:____ 座號:____ 姓名:_____

飲料加乾冰 喝了會凍傷

2014-09-23 14:53:05聯合新聞網 / 聯合新聞網

【聯合晚報／整理：陳麗婷】

乾冰(冷凍劑)

用途：降低溫度，常用在食品輸送。

成分：二氧化碳(固體)。

常添加食物：主要用於食品運送、降溫，有業者為了噱頭，加入小塊乾冰在飲料內，使其冒煙。

健康疑慮：量大恐造成手凍傷、嘴巴黏膜凍傷、胃潰瘍，嚴重穿孔。

專家的話：乾冰就是固態的二氧化碳，常用在食物運送過程用來降溫，例如民眾購買小點心、蛋糕等食品時，店家會以小乾冰保持低溫，維持食品原有狀態，因食品和乾冰未直接接觸，基本上沒有危害。

不過，日前有醫師表示，不少孩童喝到加了乾冰的飲料，結果導致嘴巴黏膜凍傷。業者在飲料加入乾冰，主要應是讓飲料冒煙，小朋友會覺得有新奇感，但當乾冰屬超低溫（-78.5 度 C），且濃度很高時，不慎喝下可能導致舌頭、嘴巴黏膜受傷；若喝入量大，嚴重還會傷害食道，甚至導致胃潰瘍、胃穿孔，需緊急開刀。

因目前衛福部並未規範乾冰能否加入飲料中，但建議家長不要購買這類飲料給小朋友喝，以免造成傷害。

此外，過去英國也發生過年輕女性喝了加入液態氮的雞尾酒，結果傷到胃部，緊急開刀手術。液態氮與乾冰有類似特性，且溫度更低，呼籲業者及民眾應注意，千萬不要隨便亂添加或飲用。

諮詢專家／林口長庚醫院臨床毒物科主任顏宗海

請分享你的讀後感想：