

聚酯(PET)饮料瓶卫生标准(建议稿)

项 目	指 标	项 目	指 标
蒸发残渣,mg/L		重金属(以 Pb 计,mg/L)	≤1
4%醋酸 60℃,0.5h	≤30	4%醋酸 60℃,0.5h	
水 60℃,0.5h	≤30	锑(以 Sb 计,mg/L)	≤0.05
65%乙醇,室温,1h	≤30	4%醋酸 60℃,0.5h	
正己烷,室温,1h	≤30	脱色试验 乙醇	阴 性
高锰酸钾消耗量,mg/L		冷餐油或无色油脂	阴 性
水 60℃,0.5h	≤10	浸泡液	阴 性

## 四川薯干白酒及经辐照后产生的 特异性辐解产物的遗传毒性研究

卫生部食品卫生监督检验所 曹来福 徐晋康 朱 燕 曹淑英

研究发现,四川薯干白酒经辐照后,酒中出现了以 $\alpha$ 型 2,3-丁二醇为主要成分的特异性辐解产物,且与辐照剂量相关。

对四川薯干白酒辐照前及辐照后的浓缩辐解产物进行了致突变 Ames 试验研究,未见致突变性作用。并结合本项工作,对食品 Ames 试验样品的前处理的有关问题进行了讨论。

同时观察了四川薯干白酒辐照前后梨形四膜虫(*Tetrahymena hyryformis*)生长的影

响。发现薯干白酒对梨形四膜虫的生长的分裂有抑制作用,辐照后的白酒较辐照前四膜虫的影响严重,并随吸收剂量的增大而增强,而且这种抑制作用并非是由 2,3-丁二醇和乙醇所引起的。

梨形四膜虫是接近高等动物细胞的单细胞真核生物,与 Ames 试验相比,梨形四膜虫试验所需样品量小,工作量及费用均较低。本文致突变 Ames 试验及梨形四膜虫实验结果进行了讨论。

## 辐照扒鸡保鲜细菌消长的实验研究

山东省卫生防疫站 程晓霞 张荣新 刘素琴 张明 杜淑兰 王宏等

根据国家科委新技术局对辐照食品进行攻关的要求,我们对禹城扒鸡厂生产的扒鸡经过 8KGY 的  $Co^{60}$  射线辐照后保鲜情况进

行了实验研究。经过 258 只鸡 516 份样品辐照前后的对比,在 30℃ 恒温下保存,对照组第 7 天细菌总数巨增,85% 的样品细菌总数