

梅州市盐焗禽类食品防腐剂的调查分析

黄玉玲 罗 萍 邹启荣 陈梅秀  
(梅州市疾病预防控制中心,广东 梅州 514021)

**摘 要:**为了解梅州特产盐焗禽类食品中防腐剂的添加情况,监督和指导生产厂家正确使用食品添加剂,促进梅州市盐焗禽类食品质量的不断提高,采集生产厂家及市场销售的盐焗禽类食品,按 GB/T 5009.29—2003《食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法》检测防腐剂,按 GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》进行评价。共检测 78 份样品,检出苯甲酸钠 48 份,含量为 0.04~0.6 g/kg,检出率 61.5%;检出山梨酸 7 份,含量 0.04~0.48 g/kg,超标 6 份,含量 0.12~0.48 g/kg,超标率 7.7%。盐焗禽类食品中存在违禁加入苯甲酸和山梨酸超标的现象,应加强监督监测。  
**关键词:**家禽产品;食品防腐剂;卫生调查

Survey on content of preservatives in special flavor poultry produced in Meizhou  
HUANG Yu-ling, LUO Ping, ZOU Qi-rong, CHEN Mei-xiu  
(Meizhou Municipal Center for Disease prevention and Control, Guangdong Meizhou 514021, China)

**Abstract:** People in Meizhou use a special way to process poultry. The cleaned poultry are coated with a layer of salt and spices and wrapped with locally produced paper made of straw. Then it is buried in crude salt and heated for an appropriate length of time. The poultry so processed have a special flavour, which is liked by local residents and tourists. To standardize the processing technique and ensure food safety, the addition of preservatives were surveyed. Seventy-eight samples of poultry products were collected from production firms and market of this city and determined for contents of preservatives, sodium benzoate was detected in 48 samples (61.5%) with contents ranged from 0.04 g/kg to 0.6 g/kg. Sorbic acid was detected in 7 samples with contents ranged from 0.04 g/kg to 0.48 g/kg with contents of 0.12~0.48 g/kg detected in 6 samples (7.7%), which exceeded the national standard. It is concluded that the supervision to the production of such foods should be strengthened.  
**Key word:** Poultry Products; Food Preservatives; Health Survey

盐焗禽肉、翅、爪、腿、肾、肝等禽类食品是梅州人民喜爱的特色食品,它是用食盐、沙姜等配料涂抹于禽类食品,用手工制作的草纸包住这些食品,埋在粗盐中,通过加热粗盐使这些禽类食品焗熟;它具有味道独特、食用方便、口感好、营养丰富、携带方便等特点。随着人们生活水平的提高,工作节奏的加快,这类食品受到越来越多消费者的青睐。  
这些食品在没有冷藏的情况下,需添加防腐剂,才能达到一定的保质期。为促进梅州市盐焗禽类食品质量的不断提高,规范这一行业的发展,为保障广大群众的食品安全,梅州市疾病预防控制中心于 2004 年对各盐焗食品生产厂及市场销售的此类食品进行防腐剂添加情况的专项调查,现将调查情况

分析如下。

1 材料与方法

1.1 样品采集 采集生产厂家及市场销售的盐焗禽肉、翅、爪、腿、肾、肝等禽类食品共 78 份。

1.2 测定方法 采用 GB/T 5009.29—2003《食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法》<sup>[1]</sup>。

1.3 评价依据 按 GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》进行评价。

2 结果

调查结果见表 1。78 份样品中检出苯甲酸钠 48 份,含量为 0.04~0.60 g/kg,检出率 61.5%;检出山梨酸 7 份,含量 0.04~0.48 g/kg,超过 0.075 g/kg 的 6 份,含量 0.12~0.48 g/kg,超标率 7.7%。其中 54

作者简介:黄玉玲 女 副主任技师

份禽爪中检出苯甲酸钠 37 份,含量 0.06~0.60 g/kg 检出率 68.5%。4 份禽腿中检出苯甲酸钠 3 份,含量 0.06~0.30 g/kg,检出率 75%。3 份禽翅中检出苯甲酸钠 3 份,含量 0.04~0.20 g/kg,检出率 100%。9 份肾、肝中检出苯甲酸钠 4 份,含量 0.06~0.20 g/kg,检出率 44.4%。8 份禽肉中检出苯甲酸钠 1 份,含量 0.2 g/kg,检出率 12.5%。只有禽爪中检出山梨酸 7 份,超标 6 份,在禽爪中超标率 11.1%,其余样品未检出山梨酸。

表 1 78 份盐焗禽类食品中防腐剂检测结果

种类	检测份数	苯甲酸		山梨酸		
		检出份数	检出率 (%)	检出份数	超标份数	超标率 (%)
禽爪	54	37	68.5	7	6	11.1
禽腿	4	3	75.0	0	0	0.0
禽翅	3	3	100.0	0	0	0.0
禽肾、肝	9	4	44.4	0	0	0.0
禽肉	8	1	12.5	0	0	0.0
合计	78	48	61.5	7	6	7.7

3 讨论

此次共调查 78 份盐焗禽类食品,检出苯甲酸钠 48 份,检出率是 61.5%。苯甲酸及其盐是传统的防腐防腐剂,其合成工艺简单,价格低廉,广泛应用于汽水、果汁、酱油等食品的防腐<sup>[2]</sup>,但其毒性较大。GB 2760 1996《食品添加剂使用卫生标准》规定,肉制品中不允许使用苯甲酸及其盐。此次 5 类禽类食品中共有 48 份样品检出苯甲酸,一是生产厂家不了解苯甲酸不得用于肉制品,二是某些厂家唯利是图,违禁加入。

山梨酸及其盐是一种新型食品添加剂,是国际粮农组织和世界卫生组织重点向各国推荐的低毒、高效保鲜防腐剂,也是我国“十五”规划中重点发展

的食品添加剂之一,从安全性方面来讲,山梨酸是一种国际公认安全 (GRAS) 的防腐剂,安全性很高,世界卫生组织和美国 FDA 都对其安全性给予肯定,山梨酸的毒副作用仅是苯甲酸盐的 25%,山梨酸对人体不会产生致癌和致畸作用。GB 2760 1996《食品添加剂使用卫生标准》规定:肉制品中山梨酸的最大使用量为 0.075 g/kg。本次调查 78 份盐焗禽类食品中,7 份检出山梨酸,大于 0.075 g/kg 的有 6 份,超标率 7.7%,超标含量为 0.12~0.48 g/kg,是国家标准规定上限值的 1.6~6.4 倍,这种添加剂严重超标的食品会影响消费者的身体健康。造成超量加入的原因主要是没有严格按国家标准规定执行。

在此次调查中,78 份样品仅有 7 份是添加山梨酸,且 6 份超标,大部分是添加苯甲酸,但未见同时加入两种防腐剂。从调查情况来看,梅州市盐焗禽类食品违禁和超量加入防腐剂的情况较为严重。建议卫生监督部门加强对盐焗食品生产厂家及销售市场进行预防性和经常性卫生监督监测,控制好山梨酸在盐焗禽类食品中的使用量,指导和鼓励生产厂家使用天然防腐剂,不能超范围或超量使用食品添加剂。如需使用某种食品添加剂(如苯甲酸钠国标使用范围中没有规定),应通过应用试验按《食品添加剂卫生管理办法》有关规定申请扩大使用范围和使用量,批准后才能使用,以规范市场。

参考文献

[1] GB/T 5009 2003. 食品卫生检验方法 理化部分[S].  
[2] 谭铭雄,潘淮,马林,等. 多种国产奶粉检出苯甲酸钠调查报告[J]. 华南预防医学,2003,12(29)增刊:19-21.

[收稿日期:2005 - 06 - 14]

中图分类号:R15;TS202.3;TS251.55 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2005)05 - 0442 - 02

单细胞蛋白质及其在食品加工中应用

单细胞蛋白质亦称微生物蛋白质,缩写为 SCP,是指在适宜的条件下利用生长基质,培养细菌、真菌和某些低等藻类生物的单细胞或丝状微生物的个体而获得的菌体蛋白质。SCP 既可用于人类食品,又可用于食品加工。制定安全性标准及食用标准是一个迫切的工作。