

价的测定是一个较好的方法。

(本方法经北京市卫生防疫站涂晓明, 郑兰波, 天津市卫生防疫站王珍, 邯郸市卫生防疫站焦淑亭, 李建英等同志验证, 特此致谢)。

参 考 文 献

[1] Henick, A. S., et al. • Estimating Carbonyl Compounds in Rancid Fats and Foods • J. Am. Oilchem. Soc. 1954; 31: 88-91.

[2] Lea, C. H., P. A. T. Swoboda. • J. Sci. Food Agric. 1962; 13: 148.

[3] Fioriti, J. A., Reduction of Hydroperoxide Interference in the 2,4-DNP Determination of Carbonyls • J. Am. Oil Chem. Soc. 1965; 42: 743-744.

[4] Mizuno, G. R. et al. • Interference of Peroxides

With the Determination of Total Carbonyls in Autoxidized Fats • J. Am. Oilchem Soc. 1965; 42: 839-841.

[5] Toshiyuki Chiba., et al. • A simple Method for Estimating Carbonyl Content in Peroxide-Containing Oils • J. Am. Oil Chem. Soc. 1989; 66: 1588-1592.

[6] Porter, N. A., et al. • J. Am. Chem. Soc. 1980; 102: 5597.

[7] Porter, N. A., G. Wujek • J. Am. Chem. Soc. 1984; 106: 2626.

[8] 中华人民共和国国家标准 • 《食品卫生检验方法》(理化部分) • 第一版 • 北京: 中国标准出版社, 1986: 143-145.

[9] Gray, J. I. • Measurement of Lipid Oxidation • J. Am. Oilchem. Soc. 1978; 55: 539-545.

[10] Grosch, W. • In Autoxidation of unsaturated Lipids • London Chem Academic Press, 1987: 95.

散装酒中糖精监测报告

许启旺 湖南省桂阳县卫生防疫站 (424400)

为了解我县散装酒中糖精含量状况, 1992年春节前对我县10个乡镇的36个商店采集了41份散酒。按《食品卫生检验方法(理化部分)》中薄层层析法进行检测, 结果报告如下。

41份散酒检出15份含有糖精, 其中超过国家标准的有7份, 超标率为16.67%。14份<30度的酒样, 糖精超标率为28.57%; 13份30—40度的酒样, 超标率为26.00%; 14份>40度的酒样, 均未超过国家标准。41份酒样糖精含量最高的达0.81g/l, 超过国家标

准的62.00%。

糖精是无营养价值的甜味剂, 对人体有一定的损害。应严格限制使用量, 要尽量不用或少用。本次监测结果表明, 散装酒添加糖精现象普遍, 超标率也不低。特别是乙醇浓度越低的酒样, 糖精的检出和超标率越高。这可能是由于低浓度的酒样感官效果欠佳, 用甜度来隐蔽其缺陷。同时发现所检出的含糖精的酒样均是外地生产的, 而且绝大多数是在农村销售, 需引起监督部门的注意。