• 計畫中文名稱	非傳統性食品原料安全性評估資料之蒐集及我國審查基準之建立		
• 計畫英文名稱	Safety assessment data collection and establishment of review standards on unconventional food ingredients		
• 系統編號	PG9605-0162	• 研究性質	應用研究
• 計畫編號	DOH96-TD-F-113-033	• 研究方式	委託研究
• 主管機關	行政院衛生署	• 研究期間	9603 ~ 9702
• 執行機構	台北醫學大學		
• 年度	96 年	• 研究經費	1000 千元
• 研究領域	食品科技		
• 研究人員	謝明哲,黃士懿,陳玉華		
• 中文關鍵字	非傳統性食品原料；安全性評估；營養毒理；預估攝取量；飲食攝取；；；		
• 英文關鍵字	novel food；safety evaluation；nutritional toxicology；estimate intake；food intake；；；		
• 中文摘要	近年來非傳統性食品及原料的使用逐年增加，然而這一些食品一般皆缺乏民眾長久食用安全的歷史，同時這一類食品的來源、結構或製造過程與國人一般食用之傳統食品或原料可能不同，因此其是否會影響食物整體之營養價值與體內之代謝方式或其是否含有害物質，以致對人體健康產生不良影響，均須進行安全性評估後，方得販賣食用。依據我國食品衛生管理法之規定：從未供於飲食且未經證明爲無害人體健康的食品或食品添加物，不得使用，而非傳統性食品原料亦應有相同的標準。因此爲方便業者有依循的參考，相關衛生主管單位應先制定一套相關安全性評估的審查基準。因此本研究計畫主要擬利用 1 年的時間，廣泛的蒐集各國一些可用於評估或已使用非傳統性食品原料之各種營養毒理評估的文獻與資料，包括這些原料於人體吸收、分佈、代謝、排出、生物利用率及耐受性實驗之相關報告，經詳細研讀後做一彙整；此外，有關這些非傳統食品原料可能之飲食攝取資料，包括建議攝取之方式、一般消費者、極端消費者及特定族群消費者之預估攝取量及上限與建議食用或排除對象之資訊亦將一併被搜尋及討論，期望由本計畫所得之研究成果，可提供未來衛生主管機關建立我國針對非傳統食品或原料安全性評估之審查基準、相關管理辦法與法規的參考，以提供業者於申請新穎性食物提供資料的參考，並確保民眾可安全的食用這一些非傳統食品與原料。		
• 英文摘要	Recent years, the utilization of novel food has become popular. However, the safty information of these foods is lacking, and the sources, structures, and the production processes of these food material may not be the same as the tradition foods that we have		

	continued consuming. Therefore, this study is aimed at collecting related articles and infomation, including the reports on the absorption, distribution, metabolism, bioavailability and tolerance information, to help government to set up a standard procedure on evaluating the safety of the novel food or its related matierial.