

## 4 小结

经对照实验认为,用塑料瓶采取油样,携带方便,不影响对鲜度指标的测定的准确性,这无疑给食油采样工作带来较大帮助。

## 参考文献

- 1 中华人民共和国国家标准《食品卫生检验方法·理化部分》GB 5009.37-85 1986:143。

## 泰国凉果、话化类食品中甜味剂的调查

王文凤 汕头卫生检疫局 515031

**摘要** 本文报道了从泰国进口的30份凉果、话化类食品中甜味剂含量的调查。所有样品均同时检出糖精钠和甜蜜素。糖精钠含量均大于0.15 g/kg;甜蜜素含量大于1.0 g/kg的有23份,占被检样品76.7%。作者认为,制定食品中人工合成甜味剂卫生标准时应考虑食品本身的特性;同时建议尽快制定甜蜜素与糖精钠混合使用时的食品卫生标准以及测定食品中甜蜜素含量的标准方法。

**关键词** 甜蜜素 食品卫生标准 标准测定方法

为加强对进口食品的卫生监督管理和检验,了解进口食品中甜味剂添加情况,我们对从泰国经汕头口岸进口的30份凉果、话化类食品进行了调查,现报告如下:

### 1 材料与方法

1.1 样品来源:经汕头口岸进口的泰国凉果、

话化类食品30份。

1.2 测定:糖精钠采用薄层层析法测定<sup>[1]</sup>。甜蜜素采用气相色谱法测定<sup>[2]</sup>

### 2 结果

30份泰国凉果、话化类食品中甜味剂含量

| 样品种类 | 份数 | 糖精钠(g/kg)  |               | 甜蜜素(g/kg)   |              |
|------|----|------------|---------------|-------------|--------------|
|      |    | 含量范围       | >0.15 g/kg的份数 | 含量范围        | >1.0 g/kg的份数 |
| 凉果类  | 20 | 0.24~0.72  | 20            | 0.43~5.95   | 13           |
| 话化类  | 8  | 2.40~14.40 | 8             | 20.58~34.74 | 8            |
| 其它   | 2  | 0.50~0.56  | 2             | 2.47~4.76   | 2            |
| 合计   | 30 | 0.24-14.40 | 30            | 0.43-34.74  | 23           |

由表可见,30份样品中糖精钠含量均大于0.15 g/kg,最高含量达14.40 g/kg;甜蜜素含量大于1.0 g/kg的有23份,占被检样品76.7%,最高含量为34.74 g/kg。

### 3 讨论与建议

3.1 糖精钠与甜蜜素已被许多国家允许在食品中使用,其各自对人体的毒理作用国内外已

有许多报道<sup>[3]</sup>,在食品中最大允许量也因国而异。因此,加强对食品中甜味剂的监测颇具意义。

3.2 30份样品中均检出甜蜜素,说明这种新型甜味剂在泰国已广泛使用于凉果、话化类食品中,且均与糖精钠同时使用。

3.3 此次调查了30份样品,检出糖精钠含量范围0.24~14.40 g/kg;甜蜜素含量范围0.43~34.74 g/kg。我国“食品添加剂使用卫生标准GB 2760-86”规定,在蜜饯类中糖精钠最大使用量为0.13 g/kg,甜蜜素最大使用量为1.0 g/kg。两者混合使用时的最大允许量我国尚未规定。若按现行标准来评价,则30份样品100%不合格。

3.4 此次调查的样品以酸性居多,这些食品在加工时使用甜味剂量较大,如减少用量,代之以糖,则产品将失去特有的风味、滋味。因此,我们认为,在制定食品中人工合成甜味剂标准时是

否应考虑食品本身的特性,如酸性、非酸性、高糖、低糖等,以适当照顾不同蜜饯品种保持特有的风味、滋味,适应消费者的口味习惯。

3.5 由于甜蜜素是近几年才被作为甜味剂而使用于食品中,且往往与糖精钠同时使用,它们两者混合使用时对人体的毒理作用尚未见有报道。因此,我们建议应尽快制定食品中甜蜜素的标准测定方法以及其与糖精钠混合使用时的食品卫生标准。

#### 参 考 文 献

- 1 中华人民共和国国家标准. 食品卫生检验方法(理化部分). 北京:中国标准出版社,1986.
- 2 叶世伯主编. 食品理化检验方法指南. 北京:北京大学出版社,1991.
- 3 凌关庭等. 食品添加剂手册.(上册). 北京:化学工业出版社,1989.

#### 乡镇企业

## 糖水豆薯罐头生产技术

赵 静 冯叙桥 西南农业大学食品系 630716

### 前 言

豆薯(*Pachyrhizus Erosus Urb.*)别名地瓜、凉薯、沙葛、土萝卜等。属豆科植物,为一年生缠绕性草质藤本。原产于中国南部、墨西哥、中北美洲等地。我国长江流域普遍栽培,尤其以川、黔两省的豆薯最负盛名。

豆薯的块根肥大,肉质洁白、脆嫩,多汁,富含糖分、蛋白质和维生素C等。块根在成熟过

程中糖分逐渐转化成淀粉,达10%~22%。可作水果生食,也可作蔬菜熟食。

豆薯的成熟期在8~10月份,川、黔一带的产量较大,价格低,若开发加工成糖水豆薯罐头,经济价值将会大大提高。

### 豆薯罐头的加工技术

#### (一)工艺流程

豆薯原料→洗涤→去皮与切分→预煮与硬化→漂