

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 α 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

每克在 5 万个以上,而试验组第 21 天的样品细菌总数每克在 5 百个以内的仍在 90% 以上。对照组 14% 的大肠菌群阳性,有 2 份检出致病性大肠艾希氏菌,试验组均阴性。对照组有 12% 的样品有还原亚硫酸盐的黑色菌

落生长,而试验组全部阴性。对照组产气率高达 67%,试验组产气率仅为 16.1%。通过这次对比试验,充分说明辐照处理扒鸡保鲜效果是很好的。并提出了辐照扒鸡的建议卫生标准

辐照鱼诱变性实验研究

天津市卫生防病中心毒理室 邢邦华 李怡岚 郑爱英

虽然 WHO 公布了吸收剂量低于 10KGY 的食品不需再进行任何毒理学试验而可直接供人食用,但我国对此是持慎重态度的。自 1984 年以来所批准使用的 8 个辐照食品,其吸收剂量均不得超过 1K Gy。本研究是以 3K Gy 辐照的鲳鱼为饲料(占饲料的 30%左右)长期喂养 Swiss 雄性小鼠 90 天,

并以睾丸生殖细胞中期 I 的染色体畸变,精子畸变及生育能力为指标,观察辐照鱼对小鼠遗传物的影响。结果表明,在此条件下,可诱发睾丸生殖细胞染色体单价体的明显增高,并可诱发结构畸变。精子畸变率也明显增高,但对亲代小鼠生育能力无影响,故认为辐照技术用于鱼类保鲜应取慎重态度。

花生衣红素的性能开发与利用

内蒙古自治区食品卫生监督检验所

许素卿 张爱民 王桂春 金晓亮 何杰

花生种皮来源于花生制品厂的下脚料,花生米种皮的得率 2—3%。如山东临沂罐头食品厂年产花生种皮 40T,原料来源容易。种皮经水溶液浸提—→过滤—→浓缩—→精制—→干燥为橙红、枣红、巧克力红色的花生衣红色素粉剂,其提取率 15—18%,为水溶性,不溶于乙醚、氯仿、无水乙醇等有机溶剂。色素水溶液无臭、无味、透明无沉渣,PH 值 3.5—7。花生衣红素主要化学成份居于黄酮类。色价高,吸光度 E,1% 的色素溶液 1cm 比色皿,430—450nm 波长,为 50—60,高于多种

食用天然色素。毒理试验、黄曲霉毒素 B₁、砷铅的检验均符合食品卫生国家标准。耐光耐热耐还原性均好,应用于 220℃ 高温食品不变性,瓶装汽水存放于散射阳光室温下两个月不褪色,性能稳定,应用面广,染着力强,尤其对淀粉、蛋白质的着色力极佳。PH 值 3.5 以上的食品均可应用。经 1990 年全国食品添加剂卫生标准科研协作组会议予审和全国食品添加剂标准化技术委员会十一次“年会”审查通过,已列入食品添加剂卫生标准使用名单。