

皮蛋加工对蛋品中Zn·Cu·Fe含量的影响

南京市高淳县卫生防疫站 史泽民

微量元素与人体健康的关系已众所周知,食品加工方法对食品中微量元素的影响正越来越引起人们的重视。皮蛋加工对蛋品中Zn、Cu、Fe含量的影响情况,国内尚未见公开报道。为了解蛋品中Zn、Cu、Fe的含量因鸭品种、生长地区、饲料等不同而可能存在的差异,用六组配对样品,每组20只蛋,均系同一只鸭在近四周内产的蛋,将每组20只蛋随机分为加工组和对照组做好标记,对照组直接送检,加工组分别送六家皮蛋厂与厂方正常加工的蛋一道下缸,采用常见的皮蛋加工方法进行浸泡腌制,四周后包泥送南京市防疫站采用原子吸收分光光度计

测定。

检验结果经统计分析表明:鸭蛋加工皮蛋后Zn、Cu、Fe含量均明显下降,其中Zn平均下降2.875PPm标准差为2.570,损失量约占鸭蛋平均含量的16.12%,t检验两组差别显著($t > 2.571 P < 0.05$),Cu平均下降0.936PPm,标准差为0.554,损失量约占鸭蛋平均含量的57.17%,t检验两组差别非常显著($t > 4.032 P < 0.01$);Fe平均下降7.916PPm、标准差为3.192,损失量约占鸭蛋平均含量的24.5%,t检验两组差别非常显著($t > 5.893 P < 0.002$)结果说明皮蛋的加工方法使蛋中Zn、Cu、Fe含量下降。

西藏高原E型肉毒中毒分析

拉萨市卫生防疫站 丁运洲

E型肉毒中毒在我国发生并不多见。自1965年吉林省磐石县卫生防疫站^[1]报道了由于食用臭豆腐引起E型肉毒中毒之后,本病在我国才被逐步认识和发现,至1986年,我国有资料记载的E型肉毒中毒仅为7起^[2]。

1983年以来,在平均海拔4000米以上的西藏高原,E型肉毒中毒的发生有增多的趋势,虽然交通闭塞,通讯不便,食物中毒存在漏报的情况,但仍有3起典型的E型肉毒中毒被证实。与以往国内外报道相比,本病在西藏地区具有一定的特点,现作如下分析。

1 流行病学特点

3起中毒均由风干牛肉引起,食肉者81

人,41人发病,罹患率为50.6%,其中19人死亡,病死率为46.3%,其发生情况见(表1)。

表1 3起E型肉毒中毒发生情况

时 间	地 点	中毒食品	进食 人数	发病 人数	死亡 人数
1983.6	尼木县	风干牛肉	44	22	3
1985.9	安多县	风干牛肉	6	6	4
1988.6~9*	白朗县	风干牛肉	31	13	12

*: 同一块风干牛肉导致在一个村3次暴发,发生时间为:6月31日~7月1日,8月23日,8月28日~29日。

1.1 地区及病原分布

3起中毒均发生在交通不便,信息闭塞,