

## 掺假香肠的检验

魏 敬 党文玲(武汉市商业食品卫生管理站 430017)

香肠以多种不同风味,口感,食用方便受到消费者的喜爱,而广式腊肠又以咸甜适中,鲜美适口,腊香明显,醇香浓郁,食而不腻独具特色而占领市场。

广式腊肠是指以鲜(冻)肉为原料,加以辅料,经腌制、灌肠、晾晒、烘烤等工序加工而成,具有广式特色的生干腊肠。国家标准中对其配料、工艺有严格的规定。在技术要求中指出不得含有淀粉及外来物。

但某些不法分子为了牟取暴利,在市场上出售掺假及变质香肠。本检测中心最近受理了两起消费者有关香肠质量方面的投诉。

投诉者称其在汉口某超市购买的香肠是由米猪肉制成。发现该香肠中有较均匀散在的乳白色圆点物,存在较多,形态似碎米粒状。要求将某香肠进行检验。本检测中心受理了该起投诉,在此就香肠中掺假检验情况报告如下。

### 1 感官检验

取送检样品数根,蒸煮熟后冷却,用刀切成横断面薄圆片,用放大镜仔细观察。将乳白色圆点物用刀尖或牙签剔出来,用手碾碎时感觉柔软细腻,似淀粉类物。感官检验还包括对产品的色泽、气味、滋味、形态进行评定。通过感官以及其他检测项目的检测,该产品以上指标基本合格。

(上接第31页)

### 参 考 文 献

1. 何晓晴主编. 卫生防疫细菌检验. 新华出版社, 1989, 750
2. 樊慧群等. 鲜肉气调保鲜及其影响因素. 肉类工业, 1996, 183(9): 25~29
3. 操时树. 食品中常见微生物及其检测方法. 肉类工业, 1998, 200(2): 19~22
4. [澳] V. B. D. 斯科尔曼. 细菌属的鉴定指导. 科学出版社, 1978, 147~148
5. R. E. 布坎南等. 伯杰氏细菌鉴定手册(第八版). 科学出版社, 3~25
6. 黄伟坤等. 食品检验与分析. 轻工业出版社, 1989, 396
7. Daniels, J. A., Krishnamurthi, R. and Syed S. H. Rizvi. 1985. A review of effects of carbon dioxide on microbial growth and food quality. J. Food Prot. 48: 532~537
8. Gill, C. O. and K. H. Tan. 1980. Effect of CO<sub>2</sub> on growth of meat spoilage bacteria. Appl. Environ. Microbiol. 39: 237~240
9. Layriss, M. E. and J. R. Matches. 1984. Microbiological and Chemical changes of spotted shrimp stored under modi-

### 2 淀粉定性试验

(1)试剂: 0.5% 碘-碘化钾水溶液。(2)操作: 将可疑物从香肠中取出, 收集在一玻皿中, 用小玻棒轻碾均匀, 加碘-碘化钾液数滴。(3)观察: 若样品中掺有大米或淀粉类掺入物, 滴加碘液后检样表面变紫蓝或蓝色, 该样品检验呈阳性反应。

### 3 对照试验

设正常不掺假对照样品, 与送检样品同时进行感官及淀粉定性试验。对比两者之间存在的差异。正常香肠由于不含淀粉, 所以淀粉定性试验是阴性反应。

### 4 结果与分析

(1)该产品经检验定为掺假食品。经调查了解到制做人员将碎大米掺入到制做香肠的原料中, 以假充真, 目的是增加利润。(2)该香肠仅从表面上很难发现问题, 需蒸煮熟后用刀切成横断面后仔细观察, 不难辨别。(3)其他项目检验, 如酸价、水分、亚硝酸盐等基本合格。

(收稿日期 2000-09-28)

fied atmospheres. J. Food prot. 47: 453~457

10. Newton, K. G. and C. O. Gill. 1978. The development of the anaerobic spoilage flora of meat stored at chill temperatures. J. Appl. Bacteriol. 44: 91~95
- Study on Extending the Storage Life of Mutton Treated with Modified Atmosphere Packaging Abstract This experiment studied the storage life of mutton treated with modified atmosphere packaging and its physical, chemical and microbiological changes during the storage. Mutton are firstly vacuumized and then packed with modified atmosphere (air or 100% carbon dioxide or 75% carbon dioxide/25% oxide) and stored at 4℃. 100% Carbon dioxide can evidently inhibited the growth of spoilage flora including Pseudomonas, E. coli, Lactic acid bacteria and Yeasts. The storage life of mutton is extended to 28 days and significantly long compared with air packed ones ( $p < 0.01$ ). Carbon dioxide of high concentration can also prevent the mutton color from browning caused by oxidation. Key words: modified atmosphere packaging storage life

(收稿日期 2000-08-26)