

物物质，如食品添加剂、食品加工用微生物等。②：食品生产、加工、运输、销售和保藏等过程中产生和污染的有害物质，如农药残留、重金属，生物毒素，包装材料溶出物，放射性物质和洗涤消毒剂(用于食品容器和食品用工具)等。③：新食品资源及其成份。④：食品中其他有害物质^[10]。等四类食品的安全性毒理学评价都作了明确规定。因此，在食品中加药者，凡超过卫生部规定的既是食品又是药品的名单范围以外的加药食品，应遵照《食品安全性毒理学评价程序(试行)》管理办法执行。

小结

总之，利用药物作为食品添加剂或食品新资源时，应改变以前所谓“安全”的概念。而应转为只有被肯定允许使用的物质，才不被禁用的新概念。现代科学认为，食品与药物是两类不同性质的东西。^[11]所以，食品就是食品，药品就是药品。在食品中加入国家允许使用的药物，也应考虑合用剂量。建议国家制订食品加

药使用卫生标准和管理办法，以完善其管理。

参考文献

- (1) 刘志诚 食品加药失控的后果不堪设想 健康报 第三版 1984.11.4
- (2) 张赞臣 本草概要 P145、P146、P143、P161、P135、P213、P73、P4 1953.10
- (3) 广州部队卫生部 新编中医学概要 人民卫生出版社第一版P2、P78、P3、1973.1
- (4) 武汉大学生物系编写小组 本草纲目简编 湖北人民出版社第一版 P129、P125、P129 1973.3
- (5) 刘寿山 中药研究文献摘要 科学出版社第一版 P402 1962~1974
- (6) 刘冬生 药物引起的营养缺乏症 人民卫生出版社第一版 P231、P241 1984
- (7) 卫生部 关于严格禁止国内市场经销可口可乐饮料的编(83)卫防字第97号 1983.12.7
- (8) 严文钰 食品卫生学习资料 湖南省卫生防疫站编 P31、P43 1983.11
- (9) 赵泽贞 慎用桂皮、八角和花椒 健康咨询报 第一版142期 1987.9.15
- (10) 卫生部食品安品性毒理学评价程序 (试行)1985.12.23
- (11) 郭节一 尽快改变食品中乱加药的失控状况 中国食品报第三版 1987.12.25

国外调味品配方二例

美国一般超级市场都设有某些民族风味的食品区，这不但吸引少数民族，也让其他的顾客换新口味。

在此介绍墨西哥式的调味汁配方：

水	4000公斤
盐	67公斤
大蒜末	60公斤
洋葱末	50公斤
柠檬酸	49公斤
阿拉伯胶	27公斤
红辣椒粉	7公斤
味精	5公斤
唇形科莱沃刺那叶	4公斤
柑桔香味	2公斤
合计	4271公斤

适量的绿色食用色素加入此种调味汁，可使外观更吸引人。也可用这种调味汁烹煮鸡

肉或猪肉。

类似的调味汁配方，若加入中美洲产的马铃薯，也可以增加墨西哥风味，至于柑桔香味及食用色素则必须调整到桔黄色，顾客比较容易接受。

另一种也甚受美国人喜爱的塔可酱，其配方如下：

水	1600公斤
蕃薯泥	600公斤
洋葱末	28公斤
墨西哥辣粉	22公斤
大蒜末	17公斤
盐	16公斤
红辣椒粉	3公斤
小茴香粉	7公斤
合计	2298公斤

蕃茄的品种繁多，果胶质的含量各异，若蕃茄泥本身已含有大量的果胶质，则不需使用其他胶可达到理想的粘度，至于水份用量的多

少则视蕃茄泥的糖份、酸度适当调整。

李桂芹编译

桂花茶窰制技术

湖北省咸宁市特产局 史和平 张迁春 邓治鑫

桂花是一种食用香花，含有多营养物质和芳香物质，鲜花经过糖或盐浸渍后，可作加工多种食品的调料，用鲜花窰制桂花茶，具有独特风格，汤色黄绿明亮、滋味甘和、花香茶香并茂，是我国花茶品中佼佼者。

湖北咸宁市是全国“桂花之乡”，有丰富的鲜花资源，用桂花窰制的桂花茶，已有多年历史，主销省内外和部分出口。1983年12月经湖北省科委组织全省茶叶专家鉴评，被定为我省地方名茶，其窰品香气清鲜幽雅、滋味浓醇爽口，具有独特的金桂香味，并荣获省内科技成果奖。

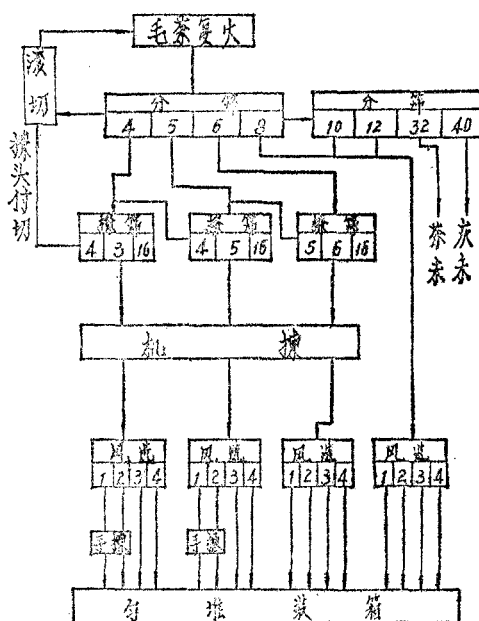
为了进一步扩大我市桂花茶生产，提高桂花茶质量，笔者根据宗崇山等同志的提名，研究方案，深入我市柏垌、贺胜等茶场，对桂花茶窰制的各项工艺进行了多年的探索，从试验到批量生产经过反复多次验证，现总结如下。

一、茶坯

选择烘青茶作窰花茶坯，烘青茶没有在锅中经过长久磨擦，茶叶内毛细管孔隙度较大，吸香能力强。在相同窰制条件下，烘青茶比炒青茶吸香率可提高15~25%。同时，烘青茶品质纯，馥郁清香，味鲜醇爽，不易产生焦糊等劣变气味，对窰后花茶品质有利。

初制后的烘青毛茶，经过精制后，才能作为窰花的茶坯，我市花茶坯的精制多采用本、园身二路法，其精制工艺如(图1)。毛茶首先进行复火干燥，使毛茶个体收缩，便入加工。烘干毛茶进入第一次平圆筛筛分，筛号4~40，其中32、40号为茶末、茶灰，其余筛下茶为本

图1 桂花茶茶坯精制工艺图



身路筛号茶，各筛号茶单独进行拣梗、风选后，待用。4号筛面茶经过滚切机切断后，再上平园筛机筛分，这样切、筛反复进行，直至筛面上只剩下少量筋头、黄片为止。经过反复滚切，筛分下的茶都作为园身路按筛号茶合堆，进行拣梗和风选后，本、园身路各筛号茶即按现行成品茶的标准样，先拼小样，再按小样比例拼配成各级窰花茶坯。

茶坯含水量的高低对窰后吸香率有极大的影响。精制后的茶坯干燥，马上进行窰花，即可不需进行再复火，如精制后茶坯含水量过高或茶坯存放时间过长，茶叶已吸收空气中水分。芽叶变软，在窰花前二、三天，需进行复火。总之，茶坯在窰花前宜越干越好，越干燥