

2000, 28(5):34~37

4 曹劲松. 用 β -环状糊精包合法脱除胆固醇的工艺探讨[J]. 食品科学, 1996, 17(4):31~34

5 王惠云, 高山. 鸡蛋中胆固醇快速测定方法的研究[J]. 食品科学, 1995, 16(6):58~59

6 Lee D K, Ahn J, Kwak H S. Cholesterol removal from homogenized milk[J]. J Dairy Sci, 1999, 82:2327~2330

7 Pramila Rao, Sujatha D, Rathina Raj K et al. Safety aspects of residual β -cyclodextrin in egg treated for cholesterol removal[J]. Eur Food Technol, 2000, 211:393~395

Cholesterol Removal from Cream Using β -Cyclodextrin

Sheng Qinghai Geng Qian Lu Chun Zhang Zhiguo

(Shijiazhuang Sanlu Group Co. Ltd., Shijiazhuang, 050071)

ABSTRACT Optimum conditions for removing cholesterol in cream by β -CD were studied. β -CD at 8.5% provided 84.2% removal of cholesterol. The operating conditions were as follows: 10 minutes for mixing time with mixture at 30°C, 10 minutes for centrifuging at 4 000 r/min, the homogeneous pressure of 20 MPa. The residue percentage of β -CD was 13.13%.

Key words cream, cholesterol, β -CD, removal

政策法规标准

2005 年食品标签将实行新国标

在食品市场上,一些食品标签上随意标示着营养元素对人体的生理作用。这种现象不久将得到规范。

为改变食品标签的混乱状况,保证食品安全,国家质检总局、国家标准化管理委员会修订发布了《预包装食品标签通则》,以及《预包装特殊膳用食品标签通则》2项强制性国家标准。为了与裸装食品有所区别,使用了“预包装”这一术语,而“特殊膳食用”则是直接采用国际食品法典委员会的法典名称,较原“特殊营养”的称谓更加贴切。新标准进一步强化了食品标签的真实性,不允许利用产品名称混淆食品的真实属性欺骗消费者。对于消费者关心的甜味剂、防腐剂、着色剂,新标准要求必须标示具体的名称,对较长时间贮存不易变质的预包装食品,可以免除标示保质期。

据悉,新标准将于 2005 年 10 月 1 日起实施。

政策法规标准

欧盟已修订食品添加剂的相关使用规则

欧盟已经提议修改食品添加剂的使用,其中包括肉类亚硝酸盐规定水平的减少,防止使用凝胶成形的食品添加剂等。欧盟已经提议批准将乙基纤维素、赤藻糖醇、4-己基雷琐酚和大豆半纤维素作为食品添加剂使用。

亚硝酸盐和硝酸盐已经作为储存肉类产品如咸肉、火腿等的添加剂而使用。亚硝酸盐的使用可以保持咸肉的颜色和气味,延缓或阻止细菌病原体的生长。在大部分咸肉产品中,添加亚硝酸盐成为阻止毒素增长的必需程序。不过,现在的法令规定在非加热处理、盐渍和干燥肉制品中钾亚硝酸盐的最大残留不能超过 50 mg/kg,其他盐渍肉和肉罐头不能超过 100 mg/kg。盐渍鲱鱼和小鲱鱼的残留不能超过 200 mg/kg。然而在肉制品中,亚硝酸盐已经转化成致癌物质亚硝胺。

为了反映欧盟将亚硝胺水平尽可能控制在最低水平的目标,提议的修改将降低硝酸盐和亚硝酸盐容许添加到食品中的水平,同时仍将用于维持水平的微生物安全。2004 年 4 月,欧盟已经做出决定停止在欧盟销售含有特定从海藻或果胶中提取的食品添加剂的迷你果冻。现在的提议将使这一停止销售决定永远有效。