

表 8 续

F	总活菌数 $1.4 \times 10^8$ 耐热性菌 $<10$ Hp6.46 异味、异臭(轻度)	$1.5 \times 10^8$ $<10$ pH6.30 初期腐败(++)	$1.9 \times 10^8$ 以上 $<0$ pH5.97 腐败	pH6.34
G	总活菌数 $1.7 \times 10^7$ 耐热性菌 $<30$ pH6.52	$1.0 \times 10^8$ $<10$ pH6.35 香味有所下降, 稍异臭	$1.4 \times 10^8$ 以上 $<0$ pH6.23 香味有所下降	pH5.76 腐败
H	总活菌数 $1.2 \times 10^7$ 耐热性菌 $<21$ pH6.52	$1.9 \times 10^7$ $<10$ pH6.49	$1.4 \times 10^7$ 以下 $<0$ pH6.38	pH6.50 香味有所下降

23°C)。检测项目如下:

C.....pH测定。

A.....外观感官检验, 检查发霉状态;

从表 8 可见, 同时应用耐盐性乳酸菌和添

B.....在标准琼脂培养基上的总活菌数及  
大肠菌群数(乳糖肉汤培养基, BGLB 培养基,  
EC培养基);

加 pH 调节剂是有效果的。

吴家源摘译自日本《特公》

昭 62-10136

## 陕西省21种果蔬氨基酸分析

西北农业大学 路 苹 张林生 曹 让 杨陵镇

陕西省地跨温带与亚热带半干旱半湿润地区, 植物种类繁多, 分布面积广, 自然资源丰富, 有些野生植物食品如沙棘、刺梨等已被人们开发利用。但仍有许多野生或常见果菜未进

行氨基酸分析, 我们利用 Beckma 121MB 型氨基酸分析仪对21种产品进行了分析, 其结果如表 1 所示。

表1

21种果菜的氨基酸含量(克/100克样品)

含 量 样 品	天冬氨酸	苏氨酸	丝氨酸	谷氨酸	脯氨酸	甘氨酸	丙氨酸	胱氨酸	缬氨酸	蛋氨酸	异亮氨酸	亮氨酸	酪氨酸	苯丙氨酸	赖氨酸	组氨酸	精氨酸
沙棘	0.218	0.060	0.091	0.329	0.160	0.077	0.082	微	0.079	0.036	0.067	0.125	0.033	0.062	0.047	0.040	0.130
猕猴桃	0.105	0.044	0.044	0.124	0.039	0.050	0.040	0.006	0.033	0.011	0.039	0.053	0.028	0.033	0.053	0.021	0.074
刺梨	0.039	0.015	0.017	0.042	0.014	0.011	0.020	微	0.007	0.014	0.017	0.026	0.007	0.014	0.009	0.008	0.013
五味子	0.141	0.042	0.083	0.221	0.059	0.065	0.061	0.048	0.062	0.011	0.047	0.088	0.028	0.055	0.072	0.029	0.096
冬桃	0.522	0.049	0.126	0.140	0.085	0.035	0.076	0.011	0.041	0.030	0.037	0.045	0.023	0.036	0.049	0.023	0.030
山楂	0.231	0.068	0.079	0.202	0.083	0.063	0.076	微	0.083	0.019	0.063	0.112	0.037	0.041	0.100	0.034	0.058
山茱萸	0.126	0.195	0.027	0.064	0.018	0.032	0.027	微	0.028	微	0.023	0.040	0.004	0.019	0.044	0.013	0.020

野草莓	0.058	0.020	0.024	0.087	0.019	0.029	0.025	微	0.026	微	0.021	0.038	0.009	0.020	0.014	0.019	0.030
三叶木通	0.054	0.017	0.022	0.071	0.018	0.021	0.022	0.002	0.022	0.005	0.016	0.029	0.022	0.018	0.030	0.009	0.020
猫 屎	0.046	0.018	0.022	0.045	0.032	0.019	0.015	微	0.020	0.006	0.020	0.027	0.053	0.020	0.027	0.011	0.018
竹笋(干)	3.903	1.403	1.523	3.708	1.597	1.476	1.948	0.047	0.948	0.617	1.471	2.564	1.143	1.356	2.390	0.615	0.992
竹笋罐头	0.317	0.164	0.180	0.425	0.191	0.169	0.222	0.011	0.124	0.072	0.153	0.297	0.142	0.161	0.307	0.080	0.269
蕨菜(干)	2.290	0.964	1.117	2.671	0.901	1.033	1.342	微	1.156	0.325	0.967	1.881	0.669	0.921	1.275	0.337	1.072
薇菜(干)	1.123	0.537	0.628	2.350	0.669	0.612	0.719	微	0.627	0.239	0.531	1.021	0.353	0.612	0.647	0.140	0.667
白沙蒿(干)	1.791	0.654	0.900	4.703	0.967	1.161	0.808	0.117	0.994	0.267	0.813	1.337	0.497	0.829	0.866	0.459	1.573
香 蕉	0.114	0.018	0.025	0.132	0.044	0.022	0.026	微	0.021	0.005	0.015	0.036	0.013	0.022	0.043	0.059	0.044
杏	0.162	0.014	0.026	0.051	微	0.014	0.033	微	0.018	微	0.016	0.024	0.007	0.012	0.031	0.012	0.013
苹 果	0.128	0.018	0.020	0.052	0.020	0.014	0.018	微	0.015	0.008	0.015	0.026	0.009	0.011	0.016	0.006	0.006
桔 子	0.061	0.006	0.012	0.029	0.054	0.008	0.011	微	0.007	0.003	0.005	0.012	0.006	0.008	0.014	0.002	0.015
梨	0.037	0.008	0.017	0.036	0.019	0.018	0.018	微	0.012	微	0.013	0.021	0.010	0.017	0.014	0.003	0.006
柿 子	0.020	0.005	0.006	0.022	0.006	0.006	0.007	微	0.005	0.002	0.005	0.009	0.003	0.006	0.013	0.004	0.006

注：采样均取可食部；未注明者均为鲜样。

## 北京市售饮料真菌污染调查

梁 进 贾珍珍

**提要：**为制定饮料真菌卫生标准提供科学依据，对北京市市售汽水 67 件，浓缩果汁 18 件做了真菌污染调查。参考国外饮料酵母菌 $<10$  个/ml，霉菌 $<10$  个/ml 的卫生标准，调查的汽水中 46.3%、浓缩果汁中 61.6% 达到此限。本文对汽水中霉菌菌相及霉菌与汽水中的 PH 值、苯甲酸含量做了相关分析，结果相关关系不明显。

饮料的微生物指标应包括细菌、真菌两部分。国家标准 GB 2759—81 规定了细菌的指标。在实际工作中，真菌污染造成的饮料变质和由此引起的食源性疾患也时有发生。1986 年 4 月到 11 月我们对北京市市场销售饮料做了真菌污染调查。

### 一、样品及方法

#### 1、样品

汽水类：共 67 件，来自 19 个生产厂。大部分为果汁型汽水，少部分为可乐型汽水，汽水为 250 毫升玻璃瓶装，皇冠盖压封。

浓缩果汁：共 18 件，来自 5 个生产厂，包装为 600 毫升玻璃瓶、塑料盖封。

#### 2、方法

真菌计数及分类、苯甲酸。根据国际食品卫生检验方法，微生物部分，理化部分。

pH 值：使用 HPH-22 型检测。