

中掺入较少量的豆浆,其铁含量也会明显增加。反应生成的红色与掺入豆浆的量呈正相关。本次检验的某厂疑似掺豆浆奶粉,呈现的粉红色程度与所设的分析对照管相比较,可判定其掺入量在15%左右。此与碱法、碘法的分析检验结果相吻合。而用于对照的正常全脂奶粉则呈极淡的红色反应。有关资料^④介绍的掺豆浆牛奶检铁法,没有指出邻二氮菲与亚铁离子反应的最适pH值,经参照水中铁的测定法^⑤,反应前先用10%氢氧化钠调节pH在2.9~3.5之间,然后再加入0.2%的邻二氮菲试剂,反应后立即出现明显的呈色反应。在操作过程中,加入氯化亚锡后要充分剧烈地振摇,以使其中的 Fe^{3+} 还原为 Fe^{2+} ,进一步才能使亚铁离子与邻二氮菲形成红色络合物。

小 结

1. 鉴于食品中掺假作伪现象的日益多

见,为便于现场监督人员的迅速判定,应有快速的检测方法。本试验经过反复的验证认为,碱法、碘法及铁法均可用于掺豆浆牛奶的快速检测,并能大致定量。

2. 本试验就碘法中碘的加入量及铁法试验中的调整反应的pH环境提出实验讨论意见,至于能否以脂肪球的大小、颜色等来区别牛奶中是否掺入豆浆,尚需进一步研究。

参加本试验检测调查者还有唐卉树、李瑞兰、陈辉、韩力等科里的其他同志,在此致谢。

参考文献:

- [1] 吴信法,乳肉检验学,
- [2] 吴光先,食品卫生检验手册,人民卫生出版社,1964,190
- [3] 戴寅,食品掺伪监测方法,1986。
- [4] 翟永信,现代食品分析手册,1988,642。
- [5] 中国医学科学院卫生研究所,生活饮用水水质检测方法,人民卫生出版社,1983,35

食用鲜猪肉引起阿托品食物中毒的调查报告

河南省漯河市卫生防疫站 马克生 安桂兰 申合喜 王建立

一九八九年八月十四日,漯河市马路街142号住户,因食用含阿托品的鲜猪肉引起一家四口人食物中毒。现将中毒调查结果报告如下:

流行病学调查 1989年8月14日上午十一点半,刘桂梅同志在马路街西段个体户王雪梅的肉架上购买了一元六角钱的鲜猪肉,约三百克,部位是颈部肌肉,无腐败现象,当天中午做肉丝面条,用肉约一百五十克,全家六口人,四人吃肉丝面条,食后约一个半小时均相继发病。另外两人吃鸡蛋面条未中毒。

个体户王雪梅出售的猪肉是当天早晨七点在受降路集贸市场购买市郊李盘庄屠宰个体户王全安卖的猪肉一片,计23.5公斤,当天已售完,其他食用者无此反应。王全安是购买另一家的活猪,宰前颈部注射过阿托品药物,致使阿托品在猪肉局部组织内储留造成食物中毒。

临床症状及治疗 潜伏期:一个半小时至两个小时

中毒症状:口干,咽喉干,头晕,颜面潮红,瞳孔散大,视力模糊(病人李梅红手表指针看不清),记忆力减退,反应迟钝。

治疗:口服绿豆茶加白糖症状缓解,病程短者16个小时,长者30个小时。

检验结果 中毒者吃剩余的生猪肉作阿托品定性试验,样品呈强阳性反应。