

白酒卫生质量调查分析

甘肃省张掖地区食品卫生监督检验所

石作宏 马德忠 王希明 李 华

本文对1981年以来调查本地175个生产单位产销的230份酒样加以分析,提示食品卫生监督机构加强酒类卫生管理。

1 调查内容和分析方法

1.1 本底调查:先后对本地区175个白酒生产单位和个体加工点的生产设施、使用原料、工艺技术及产区环境卫生等进行全面卫生调查,同时了解在本地的销售量和饮用后的反映等情况。

1.2 抽样:随机抽取各厂家酒样一至两份,留底编号并填写送检单,送检验室化验。

1.3 检验指标:包括感官指标、理化指标(乙醇、总酸、甲醇、总醛、杂醇油、铅)。

1.4 分析方法:1985年以前采用《食品卫生检验方法专辑》^[1]进行测定;1985年后采用中华人民共和国国家标准(食品卫生理化检验方法)中的GB5009-48-85分析法。

1.5 评价依据:卫生指标依据GB2757-81评价,其中总酸和总醛参照轻工部有关规定分别不超过0.15克/100ml和0.93克/100ml。

化验结果:见附表一~表五。

2 结果分析

2.1 共调查了175个加工单位,检验了230份酒样(见附表一),其中国营单位15个,酒样23份,合格15份,合格率65.2%;厂矿农场酿酒点7个,酒样12份,合格10份,合格率83.3%;乡办企业148个,酒样187份,合格50份,合格率26.73%;个体酒坊5个,酒样8份,合格3份,合格率37.5%;其不合格因素主要是感官有混浊、沉淀,理化指标中的总醛、乙醇等含量超标。造成原因是乡办企业和个体酒坊设备简陋,技术水平低。

成酒的合格率均低于50%。

表一 张掖地区不同企业白酒检验结果

生产单位	样品数	合格数	合格率%	超标数	超标率%
国营企业	23	15	65.2	8	34.8
厂矿农场	12	10	83.3	2	16.7
乡办企业	187	50	26.7	137	73.3
个体企业	8	3	37.5	5	62.5
合计	230	78	33.9	152	66.1

2.2 不同水源酒的合格率高低顺序是:自来水71.4%;井(泉)水35.7%;涝池蓄水20.97%(见表二),说明酒的卫生质量优劣与水质关系密切。本地涝池蓄水常受大量微生物污染,理化成份比较复杂,水硬度较高、悬浮物多,因比酿出的酒多为混浊、味不纯或蒸馏后仍可引起沉淀,故酿酒必须使用符合国家卫生标准的水。

表二 不同水源白酒检验结果

水 源	样品数	合格数	合格率%	超标数	超标率%
自来水	14	10	71.4	4	28.6
井(泉)水	154	55	35.7	99	64.3
涝池水	62	13	20.97	49	79.03
合计	230	78	33.9	152	66.1

2.3 不同原料酒的合格率高低顺序是:高粱100%;青稞78%;玉米21.7%(见表三)。究其原因可能是高粱、青稞主要是支链淀粉,有吸水性强、容易糊化的特点,非常适宜根霉的生长,采用小曲法生产,可使淀粉利用率达85%以上。

表三 不同原料白酒检验结果

原 料	样品数	合格数	合格率%	超标数	超标率%
高 粱	3	3	100	—	—
青 稞	32	25	78.12	7	21.88
玉 米	184	40	21.73	144	78.27
其 它	11	10	90.9	1	9.1