

为绝对界限。

探测界限主要受三个条件影响：(1)感觉评定组的灵敏度和能力；(2)化合物的纯度和稳定度；和(3)带有背景气味的设备和空间的感染程度。遗憾的是这些因素的影响很难或是不可能从文件发表的极限值来评价。

至于浓度单位，现在共有 22 种之多，如重量/重量毫克/公斤，重量/体积毫克/升，和体积/体积，微升/升等。现在美国正逐渐转向国际系统单位SI (Internafional systfem of Units)。

例如编号 4 的甘油的界限值为  $3.8 \times 10^{-5}$  克/100毫升水。编号 443 的乙酸极限值为  $1.4 \times 10^{-5}$  ppm。(收稿日期 80、1)

孙时中译自美国试验和材料协会 ASTM 编制的“气味和口味的界限值资料”

## 快速测定脂肪仪

最早用来测定粮食和植物油种子里所含脂肪的 F-L 仪器，现在许多食品工业部门和饲料工业部门都采用这种仪器。这种仪器在肉类和香肠类生产中尤其显示了它的优点和长处。还有其他的产物，如种子、粮食、可可制品、鱼、饮料冲剂、鲜味汁、烘烤的糕饼，小点心和儿童食品等都用这种仪器来测定它们的脂肪含量。

仪器操作简单，只要对操作人员加以全面训练，即便在条件较差的企业里，也能保证迅速而准确地测定出脂肪的含量。

测定规划是，将称过的物品或试样放入反应室里，从自动分配器里将提取的四氯乙烯与其配好方，在振动反应器里将这种混合物充分地粉碎，同时提炼出脂肪。接着将这类溶液进行过滤并用电子仪表测量植物油和四氯乙烯的混合体的稠度。计数指针在刻度表上直接指出这种植物油的含量或脂肪含量。(收稿日期 80.1)

郭蕴译自德文《Zeitschrift für Lebensmittel-Technologie und verfrahrungs technik》

## 促进发色和防止退色

武田药品工业有限公司最近试验发明了一种新的食用肉制品发色助剂“西—列区卡—10”(シーリッチ CA—10)，这种助剂已正式开始在市场销售。

西—列区卡—10 是一种不仅可使原来靠腌制剂帮助产生的色泽发出极好的颜色，而且还使制成品中亚硝酸根残留量大幅度下降，又能防止退色的划时代的产品。

这种助剂是以抗坏血酸钠为其主要成份。其组成如下：L-抗坏血酸钠 25%，L-谷氨酸钠 15%， $\delta$ -葡萄糖醛酸内酯 5%，焦磷酸钠(无水) 4%，多磷酸钠 3%。

这种助剂比之单独使用 L-抗坏血酸钠的效果要优越，添加量对肉之比为 0.1~0.5%，对成品之比为 0.05~0.3%。

加入煮熟猪肉腊肠中试验结果如下表：

(1) 保存前及保存 4 小时后的 L、a、b 测定值

试 料	保 存 前			保存 4 小时后		
	L	a	b	L'	a'	b'
(1)对照	64.1	12.9	9.9	64.5	10.1	11.1
(2)L~抗坏血酸钠 0.05%	65.7	12.5	10.5	66.2	10.4	11.9
(3)L~抗坏血酸钠 0.05%	64.2	12.9	10.3	65.0	10.5	12.2
(4)シーリッチ CA—10 0.05%	64.9	12.8	10.3	65.3	12.0	11.2
(5)シーリッチ CA—10 0.1%	65.0	12.6	10.5	65.4	11.3	11.7
(6)シーリッチ CA—10 0.2%	65.3	12.7	10.5	65.7	11.8	11.0

(2) 保存 1 小时、2 小时、及 4 小时后的变色程度 ( $\Delta E$ )

$$\Delta E = \sqrt{(L-L')^2 + (a-a')^2 + (b-b')^2}$$

试 料	保存 1 小时后	2 小时后	4 小时后
(1)对照	$\Delta E = 2.10$	$\Delta E = 2.42$	$\Delta E = 3.07$
(2)L~抗坏血酸钠 0.05%	1.49	1.68	2.57
(3)L~抗坏血酸钠 0.1%	1.10	1.70	3.16
(4)シーリッチ CA—10 0.05%	1.32	1.14	2.05
(5)シーリッチ CA—10 0.1%	0.81	1.08	1.81
(6)シーリッチ CA—10 0.2%	0.99	0.93	1.10

(收稿日期 79.12)

曾余译自日文《食品开发》通卷 251 号

1 月号，1979。张瑞霖校