

面,吃一餐算一餐,潜伏着很大的食品污染和食物中毒危机。

3.6 食品卫生监督力度不够。许多食品卫生问题需要加强监督力度,然而目前食品卫生监督部门人力、物力不够;分级管理力量分散,甚至互相抵消;卫生行政处罚程序多变而复杂,如罚一千元以上需书写 10 张以上的案卷,使得人少事多的基层食品卫生监督人员难以应付。无疑更增加了卫生行政处罚的难度。

综上所述,我市建筑工地食堂的食品卫生监督管理工作,虽然经过几年的努力,取得了一定成绩,但还存在不少的问题,需更进一步投入更大的人力和物力,巩固成绩,继续做好工作。卫生监督部门必须加快体制改革,以便更好地适应目前形势发展的需要。

中图分类号:R155.6⁺5 文献标识码:C 文章编号:1004—8456(2000)06—0034—03

云南省 100 种特有食物中 VB₁ 含量的测定*

殷建忠 周玲仙 张雪辉 王琦

(昆明医学院营养与食品研究所,云南 昆明 650031)

为了解云南特有食物的营养成分,填补云南食物营养成分分析空白,为食物资源的开发和综合利用提供科学依据,我们于 1996 年 10 月至 1998 年 12 月对云南省 100 种特有食物进行 VB₁ 含量测定,现将结果报告如下。

1 材料和方法

1.1 试样

1.1.1 试样来源 测定的 100 种食物产自云南省各地区、市、县。由专业人员按“食物营养成分测定方法”^[1]规定的相应方法随机采样(问明产地)。

1.1.2 试样预处理 新鲜蔬菜水果试样取可食部分,洗净再用蒸馏水冲洗三遍,晾干,4℃ 冰箱保存,尽快分析测定。测定时用组织捣碎机捣成匀浆后供测定。豆类、谷类及茶叶类等用粉碎机将试样尽量粉碎保存备检测。

1.2 方法 荧光法 GB 12390—90。^[2]Ex 365 nm,Em 435 nm。

1.3 仪器 960 型荧光分光光度计,上海第三分析仪器厂生产。

1.4 质量控制 先按上法对中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所提供的质控试样进行测定,待测定结果符合要求后,再正式测定试样,每种试样取 2 份平行操作,平均偏差小于 10%者取平均值报告结果。

2 结果与讨论 云南省 100 种特有食物中 VB₁ 的含量见表 1。

VB₁ 在体内具有参与糖代谢、促进能量代谢、维护神经与消化系统的正常功能和促进生长发育的重要作用。含量较丰富的食物有动物内脏、肉类、豆类、花生及没加工的粮谷类。^[3,4]云南省 100 种特有食物中 VB₁ 含量测定结果与上述文献报导基本一致。本次测定结果可为评价本地区居民膳食中 VB₁ 摄入量提供参考依据。

测定结果表明,VB₁ 广泛存在于天然食物中,同类食物的不同品种之间,VB₁ 含量差别不一,如茶叶类的白雪茶(0.07 mg/100 g)与沱茶(0.01 mg/100 g)相差 7 倍,而水果类的酸角(0.32 mg/100 g)与酸多依(0.002 mg/100 g)相差 160 倍。在不同种类的食物之间,VB₁ 含量差别较大,豆类及制品含量较高,蔬菜、水果、茶叶类含量相对较少。

* 国家自然科学基金资助项目

表1 云南省100种特有食物中VB₁的含量

mg/100g

食物	含量	食物	含量	食物	含量	食物	含量
谷类及制品							
软稻米	0.04	香糯米	0.08	八宝米	0.04	燕麦	0.42
卷粉大王	0.04	快餐饵丝	0.04	米线(干浆)	0.006	米线(酸浆)	0.03
荞丝	0.11						
豆类及制品							
臭豆腐	0.02	豆粉皮	0.69	黑花豆	0.26	奶花豆	0.28
红腰豆	0.38	白腰豆	0.25	珍珠豆	0.44	豌豆粉	0.08
石屏鲜豆腐	0.02	石屏豆腐干	0.11	石屏豆腐皮	0.11	建水烧豆腐	0.03
蔬菜类							
黑麻叶	0.03	藜蒿	0.03	灰挑菜	0.04	松毛尖	0.007
草牙	0.01	枸杞尖	0.07	豆腐菜	0.02	树番茄	0.04
酸茄	0.03	水香菜	0.04	南瓜尖	0.03	皱皮辣椒(红)	0.08
皱皮辣椒(绿)	0.04	树毛衣	0.01	芋头花	0.03	小苦菜	0.02
花叶苦菜	0.04	菜花	0.08	牛皮菜	0.02	茴香根	0.05
皂角尖	0.08	苦刺花	0.11	苦菜苔	0.05		
水果类							
滇橄榄	0.03	酸角	0.32	大头芒果	0.03	土芒果	0.04
番木瓜	0.13	番木瓜叶	0.08	酸多依	0.002	酸木瓜	0.02
甜石榴	0.09	宝珠梨	0.007	建水柑桔	0.09	黄泡	0.04
刺脑苞	0.06						
糕点及名特小吃类							
蚕豆焖饭	0.06	玫瑰糖	0.009	四喜荞包	0.18	鲜花饼	0.12
小锅米线	0.02	卤饵块	0.06	过桥米线	0.12	重油麦串	0.06
云腿月饼(白)	0.11	云腿月饼(红)	0.10	硬壳火腿饼	0.11	石筋洒琪玛	0.03
豆末糖	0.06	芝麻片	0.07	冬瓜蜜饯	0.004	蒙自年糕	0.02
肉、鱼、乳及制品类							
宜良烤鸭	0.09	宜良生鸭	0.11	永胜火腿	0.14	火烧牛干巴	0.11
云腿罐头	0.04	云腿午餐肉	0.09	鲫鱼鱼	0.04	抗浪鱼	0.03
乳扇	0.13						
茶叶及饮料类							
普洱茶(红茶)	0.02	凤庆茶(红茶)	0.03	沱茶	0.01	雪茶(白)	0.07
雪茶(红心)	0.03	小粒咖啡	0.01				
咸菜类							
昭通酱	0.007	酸腌菜	0.02	猪肝酢	0.04	萝卜酢	0.08
杂类							
砸大碗	0.03	地参	0.29	白参	0.31	螺旋藻	0.28
臭参	0.05	紫苏叶	0.35	仙人掌	0.01	芭蕉芋	0.04

参考文献:

- [1] 中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所. 食物营养成分测定方法[M]. 第3版. 北京:人民卫生出版社,1991,1
- [2] GB 12390-90. 食物中硫胺素(维生素B₁)的测定方法[S]
- [3] 郑建仙. 功能性食品(第2卷)[M]. 北京:中国轻工业出版社,1999,262~269
- [4] 陈炳卿. 营养与食品生化学[M]. 第3版. 北京:人民卫生出版社,1994,45~46

中图分类号:R155;Q563⁺.1 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2000)06-0036-02