

# 27日,食品实验室等您光临

本报联合质监部门开放食品实验室,专家现场教您把好“进口”关



实验室工作人员正在进行检测。(资料片)

本报济宁5月23日讯(记者 李倩) 什么物质易被滥用食品中?您知道如何辨别吗?想了解食品的检测过程吗?《今日运河》编辑部联合济宁市质监部门,于5月27日共同推出“食品实验室开放活动”,诚邀20名热心读者走进实验室进行参观,同时,食品专家还将在现场为市民揭开添加剂的神秘面纱。

随着人们生活水平的提高,越来越多的市民开始追求绿色、有机、健康、营养的高品质食品,而近期爆出的“瘦肉精”、“染色馒头”等滥用添加剂事件,更让不少市民谈“剂”色变,并对食品添加剂的关注程度越来越高。

为帮助公众解疑释惑,提升百姓生活质量,本报《今日运河》编辑部联合济宁市质监部门共同推出了“实验室开放活动”,活动时间定于5月27日,即日起本报开通报名电话,招募20位热心读者一同去实验室参观探秘。届时,读者可以将关心的食品问题及疑惑现场咨询实验室食品专家,同时,这20位热心读者也可以通过观看实验室现场演示、聆听食品专家讲解等方式,了解添加剂的真面目。

据了解,济宁市质量技术监督局拥有5个国家级和7个省级实验室,其中,山东省食品实验室是山东省三

大“质检高地”之一,人员技术力量雄厚,承担着山东省食品省监督抽查、全市食品生产许可证发证检验、济宁市监督抽查、济宁市食品安全风险监测工作以及鲁南及其周边地区食品委托检验等任务。另外,山东省食品实验室还可对粮油制品、肉制品、酒类、调味品、糕点、淀粉及其制品、饮料、罐头、乳制品等28大类食品进行检测。

即日起,本报招募20位热心读者前去参观体验。如果您关心食品安全,并且有很多关于食品添加剂的疑虑困惑,请拨打电话咨询我们。报名电话:2480333;18678731071。

## ●小贴士

### ▶▶ 苏丹红

苏丹红是一种人工合成的红色染料,常作为一种工业染料,被广泛用于溶剂、油、蜡、汽油的增色以及鞋、地板等增光方面,是一种亲脂性偶氮化合物。

苏丹红不容易褪色,可以掩盖辣椒放置久后变色的现象。此外一些企业将玉米芯等植物粉末用苏丹红染色后,混在辣椒粉中,以降低成

本,谋取利益。

国际癌症研究机构(IARC)将苏丹红I归为3类致癌物,即动物致癌物,主要基于体外和动物试验的研究结果,尚不能确定对人类有致癌作用。肝脏是苏丹红I产生致癌性的主要器官,此外还可引起膀胱、脾脏等脏器的肿瘤。苏丹红I具有致敏性,可引起人体皮炎。

### ▶▶ 孔雀石绿

孔雀石绿是一种三苯甲烷类人工合成有机化合物,既是染料,也是杀菌剂,可致癌。

染有孔雀石绿的水产品具有一些特征:表面发绿,严重的呈现青草绿色,鱼鳍条显现白色,通体色泽发亮。

孔雀石绿进入人体或动物体内后,通过生物转化,还原代谢成脂溶性的无色孔雀石绿,具有致突变、致畸形和致癌的危险,并在体内长时间残留。同时,孔雀石绿还能引起肝、肾、心脏等器官中毒。

### ▶▶ 吊白块

吊白块又称雕白粉,为半透明白色结晶或小块,易溶于水。高温下具有极强的还原性,有漂白作用。吊白块水溶液在60℃以上就开始分解出有害物质。吊白块在印染工业用作拔染剂和还原剂,生产靛蓝染料、还原染料等。

部分违法者将吊白块掺入腐竹、粉丝、面粉、竹笋等食品中,主要起到增白、保鲜、增加口感、防腐的效果。

使用吊白块可以掩盖劣质食品变质的外观。

吊白块的毒性与其分解时产生的甲醛有关。甲醛易与体内多种化学结构的受体发生反应,如与氨基化合物可以发生缩合,与巯基化合物加成,使蛋白质变性。甲醛在体内还可还原为醇,故可表现出甲醇的毒理作用。对人体的肾、肝、中枢神经、免疫功能、消化系统等均有损害。