

表4 保鲜10 d后
对虾二氧化硫(SO₂)残留量 mg/100g

保鲜剂	处理方式	浓度(%)	9 d
焦亚硫酸钠	浸泡 2 min	1.5	55.95 ±1.27
		3.0	148.74 ±2.74
	喷洒	0.5	192.02 ±16.98
		1.0	277.15 ±20.39
	撒粉	0.6	789.42 ±220.16
		1.2	1101.31 ±241.62
对照组	-	-	3.28 ±0.18

注:标准要求 100 (mg/100 g),DB33/451—2003《海捕虾质量要求》。
- 为未处理。

表5 保鲜虾冲洗3次前后二氧化硫(SO₂)残留量 mg/100 g

组别	处理方法	样品名称	未洗	冲洗后
1	1.5%浓度,浸泡 2 min	中华管鞭虾	51.10 ±1.24	13.77 ±0.36
2	1.5%浓度,浸泡 2 min	中华管鞭虾	41.21 ±2.31	26.96 ±0.93
3	1%浓度,喷洒	中华管鞭虾	364.23 ±18.53	322.94 ±10.91
4	0.5%浓度,喷洒	中华管鞭虾	159.21 ±6.76	57.09 ±4.83
5	1.2%浓度,撒粉	中华管鞭虾	862.84 ±148.45	573.04 ±96.35
6	1.2%浓度,撒粉	中华管鞭虾	741.22 ±129.84	356.54 ±38.83
7	0.6%浓度,撒粉	鹰爪虾	420.01 ±98.92	171.22 ±16.42
8	0.6%浓度,撒粉	中华管鞭虾	526.51 ±120.81	104.08 ±13.89
平均			395.79 ±65.86	203.21 ±22.82

FMP-虾蟹用天然护色保鲜剂、食为鲜-虾鲜宝、植酸这3种保鲜剂都不含二氧化硫,且保鲜效果也不错,不足之处是价格比较贵,每千克海捕虾保鲜剂的成本需0.3~0.5元。如果不禁止含二氧化硫的焦亚硫酸钠的使用,要选择推广价格较高的保鲜剂还有一定的难度。

参考文献

- [1] 吴汉民,姜永江.对虾防黑变机理研究[J].浙江水产学院学报,1991,10(2).
[2] 高华,刘坤.新型虾类保鲜剂用于对虾保鲜的实验研究[J].青

岛大学学报,2001,16(1):16-19.

的使用浓度可以低些,既节省成本,对虾二氧化硫残留也不会超标。

2.5.3 保鲜剂的选择 关于对虾保鲜剂的选择,许多学者^[3-7]进行了不少研究,但尚未找到一种既保鲜效果好,又价格便宜,且使用过后其残留对人体无害的保鲜剂。

目前,海捕虾中所用的保鲜剂大多为焦亚硫酸钠,主要因为其价格比较便宜,每千克海捕虾保鲜剂的成本只需几分钱,且保鲜效果也不错。但因其对人体健康很不利,所以要尽量避免使用焦亚硫酸钠。

- [3] 张芝芬,吴汉民.对虾在冰藏条件下的保鲜剂筛选[J].浙江水产学院学报,1998,17(4):269-273.
[4] 吴国凤.海捕虾海上综合保鲜试验暨虾类保鲜剂的研制与应用[J].现代渔业信息,2003,18(7):6-9.
[5] 邱澄宇,王强毅.水产品保鲜剂的研究新进展[J].科学养鱼,2004,(5):63-64.
[6] 方芳,金瑞煌,郑立武.对虾保鲜剂的比较研究[J].中国水产,2001,(2):62-63.
[7] 蒋尧森,王家林,殷邦忠.亚硫酸氢钠防止冻对虾在冷藏中黑变的效果[J].海洋水产研究,1984,(6):99-105.

[收稿日期:2006-11-23]

中图分类号:R15;Q959.223;TS201

文献标识码:A

文章编号:1004-8456(2007)03-0228-06

世卫组织欢迎世界银行健康、营养和人口新战略

世界卫生组织欢迎世界银行发起的健康、营养和人口新战略。战略得到世界银行执行董事会的正式批准,代表在支持贫穷国家加强其卫生系统,改进人民可获得的卫生服务和减少贫穷方面向前迈出的一大步。

“这一新的战略是与卫生保健欠佳和贫穷进行斗争的重要工具,”世卫组织主管卫生系统和服务助理的总干事 ANDERS NORDSTRÖM 博士说:“我们现在期待与我们在世界银行和各国的同仁一起开展工作,实施这一战略。”