

“活性乳”营养分析评价和卫生管理

杭州市卫生防疫站 朱茨萍

“活性乳”是一种含有大量活的乳酸菌的发酵乳制食品。它和其它多种乳酸菌饮料一样是80年代国际盛行的新型营养保健型饮料。杭州自一九八八年九月以来,已有活性乳酸菌乳饮料食品厂家三户。这类食品大多以其独特的口感和富于营养而深受广大消费

者喜爱和青睐。现将杭州产的“活性乳”食品经检测的营养卫生特点论述如下:

1 主要营养分析

1.1 产品原料配方

“活性乳”的原料,配方主要为进口或国产优质全脂奶粉、葡萄糖、一级白砂糖各

虽有鲱鱼卫生标准供参考,但极不符合沙丁鱼鲜度指标的实际情况。即沙丁鱼感官已出现腐败变质现象,但检测挥发性盐基氮(TVBN)含量却较低。为此,笔者对进口远东沙丁鱼的鲜度指标进行了初步探讨。

2 材料、方法和指标

样品来源、来自某外贸公司1988~1989年经图们口岸入境的189批日本海产远东冷冻沙丁鱼。

检验资料依据:图们食品卫生检验所的卫生检验证书。

感官指标:参照鲱鱼卫生标准,补充不得出现脂肪酸败的黄色氧化现象和鱼体破腹。

TVBN检验方法:按半微量定氮法^[3]。

3 检验结果

在189批沙丁鱼样品中,感官属于正常范围有158批,TVBN $\leq 20\text{mg}/100\text{g}$ 。感官上具有腐败变质特征的共计有31批,TVBN检验结果见下表。

31批腐败变质沙丁鱼TVBN检验结果

TVBN(mg/100g)	<15	15~	20~	30以上
批 次 数	0	16	7	8
百分比(%)	0	51.6	22.6	25.8

上述检验结果表明,在31批感官检验腐败变质的沙丁鱼中,TVBN为15~30mg/100g的有23批,占74.2%;TVBN在30mg/100

g以上的有8批,占25.8%。

4 讨 论

沙丁鱼受产、储、运、销过程影响,极易腐败变质,特别在感官上表现更为明显。一旦体表无光泽、出现破腹和黄色氧化现象即表明鱼的鲜度不佳、腐败变质。但在实验室检验中,检验结果多与感官判定结果极不相符,究其原因,笔者认为与下列因素有关:一方面,沙丁鱼脂肪含量高,在检测TVBN时,检样中蛋白质所占比例少,其分解产物也少,所以使TVBN含量偏低;另一方面沙丁鱼含脂肪高而且是不饱和脂肪酸,在一定条件影响下,在腐败变质过程中脂肪酸败可能先于蛋白质氨基酸的分解,故脂肪酸败现象在感官表现明显。笔者认为制定沙丁鱼卫生标准时,感官指标可在鲱鱼卫生标准的基础上增加不得有破腹和脂肪酸败、黄色氧化现象;TVBN不得超过15mg/100g。或将脂肪酸败的指标也作为沙丁鱼鲜度指标。

参 考 文 献

- [1]. 孙勇浩. 朝鲜东海鱼类志. 平壤: 科学百科全书出版社, 1980: 58(朝鲜文).
- [2]. 王建中. 鱼油脂肪(EPA、DHA)的利用. 食品科学 1985; 11: 57.
- [3]. 中华人民共和国国家标准. 食品卫生检验方法 理化部分. 1986, 169