

橙盖鹅膏白变种(可食)等等。根据传统的经验和方法来盲目识别毒蕈和食用菌是造成误食毒蕈中毒的主要原因。

3.2 提高群众对毒蘑菇的识别能力 食用菌与毒蕈没有非常明显而统一的识别标准,全世界的菌物学家至今仍未找到区别两者通用方法。毒蘑菇与食用菌需要我们对它们逐一认识,只有熟悉和掌握各种毒蘑菇的特征,对照适合于当地使用的彩色蘑菇图谱和手册,对其逐一辨认,再结合当地群众的经验,从而鉴别毒蕈防止中毒,这才是可靠的方法。“有经验”的蘑菇采食者,到新的环境时也不能大意,对于没有真正认识的种类,千万不要随意采食。因为曾有菌物专家误食毒蕈中毒身亡,这已成为劝告不要乱采食野生菌的生动例子。

3.3 加强野生菇餐馆的自身管理,经营野生菇的餐馆应配备一名菌物鉴定专家 在野生菇餐馆就餐后引起中毒,通常症状较轻。中毒的可能性有3种:(1)野生菌收购时混杂了不适宜食用的菌种,或长在有毒植物旁的食用菌带毒性;(2)食用量过多引起胃肠道不适;(3)野生菌没有煮透,有些野生菌生时带毒,但经高温煮后毒性消失,尤其在食火锅时就有可能出现这种情况。

### 3.4 毒蘑菇中毒处理原则

3.4.1 及早诊治 治疗愈早,病死率愈低。

3.4.2 采取催吐、洗胃、导泻、灌肠减少毒物吸收是减轻病情降低死亡率的关键措施之一。

3.4.3 根据不同中毒类型采取相应的治疗方法。

### 参考文献:

- [1] 郑鹏然,周树南,主编. 食品卫生全书[M]. 北京:红旗出版社,1996,1381.
- [2] 刘毓谷,主编. 中国医学百科全书(营养与食品卫生学)[M]. 上海:上海科学技术出版社,1988,133.
- [3] 陈翼胜,郑硕,主编. 中国有毒植物[M]. 北京:科学出版社,1987,9.
- [4] 杨仲亚,编. 毒蕈中毒防治手册[M]. 北京:人民卫生出版社,1984.
- [5] 杨国柱,编. 食物中毒的防治[M]. 长春:吉林人民出版社,1977,162.
- [6] 毕志树,等. 粤北山区大型真菌志[M]. 广东:广东科技出版社,1990.
- [7] 朱英杰. 毒蕈碱中毒1例诊治体会[J]. 中国工业医学杂志,1997,10(5):304.
- [8] 卯晓岚,编著. 毒蘑菇识别[M]. 北京:科学普及出版社,1987.

中图分类号:R155.3<sup>+</sup>2;Q949.98 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2001)05-0029-03

## 蜜饯中糖精钠摄入量的调查

邱建锋<sup>1</sup> 许洁龄<sup>2</sup> 许思昭<sup>3</sup> 郑洁虹<sup>3</sup> 王立斌<sup>4</sup>

- (1. 广东省卫生监督所,广东 广州 510300;2. 广东省潮安县卫生防疫站,广东 潮安 515681;  
3. 潮州市庵埠食品工业卫生检验所,广东 潮安 515681;4. 广东省疾病预防控制中心,广东 广州 510300)

为了了解人群从蜜饯类食品中摄入糖精钠的数量,我们在盛产蜜饯类的潮安庵埠镇对居民进行“一周食用蜜饯回顾调查”,现将结果报告如下。

### 1 方法

1.1 方法 我们于2001年2、3月间,采用分层整群抽样的方法,在居民区、学校、机团单位、工厂宿舍等4种不同地点抽取人群进行一周蜜饯食用的回顾性询问调查,调查内容包括过去7d中每天食用蜜饯的品名、数量、包装情况、分类等。调查人员由经培训的专业人员构成,调查时配备天平。

1.2 数据分析 调查结果用SPSS软件包进行处理

分析。将蜜饯分为普通蜜饯和话化陈皮类蜜饯以换算它们糖精钠的含量。

2 结果 共取得有效调查表503份,年龄6~18岁193名,19~30岁152名,31岁以上158名,女性257名,男性246名。调查中尚涉及19名小于5岁的幼儿,其中13名没有食用蜜饯,6名日均食量少于1克,因而不把他们列入本次分析中。

2.1 蜜饯食用情况 调查对象食用的普通蜜饯有化皮榄、黄金桔、糖桔饼、杏脯、梨脯、菠萝片、地瓜干、加应子、李饼、无花果、山楂饼、五味姜等60多种,平均每日食用量为13.6±10.1g,女性19.5±

12.9 g,男性 7.4 ±5.8 g,男、女性之间差异性极显著 ( $t = 13.672, P < 0.001$ )。

503名被调查者食用的话化陈皮类蜜饯包括话梅皇、话梅肉、相思梅、怡神梅、杏梅、丁香梅、雪花梅、话梅丹、陈皮丹、九制陈皮、陈皮皇等近20种,平均每日食用量为 4.3 ±5.8 g,女性 4.9 ±6.8 g,男性 3.7 ±7.9 g,女性食用该类蜜饯的数量略高于男性,但差异不显著 ( $t = 1.821, P > 0.05$ )。青年男女较喜爱食用话化陈皮类蜜饯。

**2.2 每日糖精钠摄入量** 根据国内对糖精钠使用情况的报道<sup>[1-3]</sup>和国家标准 GB 2760 的规定,按普通蜜饯、话化陈皮类蜜饯含糖精钠分别为 0.15 g/kg、5.0 g/kg 进行换算,人体平均每日从蜜饯食品中摄入糖精钠的量为 23.5 ±31.4 mg,其中的 21.5 ±29.0 mg 来自话化陈皮类产品,来自普通蜜饯仅为 2.0 ±1.5 mg。不同年龄阶段人群摄入糖精钠的量见表 1,19~30 岁组的青年人摄入较多量的糖精钠。

表 1 不同年龄人群每日糖精钠摄入量比较

年龄	人数	糖精钠摄入量 mg	t 值 <sup>(1)</sup>	P 值
6~18	193	11.2 ±13.1		
19~30	152	43.7 ±50.5	7.732	0.000 <sup>(2)</sup>
31	158	19.1 ±52.4	1.848	0.065

注:(1) 19~30/ 31 岁年龄组与 6~18 岁组分别进行独立 t 检验

(2)  $P < 0.001$

### 3 讨论

蜜饯是以干鲜果品、瓜蔬为原料经盐渍或糖渍后加入甜味剂、着色剂等食品添加剂而制成的具有中国传统特色的休闲小食品,糖精钠的合理使用对于保持各类蜜饯的特征和风味起着关键的作用。2~3 月份为群众消费蜜饯的高峰期,我们采用一周回顾询问调查的方法,有利于克服节假日食用蜜饯的偏差,较客观地反映食用品种和数量。调查结果

表明,平均每人每天食用蜜饯类食品 17.9 g,摄入糖精钠 23.5 mg,相当于每日 0.39 mg/kg BW,远低于 FAO/WHO 联合食品添加剂专家委员会 (JECFA) 规定的上限。<sup>[4]</sup>

糖精钠的安全性虽然未取得令人信服的一致性结论,但九十年代的研究倾向于否认它的致癌性,<sup>[5,6]</sup>96 年版的中国食品添加剂使用卫生标准大大放宽了糖精钠的使用量,但使用范围限于话梅和陈皮两种蜜饯。调查结果表明,食用话化类的人群以青年人为主,日均食用量较少。食用其它类型的蜜饯则数量大,但因它们糖精钠的使用量不得大于 0.15 g/kg,甜度仅为 4.5%,达不到人们对产品所需甜度的要求,必须通过加入糖或其它的甜味剂,鉴于目前我国人均热量的摄入水平已达到中国居民膳食营养素参考摄入量 RDI 值的要求,过高的糖的摄入有可能对人体健康产生更大的不良影响,因此,我们认为可以适当放宽糖精钠在蜜饯中的使用范围。

### 参考文献:

- [1] 马小燕,刘秀英.糖精钠在食品中使用情况的调查与分析[J].中国卫生质量管理,1999,26(1):63.
- [2] 遇晓杰,博力雁,朱彦宝.食品中使用糖精情况调查[J].中国公共卫生管理,1996,12(2):128.
- [3] 杨祖英,宋凤英,王竹天.1992 年我国各类食品糖精钠含量调查[J].卫生研究,1993,22(3):180-181.
- [4] 郑鹏然,周树南,主编.食品卫生全书[M].北京:红旗出版社,1996,641-642.
- [5] Momas I, Daures J P, Festy-B, et al. Relative importance of risk factors in bladder carcinogenesis: Some new results about mediterranean habits[J]. Cancer Causes Control, 1994, 5(4): 326.
- [6] 黎壁莹.糖精无致癌作用[J].国外医学情报,1998,19(11):46.

中图分类号:R15;TQ047.1 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2001)05-0031-02

## 天津市售面粉中过氧化苯甲酰含量的调查

石 泉<sup>1</sup> 范金瓯<sup>1</sup> 赵顺强<sup>2</sup>

(1. 天津市河北区卫生防病站,天津 300150;2. 天津市武清区卫生防病站,天津 300150)

我国于 1986 年允许在面粉中使用过氧化苯甲酰。由于过氧化苯甲酰能在较短时间内,改善面粉的品质,提高面粉质量等级,一些厂商常常加入过量

的过氧化苯甲酰来达到以上目的。但过量添加,不仅难以保持面粉的天然光泽,也影响面制食品的口感。而且由于它能抑制面粉中一些酶的作用及微生物