

碎,以单层纱布粗滤去渣后,再以 80 目分样筛精滤去渣,得翠绿均匀的新鲜蔬菜汁。

(4)取适量面粉,按比例加入需水量 1/4 的水和需水量 3/4 的新制菜汁以及适量的食盐等辅料仔细和面,轧制成面条。

(5)50~60℃烘干,即得绿色面条。

2 实验结果

2.1 蔬菜面条与普通面条色泽、风味等感官指标的比较

以绿色蔬菜如菠菜、韭菜、芹菜等制取绿色面条,而以西红柿、胡萝卜、红萝卜、红萝卜则制取黄、红色面条,以生姜为辅料,则可制取淡黄色,并具生姜鲜辣味的风味面条。面条中含有了蔬菜中的天然色素,使之不仅色泽悦目,而且营养更加丰富,煮后的面条依然保持了悦目的颜色和蔬菜的清香,结果见表 1。

2.2 蔬菜面条与普通面条中的营养比较

表 2. 蔬菜面条与普通面条营养成分比较

	重量 (g)	蛋白 (g)	碳水化合 物(g)	钙 (mg)	磷 (mg)	铁 (mg)	胡萝卜素 (mg)	硫胺素 (mg)	V _c (mg)	粗纤维 (g)
普通面条	100	9.6	70.0	88	260	4.1	0	0.3	0	0.5
菠菜面条	100	10.4	71.0	104	280	4.7	1.3	0.31	13	0.7
芹菜面条	100	10.7	73.1	198	270	4.3	0.03	0.3	5	0.7
胡萝卜面条	100	9.8	73.0	9	270	4.4	1.35	0.32	4	0.8
生姜面条	100	9.7	71.0	90	264	4.8	0.03	0.3	0.1	0.6
黄瓜面条	100	9.7	70.5	88	268	4.2	0.02	0.3	2	0.6
西红柿面条	100	9.6	71.2	90	270	4.4	0.15	0.3	4	0.6

表 1 普通面条与蔬菜面条颜色风味比较

	煮前颜色	煮后颜色	煮后风味	煮汁颜色
普通面条	白	白	面条香味	白
菠菜面条	绿	绿	蔬菜清香	淡绿
芹菜面条	淡绿	淡绿	芹菜清香	几乎同普通面汁
胡萝卜面条	淡红	淡红	淡胡萝卜味	几乎同普通面汁
生姜面条	淡黄	淡黄	姜鲜辣味	几乎同普通面汁
黄瓜面条	淡黄绿	淡黄绿	黄瓜清香	几乎同普通面汁
西红柿面条	粉红色	粉红色	西红柿酸味	淡黄色

不同的蔬菜含有不同种类和含量的营养物质,选用种类不同的蔬菜,则可以制取富含不同营养的蔬菜面条,以菠菜、芹菜、西红柿、生姜等蔬菜为原料,制取了各种面条,与普通面条进行了比较,结果如表 2 所示。

真假龙眼鉴别

刘家珍 王叔淳 天津市食品卫生监督检验所 300011

近来,我国许多省市流传着市场上出现以龙荔冒充龙眼的传闻,很多消费者及经销单位找到食品卫生监督部门要求鉴定,由于这个问题涉及及销售者的经济利益和消费者的身体的健康,我们查阅了有关文献,并对龙眼及龙荔从果实形态,毛被式样及果壳形态等进行鉴别,研

究了真假龙眼的区别方法。

1 植物简介

龙眼:别名桂圆。Dimocarpus longan Lour 属无患子科。分布福建、广东、广西等地,亚洲南部和东南部常有栽培。龙眼是为人们所喜食的

干果;也是一种常用的滋补剂。

龙荔:别名疯人果。Dimacarpus confinis (Howet Ho)H. S. Lo 属无患子科。分布广西、云南。果实有毒,以核仁毒性最大,一次食果肉100余粒或核仁30~60粒,可引起中毒性精神病。

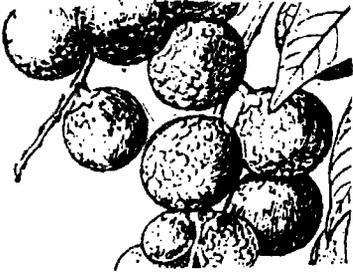


图1 龙眼的果壳外壁



图2 龙荔的果壳外壁

2 鉴别

2.1 果壳形态:将果实用水冲洗,清除表面污迹,晾干,观察果壳外观。龙眼的果壳外壁均具有平滑的瘤状或泡状突起。见图1

龙荔的果壳外壁具有圆锥状的坚硬短刺,普通的机械方法无法将其打磨光滑。见图2。

2.2 毛被式样

将样品用水润湿后,取果实基部残留的果柄做纵向切片,在解剖镜或电子显微镜下观察毛被式样。

龙眼:具特有的星状毛。

龙荔:具有单生的毛,与龙眼有明显的区别。

2.3 其它

2.3.1 果实

龙眼:种子茶褐色,果肉(假种皮)厚,全包种子。

龙荔:种子红褐色,果肉薄,不全包种子。

2.3.2 物候期

龙眼:花期春夏季间,果期夏秋季间。

龙荔:花期春季,果期夏季。

3 结论

上述利用果壳形态和毛被式样足以区分这两种植物。此外,龙荔(即疯人果)的分布局限,极为稀少。据有关报导,由于其木质硬,为上良好材,常常被发现者砍伐,近年已呈濒危之势。中国科学院植物所标本馆所藏植物标本数居东亚之首,至今尚无理想的龙荔标本,可见之珍稀,怎么可能用如此罕见之物去冒充分布广泛,且在我国已有2000多年栽培历史的龙眼呢?尽管龙眼果实大小,果肉薄厚不同,但都是桂圆真品。

综上所述,我们得到这样的结论:商品桂圆不可能被龙荔果实所冒充。

幼儿食用高锌蛋的效果

吕锦芳 安徽农业技术师范学院 233100

本试验就幼儿食用高锌蛋的效果进行了观察。受试者,年龄1~3岁20人,食用期60天。试验前后分别测量身高、体重,并与同年龄段的幼儿进行比较;试验前后还测定受试者血红蛋白、白细胞计数及发锌。结果发现:食用高锌蛋60天后,受试者体重、身高增长正常,与对照无

明显差异;而血红蛋白及发锌与试验前比较明显提高,呈显著差异($P < 0.05$);高锌蛋对血液中的中性白细胞和淋巴细胞无明显影响。供试用高锌蛋含锌8.69 mg/kg 对照为44mg/kg,其他成份如蛋白质、脂肪、灰份、钙、磷等均无显著差异。