部分不合格检验项目小知识

一、谷氨酸钠

谷氨酸钠（C5H8NO4Na）是谷氨酸的钠盐，味精的主要成分，属于天然的最丰富的非必需氨基酸之一，美国食品药品监督管理局将其归于“公认安全”（GRAS），我国和欧盟则视为食品添加剂。主要作用是增加食品的鲜味，在中国菜里用的最多，也可用于汤和调味汁。鲣鱼（柴鱼片）、鸡肉、猪肉、牛肉等蛋白质或干香菇、松茸等菇菌类经过熬煮，也可以获取相同物质。我国自1965年以来已全部采用糖质或淀粉原料生产谷氨酸，然后经等电点结晶沉淀、离子交换或锌盐法精制等方法提取谷氨酸，再经脱色、脱铁、蒸发、结晶等工序制成谷氨酸钠结晶。

我国颁布的《谷氨酸钠（味精）》（GB/T 8967—2007）中规定，谷氨酸钠（味精）应符合谷氨酸钠≥99%；加盐味精应符合谷氨酸钠≥80%。味精中谷氨酸钠不合格的原因可能是商家为控制成本，添加氯化钠，导致谷氨酸钠含量不足。谷氨酸钠不达标主要影响味精的品质，表明产品鲜味不足、质量不过关，但是不会对人体健康产生危害。

二、氨基酸态氮

氨基酸态氮指的是以氨基酸形式存在的氮元素的含量。氨基酸态氮是判定发酵产品如：酱油、酱、料酒、蚝油、虾油、鱼露等调味料发酵程度的特性指标。该指标越高，说明调味料中的氨基酸含量越高，鲜味越好。所以大多数企业都在不断的提升公司的配制技术和研发技术，以达到高氨基酸态氮的标准，从而以达到更高的商业价值。

氨基酸态氮不达标，可能是由于生产工艺不符合标准要求，或者是产品与已制定指标不匹配等原因造成的。也可能是产品配方缺陷，还有可能是个别企业在生产过程中为降低成本而偷工减料、以次充好。

三、三氯蔗糖

三氯蔗糖称为蔗糖素，利用蔗糖制作无热量高倍甜味剂物质，具有无臭无吸湿性等特征，物质热稳定性较高，极易溶于水。在光环境、热环境和pH值变化情况下的稳定性较高。三氯蔗糖的水溶液澄清透明，高温条件不会改变甜度。三氯蔗糖在不同条件下甜度为蔗糖的400~800倍，甜味纯正，甜感呈现速度、最大甜味的感受强度、甜味持续时间、后味等甜味特性十分类似蔗糖，没有任何后苦味。《 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用三氯蔗糖。

四、亚硫酸盐（以 SO₂计）

亚硫酸盐（以 SO₂计）是国内外常用的一种食品添加剂,通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理。具有漂白、防腐和抗氧化的作用。长期食用亚硫酸盐超标的食品，可能引起恶心、呕吐等胃肠道反应。《豆芽卫生标准》（GB 22556—2008）中规定，豆芽中的亚硫酸盐（以SO2计）应符合≤0.02g/kg的要求。豆芽中亚硫酸盐超标的主要原因，可能是为了使豆芽外观白净，使用了加入漂白剂的水进行浸泡。

五、大肠菌群

大肠菌群并非细菌学分类命名，而是卫生细菌领域的用语，它不代表某一个或某一属细菌，而指的是具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌。大肠菌群分布较广，在温血动物粪便和自然界广泛存在。调查研究表明，大肠菌群细菌多存在于温血动物粪便、人类经常活动的场所以及有粪便污染的地方，人、畜粪便对外界环境的污染是大肠菌群在自然界存在的主要原因。粪便中多以典型大肠杆菌为主，而外界环境中则以大肠菌群其他型别较多。大肠菌群最初作为肠道致病菌而被用于水质检验，现已被我国和国外许多国家广泛用作食品卫生质量检验的指示菌。

六、菌落总数

菌落总数就是指在一定条件下（如需氧情况、营养条件、pH、培养温度和时间等）每克（每毫升）检样所生长出来的细菌菌落总数。按国家标准方法规定，即在需氧情况下，37℃培养48h，能在普通营养琼脂平板上生长的细菌菌落总数，所以厌氧或微需氧菌、有特殊营养要求的以及非嗜中温的细菌，由于现有条件不能满足其生理需求，故难以繁殖生长。因此菌落总数并不表示实际中的所有细菌总数，菌落总数并不能区分其中细菌的种类，所以有时被称为杂菌数，需氧菌数等。

菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。

食品中菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。