

浓度仅为给药量的 0.27—0.46%。提示该药在体内分布比较均匀,并不选择性的浓集于任何一个特殊组织。此与该物质分子量大且脂溶性差而不易透过细胞膜的性质密切相关,亦可能是甜菊甙急性,亚急性和慢性毒性很低的重要原因。

[<sup>3</sup>H]-甜菊甙灌胃给药后,放射性主要从粪及尿中排出体外,给药后 120 小时,粪及尿中分别排出给药量的 78.17%和 6.82%。

经薄层层析和高压液相色谱分析,甜菊甙从尿中排出的是原形物,而粪便排出物中既有甜菊甙原型亦有其代谢产物。

## 中国传统食品中的挥发性亚硝基化合物

中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所 高俊全 王淮洲 陈君石

为了了解中国传统食品中亚硝基化合物的含量和存在情况,作者使用矿物油真空蒸馏—气相色谱—热能分析法(GC—TEA)测定了采自浙江省舟山市普陀区、杭州市,福建省长乐县、福州市,四川省成都市、广汉市,山西省太原市、五台县,广东省广州市,海南省和北京市等 12 个地区五类 108 份中国传统食品中亚硝基化合物的含量。各种挥发性亚硝基化合物的含量范围分别为:二甲基亚硝胺(NDMA)未检—17.3 $\mu$ g/kg;二乙基亚硝胺(NDEA)未检—17.5 $\mu$ g/kg;二丙基亚硝胺(NDPA)未检—40.3g/kg。另外有个别样品含有亚硝基吡咯烷(NPYR)、亚硝基噻唑烷(NTHZ)。样品总阳性率高达 84%。发现咸鱼、虾皮中亚硝胺不仅含量明显高于其他食品,且种类也多。在咸鱼、虾皮中不但测出 NDMA 高达 17 $\mu$ g/kg,而且同时测出

NDEA 高达 17 $\mu$ g/kg 和 NDPA 40 $\mu$ g/kg,阳性样品率高达 88—100%。过去国内报告中在咸鱼、虾皮中只检出 NDMA,未见有 NDEA 和 NDPA 的报道。本研究还采用三氟醋酸和过氧化氢氧化亚硝胺为硝胺,一部分样品经紫外光照射,然后用 GC—TEA 分别测定 NO 基团的方法证实挥发性亚硝基化合物的存在。

从所得结果来看(1)挥发性亚硝胺含量以腌制海产品如咸鱼、虾皮为最高,咸肉、腊肉、香肠、火腿其次,咸菜、豆制品、酱油也很高。(2)不同加工方法食品中挥发性亚硝胺的含量差异相当大,加热熟食品如烤鱼片、香肠、豆制品,腌制食品如干咸海鱼、湿咸海鱼、虾皮、咸肉、咸菜挥发性亚硝胺含量明显高于发酵食品的酱油、鱼露、酱豆腐。(3)不同地区食品中挥发性亚硝胺含量差异也相当大。

## 煎炸油毒性实验研究

吉林省卫生防病中心毒理检定所 孙文礼 关秀莲 徐淑文

我们在煎炸油卫生质量指标研究的基础上,对其进行毒理学实验研究;为修定煎炸过

程中植物油卫生标准提供依据。实验样品为大豆油。模拟炸油条操作条件,在不加新油不