

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”

(上接A10版)

检测项目二:米中是否含有石蜡

检测步骤:

1 取6种米各1g分别放入比色管,各加入5滴指示剂A和5ml指示剂B(如下图)



2 比色管不盖盖儿,放于80℃左右的水中加热约10分钟

3 取出比色管,加入5ml蒸馏水,静置观察

判定标准:比色管内有白色混浊物为阳性(含石蜡),反之为阴性

检测结果:放置6种米的比色管中均未发现白色混浊物(如下图)



检测原理

利用石蜡在一定条件下能够与检测试剂发生反应,并产生白色混浊物,来判断被检测的米中是否含有石蜡

检测项目三:米中是否含有黄曲霉毒素B₁

检测步骤:

1 取6种米各1g分别置于离心管中,向每个离心管中加入4ml提取液,用力振荡5分钟后,静置

2 从储藏柜里拿出检测卡并恢复至室温,从包装袋中取出检测卡,水平放置于观察者正面(打开后立即使用)(如下图)

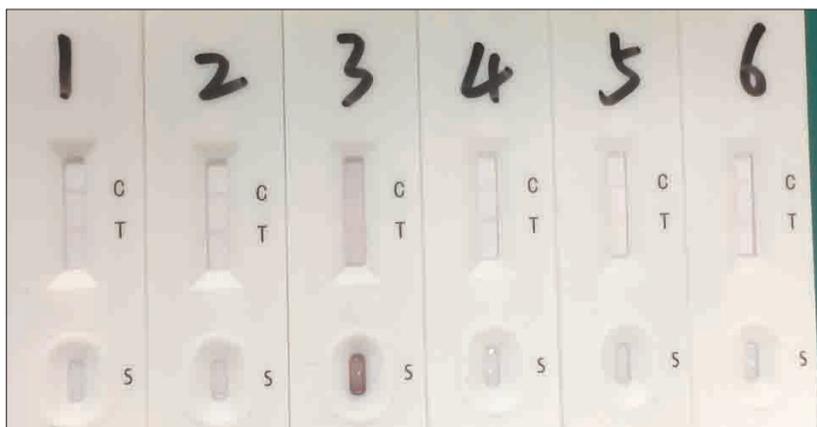


3 用小吸管分别吸取7滴离心管上层液体滴到检测卡加样孔中(如下图),结果应在8至10分钟内读取



判定标准:位置T出现的条带比位置C出现的条带颜色深或者与其颜色一样深,表明样品中黄曲霉毒素B₁浓度低于限量,即符合国家对粮油中黄曲霉毒素B₁限量的规定

检测结果:6种米中黄曲霉毒素B₁浓度均低于国家限量标准(如下图)



(注:上述检测为快速检测方法,属于初筛,只对样品负责,检测结果不具有法律效力)

提醒

少量多次购买,最好选真空包装的大米

“根据上述检测,我们可以看出这6种米中有3种米为陈米。”洛阳现代生物技术研究院有限公司实验员杨二霞说,陈米的品质要比新米低,而且易变质,人们一般不会选购。有些商家为了方便出售陈米,会将液体石蜡掺进陈米中,对陈米进行抛光处理,冒充新米进行销售。

杨二霞说,液体石蜡是石油分馏产物,会刺激肠胃,长期大量食用石蜡米会导致腹部不适,对人体健康造成危害。

同时需要注意的是,如果大米存储不当,可能变质,出现黄曲霉大量繁殖甚至黄曲霉毒素超标的情况,而黄曲霉毒素B₁毒性极强,会对人体健康造成威胁。

“虽然此次6种米均未检测出含有石蜡、黄曲霉毒素B₁,但市民日常选购、保存大米时也要多加注意。”李秀梅说,市民在购买大米时,不要贪图便宜,应尽量到正规的商场、超市,选择品牌产品,最好能选择真空包装的大米。

如果不经常做饭,可选择“一次少量、多次购买”的方法购买大米,以免一次购买过多导致大米变质。此外,买回的大米最好密封保存,不要裸露放置,这样能有效降低大米受潮变质的风险。

(豫)医广[2016]第04-14-179号

洛阳生殖医院男科

北京大学 性学研究中心 成员单位

63212222

地址: 凯旋东路33号