

1.2.2 试剂 硝酸 德国 Merck 公司(保证试剂)。标准物质 铅标准溶液 GBW(E)080398:0.50 mg/L、镉标准溶液 GBW(E)080401:100 mg/ml,汞标准溶液 GBW(E)080392:10 mg/ml,均购自国家标准物质研究中心。

1.3 样品处理 铅、镉、总汞样品处理:准确称取 0.500 0 g试样置于微波消解罐中,分别加入 7.0 ml 硝酸,1.0 ml 过氧化氢,盖好安全阀后,将消解罐放入微波炉消解系统中进行微波消解,消解完全后,在可控温电热板下驱酸,冷却,定容至 10.00 ml,同时做试剂空白。

1.4 测定方法 执行国家标准食品卫生检验方法 GB/T 5009.12,15,17—2003 食品中铅、镉、总汞的测

定方法^[2]。其中铅、镉采用石墨炉原子吸收光谱法,总汞采用原子荧光光谱分析法。

1.5 判定标准 腌腊肉制品国家卫生标准 GB 2730—2005。

1.6 实验室质量控制 两年多来参加 CBNA、广东省疾病预防控制中心下发的铅、镉、汞等盲样考核,结果均合格。在每批样品测定时均测上述各标准物质溶液,所测值均落在其标准值范围。

2 结果

两年度共采集 265 份腊味制品进行检测,共获得了 795 份监测数据,其监测情况详见表 1。

表 1 2005 - 2006 年中山市腊味中铅、镉、总汞监测情况

项目名称	检测份数	含量范围 (mg/kg)	中位数 (mg/kg)	超标份数	不合格率 (%)	卫生限值 (mg/kg)
铅	265	0.011 ~ 0.460	0.0730	4	1.51	0.2
镉	265	0.0090 ~ 0.0890	0.0090	0	0.00	0.1
总汞	265	0.00027 ~ 0.09400	0.0098	3	1.13	0.05

从 2005 - 2006 年两年对中山市腊味制品中铅、镉、总汞的监测数据来看,中山市腊味制品中铅、镉、总汞的含量绝大部分符合腌腊肉制品的国家卫生标准(GB 2730—2005),说明中山市腊味制品中铅、镉、总汞的污染并不严重,但仍有少部分腊味制品的铅、总汞存在超标现象,证明部分腊味制品仍存在污染问题,应引起各相关政府部门重视,同时应加强对中

山市腊味中有害重金属污染物的卫生管理和监测。

参考文献

- [1] GB 2730—2005. 腌腊肉制品卫生标准[S].
- [2] GB/T 5009—2003. 食品卫生检验方法 理化部分[S].

[收稿日期:2007 - 08 - 02]

中图分类号:R15;O614 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2007)06 - 0541 - 02

消息

乳制品有助减少体内脂肪的存储

西澳洲科廷大学公共卫生学院 Mario Soares 博士率领的研究小组在一项有关乳类食品的研究中发现,钙,尤其是乳钙,在补充人体钙缺乏的同时,还可以起到消耗脂肪减少体内脂肪储存的作用。

澳大利亚乳业局乳品链创新项目计划经理 Phillip Marzella 博士指出,全球肥胖症人群急剧上升的现象已经引起许多国家医疗卫生、营养保健方面专家的关注。澳大利亚乳业局资助该项目研究的目的之一,即为了探求食用钙量与减肥间是否存在关联。他领导的研究人员首先就澳大利亚促进健康委员会 1995 年公布的该国营养调整重新进行了分析。发现钙摄入量最高(每日超过 1 000 mg)的人,身体质量指数(BMI)最低,腰围最小,而每日钙摄入量不足 600 mg 的人则相反。就是说身体质量指数越高,腰围越大,而这两项指标也是用于追踪人体体重的两项主要指标。研究对象在 3 个月中食用两种减肥饮食,一种为高钙饮食,另一种为低钙饮食。研究首先分析了食用高钙早餐(乳钙或补钙品)与食用低钙早餐相比,食用高钙早餐比食用低钙早餐消耗的脂肪更多。食用高乳品膳食者消耗脂肪略高于加钙膳食者。同时还研究在综合食用低钙或高钙早餐和午餐时研究对象所受的影响。结果显示,食用高钙早餐者消耗脂肪的情况最好,即使他们随后食用低钙午餐也是如此。

Soares 博士分析认为牛奶中的乳清蛋白质等其他成分,可能有助于增强人体消耗脂肪的能力。他强调说该研究结果虽然十分乐观,但食用特殊饮食者仍需监测所摄入的热量才能保持体重。