

网传“检测9种大米,3种含危害人体健康的石蜡”,本报记者随机购买几种米做实验——

6种米均未检测出石蜡 但有3种“以旧充新”

□记者 郭学锋 文/图

近日,网上一则“对9种大米进行检测,结果有3种大米含石蜡”的消息引发关注。《洛阳晚报》记者在专业人员协助下,对随机购买的6种米进行了新鲜度、是否含石蜡及黄曲霉毒素B₁检测。结果显示,这6种米均未检测出含有石蜡,但有3种米“以旧充新”。

事件 网传对9种大米进行检测,有3种大米含石蜡

近日,网上流传的一则“对9种大米进行检测,结果有3种大米含石蜡”的消息称,实验者在市场上选购了9种色泽不错的“新米”,经检测发现,在9种大米中,有3种大米含有石蜡,说明这3种大米可能是用石蜡

抛光过的陈米。不过,这9种大米均未检测出黄曲霉毒素B₁,即大米没有变质。

大米中竟含有危害人体健康的石蜡!此消息一出即引发网友热议。有网友说,现在新米大量上市,没想到市

场上竟有含石蜡的大米在售,以后买大米一定要留心。

那么,我市市场上在售的米是否存在“以旧充新”的情况?在售的米中是否含有石蜡或者黄曲霉毒素B₁呢?

实验 对6种米进行检测,均未发现其中含石蜡

日前,记者在市场上随机选购了6种“新米”,并在洛阳现代生物技术研究院有限公司检测室做实验,进行米的新鲜度、是否含石蜡及黄曲霉毒素B₁检测。

检测对象:记者随机购买的6种米



1号:江米



2号:绥化长粒香米



3号:黑香米



4号:山东大米



5号:袋装蟹田优质米

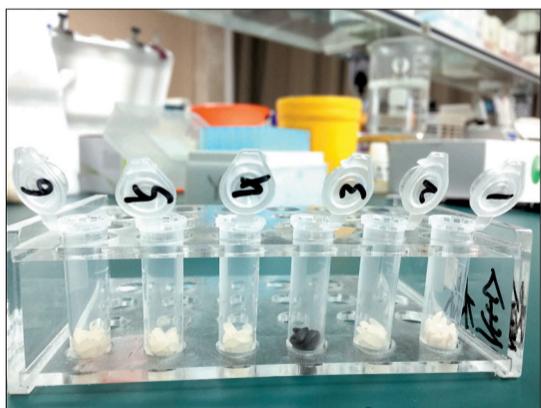


6号:从小贩处购买的大米

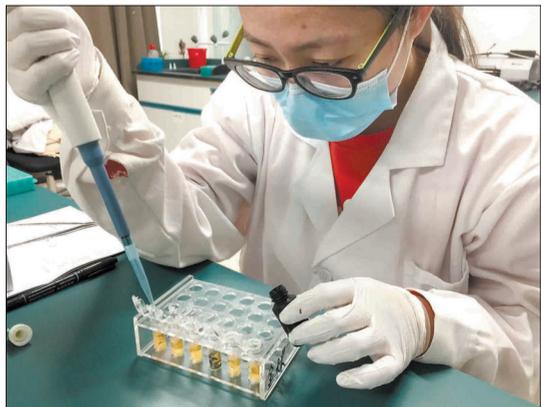
检测项目一:米的新鲜度

检测步骤:

1 取6种米各15粒分别放入离心管(如下图)



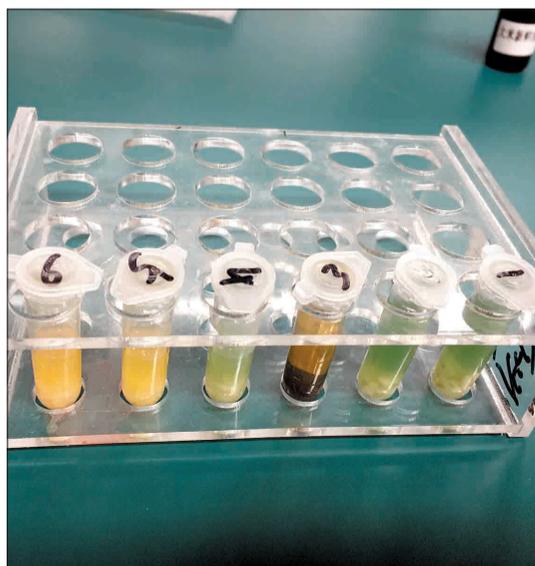
2 向每个离心管内加1.5ml试剂(如下图)



3 摇晃几下,观察实验对象在30秒内的颜色变化

判定标准:最终,溶液呈翠绿、浅绿色的为新米,溶液呈黄色、橙色、橙红色的为陈米

检测结果:1号、2号、4号离心管内溶液呈浅绿色;3号、5号、6号离心管内溶液呈橙黄色(如下图)



因此,可以判断1号、2号、4号米为新米,3号、5号、6号米为陈米

检测原理

洛阳现代生物技术研究院有限公司技术总监李秀梅介绍,米经过储存,其含有的脂肪酸被脂肪酸酶氧化或水解,分解出游离脂肪酸,游离脂肪酸会使检测中添加的试剂溶液pH值发生变化。因此,根据米的氧化程度,试剂溶液依次会呈现绿色→黄色→橙色

(注:米的新鲜度与贮藏条件有关,此次检测所用米均为正常贮藏条件下的米)

(下转A11版)