

- 毒效果的研究[J]. 食品科学, 2001, 22(10): 68~70
- 16 Du J, Han Y, Linton R H. Efficacy of chlorine dioxide gas in reducing *Escherichia coli* O157:H7 on apple surfaces[J]. Food Microbiology, 2003, 20(5): 583~591
 - 17 Li Jun Wen, Tao Xin, Wang Zhang et al. Mechanisms of inactivation of hepatitis A virus in water by chlorine dioxide. Water Research, 2004, 38(6): 1514~1519
 - 18 任孝林. 固体状二氧化氯复合物[J]. 沈阳化工, 1994(3): 24~25
 - 19 赵恒, 苏欣, 李慧斌. 一种固体缓释型稳定性二氧化氯制造方法[P]. CN 971209022. 1999-05-05
 - 20 李清解, 余嘉政, 唐运安等. 固体一元包装稳定性二氧化氯消毒剂的研究[J]. 湖南医科大学学报, 1999, 24(3): 296~298
 - 21 Aieta E M, Roberts P V, Hernandez M. Determination of Chlorine Dioxide, Chlorine, Chlorite and Chlorate in Water[J]. JAWWA, 1984(1): 64.
 - 22 宋丽英, 李素娟, 胡晓波等. 碘量法区分和测定二氧化氯和氯气含量[J]. 理化检验 - 化学分册, 2003, 39(12): 738~739
 - 23 田颖, 黄丽萍, 王晶日. 二氧化氯用于饮水消毒工程的可行性研究[J]. 水处理技术, 2001, 27(4): 220~222
 - 24 Walker J T, Morales. M. Evaluation of chlorine dioxide (ClO_2) for the control of biofilms[J]. Water Science and Technology, 1997, 35(12): 319~323
 - 25 王丹, 林劲松, 刘春波等. 二氧化氯消毒剂在乳品加工中的应用[J]. 中国乳业, 2002(5): 23~25
 - 26 顾仁勇, 张晓蓉, 傅伟昌等. 二氧化氯对猪肉保鲜的研究[J]. 肉类工业, 2001(11): 31~33
 - 27 王丹, 覃雯登, 相炎红等. 二氧化氯对原料乳保鲜作用的研究[J]. 中国乳品工业, 2002, 30(5): 47~48
 - 28 Linda S Anna, M K, Martin R L et al. Chlorine dioxide wash of shrimp and crawfish an alternative to aqueous chlorine[J]. Food Microbiology, 2002, 19(4): 261~267
 - 29 彭晋航. 稳定性二氧化氯在软饮料生产中的应用[J]. 山西食品工业, 1996(2): 26~33

Solid Chlorine Dioxide and Its Applications in Food Industry

Pan Mingzhe¹ Wang Jing²

¹(School of Food Science and Technology, North-east Agricultural University, Harbin, 150030, China)

²(Harbin Institute of Technology, Harbin, 150086, China)

ABSTRACT The characteristics, quantification and research progress of a new type of bactericide - solid chlorine dioxide were reviewed. The sterilizing and bleaching mechanism of solid chlorine dioxide were described. The preparation of solid chlorine dioxide were described. Applications and market prospects of solid chlorine dioxide in food industry is also introduced.

Key words bactericide agent, solid chlorine dioxide, application

食品检验检测资源调查工作在全国范围内开展

为保障人民群众的身体健康和安全, 2004 年国务院第 59 次常务会议专门研究了我国的食品安全问题, 国发[2004]23 号《国务院关于加强食品安全工作的决定》对加强食品安全工作作出了重大部署, 明确提出进一步建立和完善我国食品检验检测体系。国家质检总局、农业部、卫生部、商务部、国家工商总局、国家食品药品监督管理局、国家认监委等国务院 7 部门(委)联合下发了《关于食品检验检测体系建设有关工作安排的通知》和《关于开展食品检验检测资源调查的通知》。文件要求在全国范围内组织开展食品检验检测资源调查工作, 以期建立中国食品检验检测资源数据库, 为建设我国食品检验检测体系提供基本数据支持。

食品检验检测资源既包括向社会提供公正检测服务的食品检测机构, 也包括移动检测设施、高校、科研机构、企业内部检测资源, 以及外资、合资、私营等各种经济形式的食品检测机构。有能力开展食品检验检测的机构, 可向当地质量技术监督局或行业主管部门索取网络用户名和密码(或电子版、书面版调查表), 按要求填报有关信息, 以便成为我国食品检验检测体系的组成部分, 进一步发挥现有检测资源的作用。全国食品检验检测资源调查网络系统访问地址为 www.cnca.gov.cn。参加数据填报的机构可从该网址首页“热点专栏”的“全国实验室资源调查系统(食品检验检测资源调查系统)”中点击进入。有关使用帮助及模板程序可在该系统的“相关文件下载”中下载使用(肖良 谢澄供稿)。