

### 不含有咖啡因的可乐型饮料

**美**国的第三个制作可口可乐的 Royal Crown Cola 公司现正出售一种不含有咖啡因和砂糖的可乐型饮料, 该商品名叫做 RC100。

可乐型饮料中含有的咖啡因可能对人体有害。美国食品药品监督管理局 (FDA) 曾对可乐型饮料中含有的咖啡因一事, 考虑了应由制造者在制品标签中加以标明, 因此将来可口可乐公司和百事可乐公司的产品也许要和香烟一样

在标签上负有对健康的表示义务。

咖啡因和砂糖的大量摄取, 尤其对儿童是有害的。此外可乐型饮料本来就是一种含有咖啡因的饮料, 所以从定义来讲, 不含有咖啡因的 RC100 饮料就不应是可乐型饮料, 它不应用可乐型饮料去命名。

但, 目前这种所谓不含有咖啡因的可乐型饮料正广泛地受到食品业的关注。

张瑞霖编译

### 美国有关食品广告的规约

**美**国联邦通商委员会最近制定了食品广告的规约。根据这规约, 食品制造商今后就使用低热量或低脂肪的暧昧词句将要受到限制, 例如低热量食品只能用于符合 FDA 的所规定的标准时方可使用。低热量是指在每一餐食中只含有 40 大卡以下, 而且又是指每 1 克食

品中只含有 0.4 大卡以下的热量。至于不属于低热量的食品则必须具体地标明其热量。

此外有关低脂肪或低胆固醇的食品也同时, 要表示出饱和脂肪量、胆固醇量或脂肪量。据食品制造商称, 目前所有的食品已符合了这种规约。

张瑞霖编译

### 食品变质检测仪

**日**本东北大学电气通信研究所已创制出一种能测定含有油脂食品的变质程度检测仪。该检测仪是利用食品变质时, 在物质内生成的

活性酶一旦和物质结合后就被氧化而发出极微弱的光, 通过捕捉了这光, 即可得知食品变质的程度。这种检测仪可以检出小于人类眼目感到的光的万分之一的微弱光。检测仪在通过光

品, 不但能增加蛋白质营养, 而且能提高原食品中蛋白质的利用率, 起到蛋白质的互补作用。

4. 通过小白鼠的促生长试验可以看出, 在等量进食的情况下, 猪血红蛋白比原猪血效价高 21%。这是因为, 原猪血中的大量血红素食后不被吸收所造成的。猪血红蛋白在提制过程中已

用蛋白酶降解成较小分子的肽及氨基酸, 并将血红素除去了, 食进后可直接被吸收, 增加了蛋白的利用率。因此等量食进, 猪血红蛋白比原猪血促生长作用好。

5. 屠宰加工厂的各种动物血, 均可采用此方法提取食用蛋白质。

张美琴

谱的解析,即可得知变质的程度。

这种方法比历来的检测方法,其灵敏度要高十几倍。牛奶、方便面条、蛋黄酱、炸甘薯等凡含有油脂的食品都可利用它测知其变质程度。

应用这检测仪虽不能对所有的食品进行检测其变质,但对食品中含有微量的添加物却也能作出检测,今后它的应用范围将必更扩大。

张瑞霖编译

### 肉制品的新加工系统

**美**国一公司创制了大量制作肉制品的新技术。这种新技术叫做“热喷射法”(Thermaljet)。热喷射法比历来的方法要好,能保持热交换率到70%,所需加工时间也可节约70%。

美国有两家公司已使用这方法,每日分6~7批,共生产800磅肉制品

历来肉制品的加工是把肉放入到塑料容器

中,在165~185°F的热水中加热浸渍6~7小时,但热喷射法则改用200°F的热水去喷射装在容器中的肉,制作时用800加仑的热水循环在热交换器和肉的加热处理槽中,加热的时间较短,仅需1~2小时。

由于热水的喷射压力,肉可变软,肉汁可渗出,香料和调味料又可渗进肉中,肉汁即成为浸汁,制品味道鲜美,因而使用这种热喷射法,就省却了历来的浸汁工序。张瑞霖编译

### 日本薏仁米茶和新食品

**日**本由今春开始出售一种热门饮料——薏仁米茶。这种饮料是一种80倍的浓缩品,饮用时可用冷水或热水冲饮,它既可作为家庭饮料,也可用于工厂、办公室、食堂、学校、旅馆、医院、船舶等的方便饮料,作为体育饮料也非常合宜,是一种四季常用的饮料。

上述饮料有每瓶300毫升装和标准80倍浓缩液的两品种。使用浓缩品时,可用大茶匙一匙溶于1.2升的水中,即可得出60~100倍之间的理想浓度。

薏仁米是一种健康食品,在东南亚曾以之代替米食用,它含有淀粉50%、蛋白质15~18%、脂肪6~8%、灰分2~3%,它的蛋白质含量比米多。在药理方面有镇痛、镇静、解热、利尿和消炎等疗效,而且常用无害。

日本的偏方中,有用薏仁粉吹入口中可治

扁桃腺炎;制成粥可疗膀胱炎;调成糊,在临睡前用纸贴在痰子上,20日后可脱落。

在日本还有报告称:癌可视为恶性痰,许多临床试验也证实了常用薏仁米,对癌有抑制作用。此外在日本还有把薏仁米作为鸡饲料用,能提高产卵率,对猪有健身作用。用薏仁米灰撒在稻田中又可防稻的冻害。

薏仁米在浸渍于酒中后,可作为心脏病愈后者或可作为强体力劳动者的药用酒。

在日本还有用把它制成100目筛大的粉体,按薏仁粉1,牛乳9的比例,混搅一起,杀菌后,接以乳酸菌和干酪发酵液,放置一定时间后,就可得出类似酸乳的新营养食品,若再混以适量的薏仁粉,加以定型、蒸煮,又可成为另一种新食品,味美异常,据说这种食品有防皮肤糙裂,润肌作用,称为美容健身食品。

张瑞霖编译