

台灣食用色素供應現況 與趨勢發展

陳麗婷 鄭佩真 簡相堂

執行單位：財團法人食品工業發展研究所

中華民國一〇一年三月

目錄

| | |
|---------------------------|--------|
| 一、台灣食用色素供應種類與規範..... | - 1 - |
| 二、食用色素供應結構與市場變化..... | - 5 - |
| 三、天然色素產業鏈解構與分析..... | - 8 - |
| 四、台灣天然食用色素發展的後續關鍵力量..... | - 10 - |
| 五、結語..... | - 13 - |
| 附件一 台灣天然食用色素衛生標準..... | - 14 - |
| 附件二 台灣食品添加物(著色劑)相關法規..... | - 18 - |

台灣食用色素供應現況與趨勢發展

財團法人 食品工業發展研究所 陳麗婷 鄭佩真 簡相堂

出版日期：2012.03.7

根據食品所 2011 年「台灣食品消費調查統計年鑑」調查資料顯示，消費者認為最重要的食品健康需求為無防腐劑、天然及低糖等。國際相關趨勢研究亦顯示，消費者普遍偏好自然、純淨之食材。顯示，天然無添加為食品創新開發之走向，亦係提升產品競爭力與價值的重要關鍵。另，根據歐洲食品安全局網站(www.efsa.europa.eu)近期發布的訊息，歐盟刻正針對食品添加劑的安全性進行重新評估，將優先重新評估的 26 項功能性食品添加劑，包括色素、甜味劑、防腐劑、乳化劑、抗氧化劑及上光劑等；而食品色素被列為首項重新評估的項目。顯示，食用色素可能係值得優先關注的食品添加劑。因此，本文將針對台灣食用天然色素市場、產業鏈環境及朝天然色素發展中可能存在的正面拉力及負面阻力，逐一說明。以做為台灣食品廠商朝天然健康路線發展，提供更多的參考依據。

一、台灣食用色素供應種類與規範

食用色素使用的目的在增益食品美觀。台灣食用色素的種類包括合成、天然及合成天然色素等三大類，其種類及應用範疇如圖 1 所示。目前台灣對食用色素產品的衛生安全管理(附件一)，係以食品添加物管理法規範。各類色素供應種類、規範及應用關鍵問題，說明如下：

1. 合成食用色素：允許使用，但種類有限制

(1)顏色：紅、黃、藍、綠

(2)種類：目前台灣允許使用的人工合成色素有 8 種，包括食用紅色 6 號、食用紅色 7 號(及其鋁麗基)、食用紅色 40 號(及其鋁麗基)、食用黃色 4 號(及其鋁麗基)、食用黃色 5 號(及其鋁麗基)、食用綠色 3 號(及其鋁麗基)、食用藍色 1 號(及其鋁麗基)、食用藍色 2 號(及其鋁麗基)。

(3)來源：化學合成

《台灣食用色素供應現況與趨勢發展》

全本電子檔及各章節下載點數，請參考智網公告

電話 | 02-27326517

傳真 | 02-27329133

客服信箱 | itismembers@micmail.iii.org.tw

地址 | 10669 台北市敦化南路二段 216 號 19 樓

劃撥資訊 | 帳號：01677112

戶名：財團法人資訊工業策進會

匯款資訊 | 收款銀行：華南銀行—和平分行

(銀行代碼：008)

戶名：財團法人資訊工業策進會

收款帳號：98365050990013 (共 14 碼)

服務時間 | 星期一~星期五

am 09:00-12:30 pm13:30-18:00



經濟部技術處產業技術知識服務計畫

如欲下載此本產業報告電子檔，

請至智網網站搜尋，即可扣點下載享有電子檔。

ITIS 智網：<http://www.itis.org.tw/>

版權所有© 2012 經濟部技術處 產業技術知識服務計畫(ITIS)

經濟部技術處產業技術知識服務計畫專案辦公室 承辦