

天,糖纸粘连严重,有明显的哈喇味。以上结果可以看出,强化铁、Vc、叶酸的酥心糖,在其加工、存放期(90天)中,铁和叶酸的损耗变化不明显,保存率较高,能满足预期的强化需要量。Vc的损耗变化最大,其特点是保存期短、保存率低。30天损失率为57.14%,60天损失率高达79.0%。因此,Vc的强化量必须高于理论加入量(建议不低于25毫克/粒),才能获得预期的强化效果。

综上所述,酥心糖作为强化载体,强化铁是成功的。基于感官要求和强化效果的一致性,强化铁、Vc、叶酸的补血酥心糖最

佳保存期为30天(±),最长不宜超过60天。存放期注意低温和避光等因素。

四、小结

本文对强化铁、Vc、叶酸的补血酥心糖进行了加工过程和不同保存期强化剂变化情况的实验观察。结果表明,铁在加工、保存过程中损失很小,能达到预期的强化需要量;叶酸在加工过程中有一定损失,但仍能满足儿童生长发育的每天需要量;VC在加工、存放期中的损失较大,保存30天、60天的损失率分别为57.14%、79%。结合感官性状,还提出了最佳保存期和最长保存期。

一起有机磷农药“1605”引起的食物中毒

安徽省卫生防疫站 何欣荣

1989年2月17日,桐城县农村一户农民因儿子结婚请客吃饭,11人就餐,8人发生中毒5人死亡。经调查确认是由有机磷农药“1605”引起的食物中毒,现报告如下:

调查结果①流行病学调查:1989年2月17日中午,桐城县双河口乡民生村江屋队江兴龙家儿子结婚,宴请亲戚和邻居,有11人于中午13时45分进餐,食后一小时即有一人发病,随之有7人发病,其中5人于发病后半小时内陆续死亡。发病无年龄和性别差异。

②临床表现:病人发病的潜伏期最短的为1小时,最长的为1个半小时。中毒的临床表现是首先出现头昏、心慌、恶心,接着出现胸闷,严重者均出现全身抽搐、流涎、出汗、牙关紧闭、呼吸困难、瞳孔缩小等表现,并于发病后30分钟内死亡。

③实验室检查:3.1 取3例轻症病人的血做全血胆碱酯酶活性测定(比色法),结果分为6单位、10单位、35单位(正常40~80单位),即3例轻症病人全血胆碱酯酶活性明显降低。

3.2 采集中毒者剩余的食物和死者胃内容物做毒物分析,对死者的胃内容物和中毒者食剩的烧鱼做有机磷农药“1605”定性测定结果为强阳性。

分析 1. 从流行病学调查、临床表现和实验室检查等诸方面分析,该起食物中毒是由有机磷农药“1605”污染食物而引起的。

2. “1605”即对硫磷,属高毒农药,进入人体后主要抑制血液和组织中胆碱酯酶活性,引起胆碱能神经功能紊乱,出现头晕、头痛、流涎、出汗,肌肉震颤、瞳孔缩小等一系列神经毒表现,与此次食物中毒病人发病症状基本相吻合。本次食物中毒就餐11人中,8人中毒,5人死亡,发病率和死亡率分别为72.7%和45.4%,潜伏期最短的为1小时,最长的只有1个半小时,严重者于发病后半小时内死亡。

3. 此次食物中毒表明,目前由于农药管理紊乱,农户分散使用农药,缺乏卫生知识,把食品与农药一起贮藏,导致食物中毒的发生。