

2.4 当浸出液达到平衡后,即浸出物浓度达到最大时,随着时间的推移,浸出的一些易挥发成分和不稳定成分(如维生素等)发生挥发或空气氧化破坏而使浸出液的成分损失,最终导致甲醇测定值有所降低,即浸泡 20 d 的 40% 20% 的枸杞制酒的甲醇值(分别为 0.67 g/100 mL 和 0.37 g/100 mL) < 同浓度浸泡 15 d 的甲醇值(分别为 0.69 g/100 mL 和 0.40 g/100 mL)。

所列制酒各成分甲醇测定值见咨询台附表。^[7]

3 讨论 通过对枣杞制酒甲醇超标原因的分析,提示我们动植物浸泡(煮)酒的浸出成分或配制酒的加入成分(如增加酒的甜味所用的甘油等)可能会对甲醇测定值产生较大影响而导致错误结果,作出错误评价,既影响监督监测部门的声誉和形象,又给企业和商家造成不必要的经济损失。在检测这类试样时,试样一定要进行蒸馏,取蒸馏后的馏出液进行检测即可消除上述影响,使检测结果更趋于甲醇含量的真实值。

参考文献:

- [1] 高松,等.关于枣杞酒中甲醇超标原因的分析及对策[J].中国食品卫生杂志,1998,10(4):43
- [2] 中国医学科学院药物研究所.中草药有效成分的研究(第一分册)[M].北京:人民卫生出版社,1972,406~427
- [3] 河北省卫生防疫站,等.食物营养成分表[M].北京:中国医药科技出版社,1991,18~32
- [4] 林勤保,等.大枣营养成分研究现状[J].食品科学,1999,20(1):71
- [5] GB/T 5009.48—1996,食品卫生检验方法(理化部分)[S].
- [6] 汪小兰.有机化学[M].第2版.北京:高等教育出版社,1985,99~101
- [7] 咨询台[J].中国食品卫生杂志,1998,10(1):43

中图分类号:O622.3;R15 文献标识码:A 文章编号:1004—8456(2000)02—0054—03

卫生部司(局)文件 卫法监食发[1999]第113号

卫生部法监司关于明确食品生产经营人员体检范围问题的批复

河北省卫生厅:

你厅冀卫防字(1999)第32号文收悉。经研究,现批复如下:

根据《中华人民共和国食品卫生法》第二十六条的规定,每年必须进行健康检查的食品生产经营人员是指直接接触食品的生产经营人员。

此复。

卫生部卫生法制与监督司
一九九九年九月三日