

响[J]. 热带作物科技,1997(1):38~39

29 宋瑞芳,冯双庆. 水杨酸对采后芒果和番茄保鲜效果的初步研究[J]. 食品科学,2001,22(3):79~81

30 李丽萍,韩涛. 水杨酸保鲜大久保桃初探[J]. 食品科学,1999,7:61~63

31 于汉寿,张益明. 壳聚糖对几种植物病原真菌的作用[J]. 天然产物研究与开发,1999,11(5):33~36

## Review on the Relationship between Natural Preservatives and Post-harvest Physiology of Fruits and Vegetables

Zeng Rong<sup>1,2</sup> Li Ping<sup>1,2</sup> Chen Jinyin<sup>3</sup>

1(Foshan University, Foshan, 528231, China) 2(College of Agronomy, JAU, Nanchang, 330045)

3(JAU, Nanchang 330045, China)

**ABSTRACT** This paper reviewed the use of natural preservative in improving the quality of fruits and vegetables after harvest in terms of respiration system, hydroxide and decay during storage.

**Key words** natural preservative, fruits and vegetables, post-harvest physiology

行业动态

### 食品中诺沃克病毒(Norwalk Virus)检测方法通过鉴定

近日,来自中国疾病预防控制中心、军事医学科学院微生物与流行病学研究所等7家单位的专家,对北京检验检疫局在国内首次开展的“食品中诺沃克病毒检测方法的研究”课题进行了鉴定。专家一致认为,该方法操作简便,灵敏可靠,为国内首创。据了解,诺沃克病毒(Norwalk Virus)是目前最为常见的食物源性病毒,主要存在于贝类等海产品中。诺沃克病毒目前已经成为美国主要的食物源性病原体,已经导致920万人发病,124人死亡。美国疾病与预防控制中心甚至认为在美国报告的非细菌性肠炎中有96%是由诺沃克病毒引起的。

为了有效地保障我国出口食品的卫生质量,北京检验检疫局2002年向国家质检总局提出申请,开展“食品中诺沃克病毒检测方法的研究”。经过一年多的攻关,课题组克服了该病毒不能在体外繁殖,也无动物模型,不能用组织培养法或动物实验进行分离检测的困难,从贝类产品中富集病毒并去除干扰物质,终于在国内首次建立了食品中诺沃克病毒检测方法。

据专家介绍,食品中诺沃克病毒检测方法的建立,对于保障我国出口贝类的卫生质量,促进我国食品出口,并防止国外不合格贝类食品进入我国具有重大意义。

政策法规标准

### 澳大利亚制定食品营养标签新规

据海外媒体报道,为保证消费者了解足够的食品来源信息,澳大利亚日前制定了内容更全面的食品营养标签法规。

据报道,在新的法规中,食品标签的要求更高,涉及面更广。例如,对花粉或某些医药品有无过敏反应、规定的营养品以及成分的百分比等都要在标签上表达出来,以便让消费者对所吃食品的成分和营养价值这些重要信息都有所了解。

根据新法规,在食品包装的标签上都要显示营养资料,列出能量、蛋白质、脂肪、饱和脂肪、碳水化合物、糖、钠等。其标签版面信息还包括包装内食品的食用方法、每次使用的食品平均数量和食品的单位数量。法规要求在标签上说明食品有营养价值,包括能量、碳水化合物、淀粉、蛋白质、氨基酸、脂肪、胆固醇、脂肪酸、食用纤维、盐、维生素和矿物质等方面的。

对营养标签来说,生物上有活力的物质是指不同于传统认识上的营养品物质,它与健康效果有关,例如植物固醇和抗氧化剂。这些物质的数量必须像规定营养品一样标示在标签信息版面上。

此外,“加糖”、“不加糖”、“不甜”、“加盐”等词语也要考虑写入营养标签。在新的标签规定里,标签信息版面上的营养成分也要考虑到营养要求。