

2.5 实际样品测定

取居民添加脱氢乙酸腌制的酸菜样品2份,按本方法操作,测得脱氢乙酸含量分别为0.05g/kg;0.06g/kg,见图4。

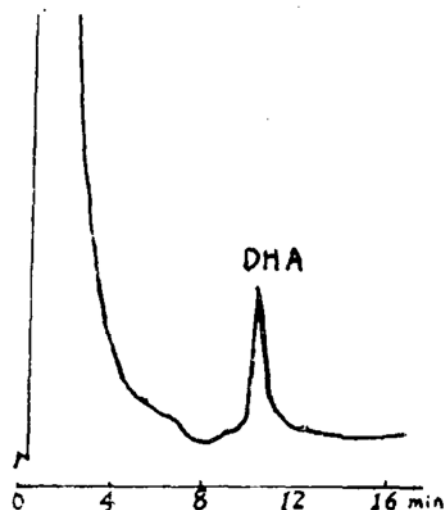


图4酸菜样品谱图

本文经高庆仪同志指导,谨表感谢。

参考文献

1. Ramsey L (1953) J. Assoc Anal Chem 36, 744-748.
2. Haller, H. E. & Junge, C. (1971) Mitteilungs-
blGDCHFAchgruppeLebensmittelchemGerichtlGhem 25,
164-166.
3. P. 濮匠 J (1973) J Assoc Anal Chem 56, 1270-1272.
4. Toyoda M Kanamom T Ito Y & Iwaida M (1977) Eisei Ka-
gaku 23, 100-105.
5. Daniels ET. Al (1983) J Assoc Anal Chem 66 (4) 893-896.
6. 马家骥, 等译. 食品中添加剂的分析方法. 北京: 中国
标准出版社, 1988, 632.
7. Liang Zn Yu J Agric Food Chem (1984) 32, 681-683.
8. Sibbereisen K & Wagner B (1970) Monatschr Brau 23,
57-37.
9. Colonna C 1974 Rivvitil Enol 27, 280-284.
10. 高鹤娟, 等编. 食品卫生检验方法(理化部分). 第一
片, 北京: 中国标准出版社, 1987, 156.

对100份掺伪调味粉的检验

张掖地区卫生防疫站 哈德鹏 石作宏

近年来,由于我国商品经济的发展,一些从事食品经营者不顾消费者的利益,制造伪劣食品,在社会上造成很坏影响,笔者对胡椒粉、花椒粉、姜粉、八角粉、五香粉、辣椒粉6个品种,共100份掺伪劣质调味粉进行了检验,并讨论了检测:

1 材料和方法

1.1 材料来源: 6个品种, 100份 (25g、50g 塑料袋或瓶装) 调味粉是从外省销入本地及本地生产和经营网点中送检或抽检的。

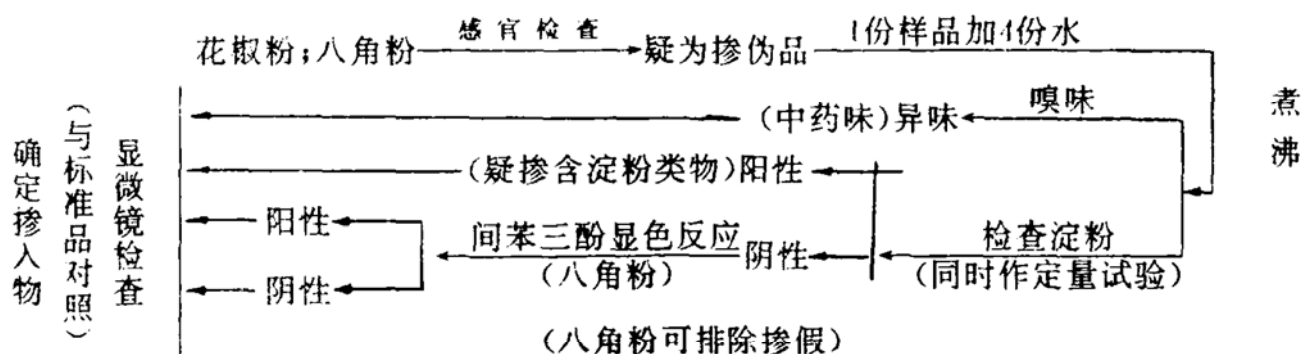
1.2 方法: 按《食品掺伪检测方法》操作^[1]。

2 结果与讨论

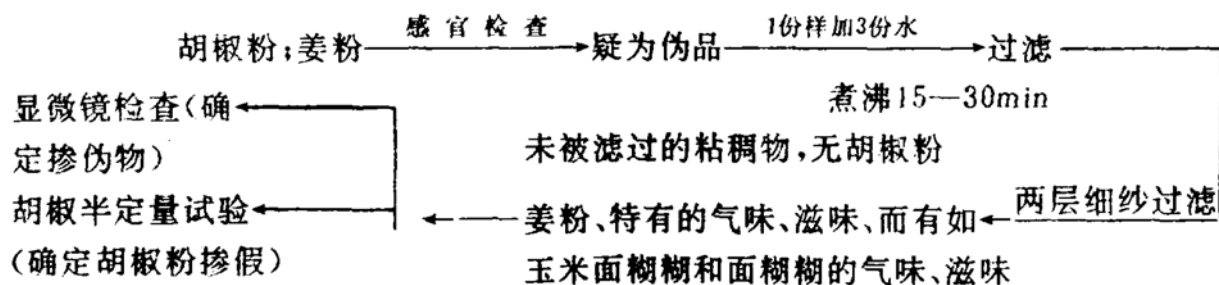
2.1 通过本次检测,笔者认为,在检验中首先应了解各种调味粉的特性,才能掌握一般的掺伪规律。如: 花椒粉、八角粉不含淀

粉,其外壳纤维组织较硬且粗,不能完全研磨成粉面状,故一般掺入与之相似的谷糠、麸皮等农付产品;而胡椒粉、姜粉,因其含淀粉且纤维组织较细,可研磨成粉成状,颗粒很小所以一般掺入与之色泽、组织状态相似的米粉,玉米粉、粗面粉等;而五香粉因是由小茴香、陈皮甘草、八角桂皮等混合研磨而成,具有特殊香味、颗粒较大,故一般掺入粉碎的中药渣、谷糠;辣椒粉由于呈明显红色,且粉片较大,因此一般经染色掺入锯末,谷糠、麸皮、食盐等。

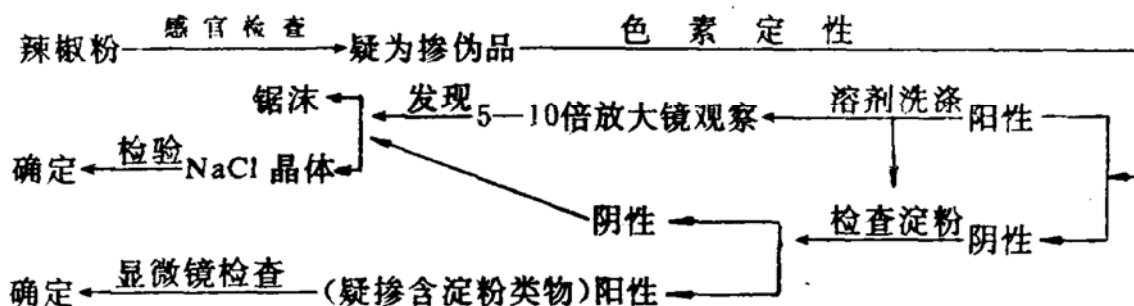
2.2 根据调味粉的一般掺伪规律及本次检测结果,笔者在工作中总结了各种调味粉掺伪检验程序,如花椒粉和八角粉的程序:



姜粉 胡椒粉的掺伪检验程序:



辣椒粉的掺伪检验程序:



五香粉由于大多掺入中药渣,对其只要加水煮沸,会嗅到明显的中药味,尝之有苦味,若用显微镜检查则较困难,如掺入谷糠、麸皮等可按上述检验程序中的相应方法进行。在上述检验程序中,首先应作好各种调味粉的纯品作为标准品,感官检查时首先与之对照;检查淀粉的目的是对含淀粉掺入物(如:谷糠、麸皮、玉米粉、粗面粉等)的初查,在显微镜检查时,应制好标准品与各种掺入物的片,以便与之对照确定。

2.3 对100份掺伪调味粉进行了水份、灰分测定,其结果与标准品对比无显著性差

异。

2.4 通过此次检验,提示我们,作为检验人员,应掌握必要的植物组织形态学知识和一定的掺伪规律,才能做好掺伪检验。但因无特异方法也感到掺伪检验的困难,建议卫生部能制定出调味粉类 GB 卫生标准及检验方法,使基层工作者有标准可依。

参考文献

翟永信主编 调料·食品掺伪监测方法·北京大学出版社,1989,152—161。