• 系統編號	RG9702-0267
• 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	--
• 主管機關	行政院衛生署
• 計畫編號	DOH96-TD-F-113-033
• 執行機構	台北醫學大學
• 本期期間	9603 ~ 9702
• 報告頁數	0 頁
• 使用語言	中文
• 研究人員	謝明哲；陳玉華；黃士懿；柯佳君 Shieh, Ming-Jer；Chen, Yue-Hwa；Huang, Shih-Yi；Ko, Chia-Chun
• 中文關鍵字	非傳統性食品原料；飲食攝取；估計攝取量；營養毒理；安全性評估
• 英文關鍵字	--
• 中文摘要	非傳統性食品及原料的使用逐年增加，但是這些食品一般皆缺乏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，均應進行安全性評估後，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，非傳統性食品原料亦應有相同的標準。爲方便業者有依循的參考，相關衛生主管單位應制定一套相關安全性評估的審查基準。因此本計畫在蒐集一些可用於評估或已使用之各種營養毒理的文獻與資料後，彙整出可用於評估特定物質於體內吸收、分佈、代謝與排出之方法；此外，針對這些非傳統食品原料在不同族群的飲食攝取資料，包括一般消費者、極端消費者及特定族群消費者之估計攝取量及上限與建議食用或排除對象之資料，亦提出建議之計算方式。由本計畫所得之成果，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，並提供業者於申請新穎性食物資料提供的參考，以確保民眾可安全的食用這一類食品與原料。
• 英文摘要	Recent years, the consumption of novel foods has become more popular. However, because of lacking of safety information, and because the sources, structures, and the production processes of these food materials may not be the same as the traditional foods that we have continued consuming, the potential risks of consumption of these foods exist. This study was aimed at collecting information on pharmacokinetics, including methods on evaluation of absorption, distribution, metabolism, excretion, and bioavailability, as well

as information on dietary intake, including estimated daily intake on specific populations regarding novel foods to help vendors to understand the pharmacokinetics and to calculate estimate daily intake of various novel foods or related materials. The results obtained from this study may help government to establish a standard procedure on the safety evaluation of the novel foods and their related materials.