

杀灭霉菌、酵母菌,影响产品的内在卫生质量。霉菌超标率较高,均在60%以上。

3.3 建议在饮料生产中使用对细菌、霉菌均有杀灭和抑制作用的山梨酸作防腐剂(山梨酸作防腐剂生产的饮料细菌指标全部合格,霉菌超标率为10%)。

3.4 食品卫生监督部门应加强对饮料生产企业的卫生监督监测和食品卫生知识培训。生产单位应严格按照国家标准使用添加剂。

参考文献:

[1] 食品卫生国家标准汇编4[S].北京:中国标准出版社,1997

[2] 卫生部食品卫生监督检验所.食品卫生标准使用手册(食品卫生标准分册)[S],1996

中图分类号:F768.2;R155.5⁺9 文献标识码:C 文章编号:1004—8456(2000)01—0029—03

西安地区面粉增白剂使用情况的调查

高卫平 王 鸿 乔复兴 刘 华 崔亚珍 王 江
(陕西省卫生防疫站,陕西 西安 710054)

随着生活水平的提高,人们对面粉的色泽要求越来越高,因此企业普遍采用了添加面粉增白剂的方式。越来越白的馒头引起了有关领导和群众的警惕。为摸清面粉增白剂的使用情况,我们对西安地区部分面粉加工企业进行了调查。

1 调查对象与内容

1.1 调查对象 西安地区的面粉加工厂,按企业设备投资的多少分为大、中、小3型。本次共调查面粉加工企业34家,其中投资在500万元以上的大型企业5家,100万元左右的中型企业8家,50万元以下的小型工业企业21家,有4家企业是引进国外设备。

1.2 调查内容 调查围绕面粉增白剂的使用情况进行。

1.2.1 增白剂 据34家企业的调查,使用的增白剂品种均为食品级的过氧化苯甲酰,其含量在27%~32%之间。增白剂有进口和国产的,国产的分别来自广东、河南、辽宁、陕西、浙江等省。这些增白剂多数有当地卫生行政部门审批颁发的“卫生许可证”(表1)。我们在检查中发现产品标签不规范,有的产品未标明过氧化苯甲酰的含量;有的未详细说明使用方法和使用剂量。1996年国家对面粉增白剂使用量进行了修订,由原来的0.3g/kg下降为0.06g/kg,但有的产品仍按原标准说明,导致个别企业计算错误,以致添加量超标。

1.2.2 增白剂使用情况 面粉因含有微量的叶黄素而呈黄色,过氧化苯甲酰与面粉中水分作用后生成活性氧,促使叶黄素褪色,达到漂白作用。100%的被调查企业有添加增白剂设备,国产设备多为山西运城生产的“微量喂料机”和广东省南海地区生产的“微量粉末分配机”,其添加量是以设备的转速和面粉流速来确定;进口设备是通过电脑控制添加量。

大部分企业将增白剂添加设备安置在装袋之前,再经过过筛和混匀设备,使增白剂均匀。

2 调查结果 现场抽检试样42份,其中特一粉14份,特二粉20份,小麦剥皮精粉8份,采用气相色谱法测定过氧化苯甲酰含量。

检测结果表明:符合国家标准要求的37份占88.09%;检测值在0~0.05g/kg之间,平均值为0.012

表1 面粉增白剂合格证明索取情况 份

产品数	有合格证明	无合格证明
15	10	5
%	66.67	33.33

g/kg。不合格的 5 份,占 11.90%,检测值在 0.062~0.092 之间,最低超标 3.33%,最高超标 53.33%,测定结果见表 2。

3 讨论与建议

3.1 以上调查结果表明,西安地区的面粉加工企业大部分是按照国家标准要求添加面粉增白剂的,购置了添加设备,管理人员也有一定的操作经验。对于 5 份不合格产品,我们也作了调查,其中有两家因为设备故障,导致添加量不准确。其余均为不了解国标已被重新修订,仍按原标准计算而导致超标。

3.2 各级卫生部门应加强经常性监督管理。1996 年陕西省组织全省调查 223 家面粉加工厂,有添加设备的仅 15 家,占 6.73%,还有两家使用“吊白块”(次硫酸氢甲醛)作为增白剂。省政府及时采取措施,颁发了《陕西省面粉与面制品卫生管理办法》。本次调查的企业均有添加设备,也未发现使用“吊白块”的现象。说明加强法制管理是有成效的。

3.3 面粉增白剂的质量直接影响面粉的卫生质量。本次调查发现增白剂的管理尚存在问题,特别是产品合格证不具备,标签不规范,因此加强增白剂的管理势在必行。

3.4 要求企业在产品包装上标明增白剂的品种和添加量,便于消费者选择与监督。应提倡不使用增白剂,提高群众自我保护意识,促进企业开展为提高面粉质量的科学研究。

中图分类号:TS202.3 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2000)01-0031-02

表 2 42 份面粉中过氧化苯

试样数	甲酰含量测定结果				g/kg
	< 0.01	< 0.03	< 0.06	> 0.06	
42	17	17	3	5	
%	40.48	40.48	7.14	11.90	

珍珠岩助滤剂的毒性检测

程桂平 孟光 刘翠娥

(河南省卫生防疫站,河南 郑州 450003)

珍珠岩助滤剂是一种由非晶玻璃体组成的白色固体粉末,主要成分是钾、钠和铝硅酸盐,无臭无味,不含有机物,除用于医药、石油、化工等工业中多种用途的过滤外,也用做啤酒、软饮料、食用油等食品工业的加工过滤。本文依据《食品安全性毒理学评价程序》对珍珠岩助滤剂进行了毒理学试验,检测其毒性作用。

急性毒性试验结果表明,各组动物均未发现中毒症状,无死亡。用 Horn 法计算 LD₅₀大于 10 000 mg/kg,根据急性毒性分级标准属实际无毒级。

微核试验结果显示阳性对照组微核率 22.5%,与阴性对照组比较差异具有极显著性意义($P < 0.01$),各实验组微核率与阴性对照组比较差异无显著性意义($P > 0.05$),试验结果为阴性,说明该试样对小鼠骨髓细胞不引起致突变作用。

精子畸形率各实验组与阴性对照组相比差异无显著性意义($P > 0.05$),而与阳性对照组相比有显著性差异($P < 0.05$),试验结果为阴性,说明该受试物未引起小鼠精子畸形。

Ames 试验表明,各实验组加与不加 S9 均未引起回复突变菌落数明显增加(与阴性回变数比值小于 2.0),试验结果为阴性,说明该受试物无诱发细菌基因突变的作用。

小鼠经口急性毒性试验、小鼠微核试验、Ames 试验及小鼠精子畸形试验结果表明,珍珠岩助滤剂无一般毒性,致突变等不良作用。

中图分类号:K994.4 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2000)01-0032-01