

“苏子”,将“熟地黄”写作“熟地”,将“灵芝”写作“赤芝”。(2)对于51号文件附件1、附件2中要求明确产地、炮制方法的原料未按要求明确标识,如将“生何首乌”、“制何首乌”写作“首乌”,将“川贝母”、“平贝母”、“浙贝母”、“湖北贝母”写作“贝母”,将“川牛膝”、“怀牛膝”写作“牛膝”等等。(3)对因产地或工艺不同而造成的不同种类的原料没有特别指明。如人参根据产地、工艺不同而分为不同种类:野生的人参称为野山参,人工栽培的称为园参;按加工工艺人参分为白参和红参,其中白参又分为生晒参(将鲜人参洗净,略晒后用硫磺熏蒸晒干)、白干参(将洗净的鲜人参刮去外皮晒干)、白糖参(将人参浸糖加工而成);红参是将鲜人参蒸后晒干或烘干而成,呈棕红色;主产于我国的吉林、辽宁等地的人参是人们通常所说的人参;产于朝鲜的人参称朝鲜人参,又叫高丽参、别直参;产于日本的称东洋参,产于美国、加拿大的则为西洋参。西洋参和人参相比,二者性味、功能主治、临床应用互不相同,但药材性状、组织结构及化学成分十分相似,容易混淆。因此,保健食品生产企业应根据产品需要选择不同种类的人参,并在申报材料上注明产地和工艺,以便监管部门备案参考。(4)名称不同,但实为同一种原料:如“西洋参”与“花旗参”同时出现时,其实二者为同一种物质,应使用规范的名称“西洋参”。(5)对于51号文件附件1、附件2中未明确使用部位的原料,在使用时却出现了与名单中原料应使用部位“不一致”的情况,如名单中为“紫苏”,而注册产品中出现“紫苏叶”、“紫苏梗”。建议在今后保健食品审评过程中,应尽量规范原料名称,同时对即将出台的《可用于保健食品原料名单》应同时出台配套性文件,以对名单中的原料品

种、拉丁名、使用部位、炮制方法、产地等信息给予明确的注释,方便在保健食品审评过程中做出准确的判断。二是中草药原料在选择使用上有趋同性。人参、枸杞子、山楂和西洋参的使用过于泛滥,许多功效成分丰富、极具利用价值的原料却没有得到很好的应用,如含有丰富生物活性物质和氨基酸、脂肪酸、微量元素的沙棘<sup>[4]</sup>、具有镇咳、祛痰及解痉作用的罗汉果<sup>[5]</sup>、具有抗缺氧、抗寒冷、抗疲劳、抗微波辐射、抗衰老作用的红景天<sup>[6]</sup>等,建议今后对更多原料加大开发使用力度,使之真正发挥功效作用。三是原料本身所具有的功效与保健食品所声称的功效不符合。许多保健食品企业常常将“抗氧化”、“增强免疫力”作为声称时的“万金油”,功效不确定造成了产品的保健功效不明确,给消费者造成了困扰。四是很多原料的使用仍停留在初级阶段,浸膏、粉或浓缩液形式较为普遍,而使用提纯的功效成分者较少,今后应加强功效成分提纯方法的研究和应用。

#### 参考文献

- [1] 肖培根. 新编中药志(第三卷)[M]. 北京:化学工业出版社, 2001:890-895.
- [2] 孟庆杰,王光全,张丽. 山楂功能因子及其保健食品的开发利用[J]. 食品科学,2006(12):873-877.
- [3] 丛登立. 人参西洋参鉴别研究进展[J]. 人参研究,2005(1):4-8.
- [4] 于亚玲,田新华,卢慧颖,等. 沙棘产业开发的意义[J]. 林业科技,2008(3):59-60.
- [5] 刘婷,王旭华,李春,等. 罗汉果皂苷V的镇咳祛痰及解痉作用研究[J]. 中国药学杂志,2007(20):1534-1536,1590.
- [6] 龙继红. 红景天属植物药用研究进展[J]. 中国药品标准,2007(1):11-14.

[收稿日期:2009-02-26]

中图分类号:TS218;R155.5 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2009)05-0464-04

### 《食品水分活度的测定》国家标准发布实施

由杭州市质量技术监督检测院起草制定的《食品水分活度的测定》国家标准,日前正式发布实施。

食品中的水分可分为自由水和结合水两种状态,自由水能为微生物所利用,结合水则不能。在一定的条件下,食品是否被微生物所污染,并不取决于水分的总含量,而是由食品中自由水的含量决定。在食品领域里,水分活度是指食品中水分的饱和蒸汽压与相同温度下纯水的饱和蒸汽压之比,可用来表示食品中自由水的含量,反映食品中水分能够被微生物利用的程度,是食品质量控制的一个重要指标,也是食品安全的重要控制参数。

在以往的检测工作中,检测食品的总水分含量不能准确反映食品中能被微生物利用的自由水的含量。此次起草制定的《食品水分活度的测定》国家标准中,规定了康卫氏皿扩散法和水分活度仪扩散法测定食品中的水分活度,其中康卫氏皿扩散法为仲裁法。该标准广泛适用于预包装食品制品类、肉制品类、水产制品类、蜂产品类、薯类制品类、水果制品类、蔬菜制品类、乳粉、固体饮料的食品水分活度的测定。