

吃檳榔不加料 照樣會致癌

檳榔子是第一類致癌物(對人類有致癌性)
所含檳榔鹼、檳榔素 會產生亞硝酸胺
多酚會抑制膠原蛋白酶 使黏膜下纖維化
並釋放自由基 造成癌變

衛生署指出，國際癌症研究中心(IRAC)於 2003 年邀集全
世界 7 個國家 16 位學者組成工作小組，其中包括台大公衛學
院臨床醫學研究所陳秀熙、台大醫學院牙醫學研究所鄭景暉副
教授代表台灣受邀參加，針對檳榔嚼塊、檳榔子(單獨果實本
身)和檳榔含有的一些亞硝酸胺的致癌性重新予以評議，作了
「檳榔子屬第一類致癌物」(即對人類有致癌性)的結論。換言
之，即使不加料，檳榔也會致癌。

目前已確知檳榔子可引起嚼食者口腔黏膜下纖維化症，這
是一種癌前症狀。所含檳榔鹼、檳榔素在口腔中會被硝化產生
亞硝酸胺，這些硝化衍生物可誘導實驗動物產生腫瘤；而多酚

成分則會抑制膠原蛋白酶，使膠原蛋白更易在黏膜下堆積而硬
化，且多酚類成分在嚼食檳榔的鹼性環境下會釋放出活性氧或
含自由基，這些活性氧會與細胞或細胞之蛋白、脂質以及 DNA
作用，造成細胞傷害、突變，甚至死亡。

嚼檳榔是口腔癌發生的主要原因，亦是男性上升最快的癌
症，其發生率和死亡率的排名皆居男性癌症的第 4 名，並且是
22~45 歲青壯年男性最易罹患的癌症。據衛生署的統計顯示，
台灣每百個成人就有 18% 曾嚼食檳榔，一年有 4,500 萬人罹患
口腔癌，約 2,100 人死於口腔癌。故提醒紅唇族還是少碰檳榔
為妙。(96. 6/1：摘自 96. 4/17 中國時報·E5)