

国家食品卫生标准中关于发酵酒的感官指标要求澄清液体、无沉淀及杂质、无异臭及异味。青稞酒发酵后一般不经过滤、沉淀等处理,所以成品中普遍有浑浊及少许沉淀现象。其有害成份铅、甲醇、杂醇油、黄曲霉毒素等低于国家卫生标准。细菌总数全部超过国家标准。超标主要

与生产制作容具无消毒设施、用水不符合卫生要求等因素有关。

另外,所使用的曲种杂菌较多,且有一份检出黄曲霉产毒素菌株,应引起高度重视。

河南省扶沟县农民自制棉油卫生学调查分析

王 燕* 魏玉霞* 贺承金** 杨红旗**
郑付安*** 霍保安*** 穆民跃***

目前,我省产棉地区农民食用自制棉油的现象普遍存在,但若碱炼工艺不规范,自制棉油中游离棉酚含量会超过国家卫生标准。长期食用这种高棉酚的棉油,可能引起慢性棉酚中毒。为此,我们对周口地区扶沟县农民自制的棉油进行了一次卫生学调查。随机抽取该县的曹里乡和柴岗乡为调查对象,对其棉油加工个体户的加工过程、加碱品种、加碱量及周围食用情况等进行调查了解。采样44份,其中农民自制棉油41份,县国营油厂的精炼棉油3份。按国家标准方法GB5009·37—85苯胺法测定每份样品中的游离棉酚含量。棉酚标准品由中国农业科学院棉花研究所提供。

个体自制棉油的设备为6YL—68型榨油机。生产工艺为棉籽带壳生榨后加碱精炼而成品油。碱炼多数用纯碱、少数用烧碱,加碱量为0.5%~5%不等,多数为1%~2%,有的是凭经验加碱。县国营油厂为20型榨油机,加工工艺为棉籽经脱壳、粉碎、蒸、炒后机榨,再经碱炼脱水后制得成品油。其加碱量是根据油质的酸价而计算的。从样品的色泽看,自制棉油有黄、红、棕、黑色,有些较混浊;而精炼棉油色淡黄而透明。从检验结果看,

41份自制棉油中游离棉酚含量范围为0.004%~0.322%。其中有9份超过国家卫生标准,合格率为78%。精炼棉油中游离棉酚含量均合格(表1)。

从曹里乡卫生院的调查情况看,每年秋季棉花成熟后即有病例出现,表现为四肢无力、腹痛、腹泻、行走困难、血钾偏低,服用氯化钾后症状消失。女性病人还有月经不调、闭经年龄提前等现象。病人以女性、青壮年人为多。在农民家随访时还了解到当地牲畜以棉饼为饲料,也有流产、软瘫和死胎现象发生,这些都与慢性棉酚中毒的特点相吻合,表明当地已有慢性棉酚中毒,并已对人、畜造成危害,应当引起高度重视。

预防棉酚中毒,首先应加强对个体榨油户的卫生监督管理,规范碱炼工艺,以保证榨出的棉油符合卫生标准。其次,应对广大群众开展宣传教育工作,提高群众的自我保护能力。让群众了解棉酚的有关卫生知识,认识棉酚中毒的危害性,并学会从油的外观来辨别油的质量:棉酚含量随油的色泽加深而增高,碱炼后色泽淡黄而透明者棉酚含量低,红黄色的较高,而棕黑混浊的棉酚含量最高,这种油不得直接食用,应重新碱炼后再食用。

表1 粗制棉油与精炼棉油游离棉酚含量检验结果

类别	份数	合格数	合格率%	检出范围	游离棉酚含量(%)				
					均数	~0.005	~0.010	~0.020	>0.020
粗曹里乡	16	11	68.0	0.005~0.322	0.059	0	11	0	5
制柴岗乡	25	21	84.0	0.004~0.227	0.029	3	7	11	4
精炼	3	3	100.0	0.004~0.014	0.007	2	0	1	0
合计	44	35	79.5	0.004~0.322	0.032	5	18	12	9