

畜禽血在食品界异军突起

王仲礼 (山东轻工学院, 济南 250100)

畜禽血被称为“超级液体肉”，足见其营养价值之高不同于一般。另外，畜禽血还同时具有保健与医疗作用。近几年，美国医学家研究发现，白血病患者长期口服干净新鲜猪血，病情可得到缓解。

在我国民间喜吃猪血或鸡血豆腐的大有人在。用血豆腐与香菜、菠菜做成酸辣汤白红绿相映，另有一番风味，同时也是营养搭配甚为科学的一种疗食。

以猪血为例，每100克猪血中含蛋白质19克，脂肪0.4克、碳水化合物0.6克、矿物质0.5克，此外，还有铁、铜、锌、锰、钨、钴等人体必需的微量元素。其中蛋白质含量相当于猪肉，接近于鸡蛋。猪血蛋白质中含有18种氨基酸，包括人体不能合成的8种必需氨基酸，其中赖氨酸的含量是肉类、蛋类和乳类食品含量的两倍。特别是含铁量最高，每百克猪血中含铁45毫克，是猪肝的2倍，瘦肉的20倍。同时具有保健与医疗作用，可治疗贫血、排泄粉尘，抗衰老，止血，防治癌症、动脉硬化、冠心病等。据报道，有人用新鲜猪血治疗再生障碍性贫血，服用一年后患者的血色素、白血球、

红血球、血小板均可达到或接近正常水平。据研究，从猪血中可分离出一种叫做“创伤激素”的物质，它可将坏死的受损细胞除掉，从而使受伤部位恢复正常。猪血中的铜、铬、硅等对动脉硬化和冠心病有一定的防治作用，又可抑制胆固醇的危害。

据报道，近几年国内科学家还用猪血研制出一种“原叶啉钠和叶啉衍生物”，从中再提取出“血叶啉”衍生物，对呼吸道、消化道、泌尿道及皮肤等部位的早期肿瘤均有疗效。在我国近年来用猪血治疗急性白血病也有了一定进展，接受口服鲜猪血治疗的患者病情均有不同程度的缓解。近几年，国外对畜禽血的抗癌作用十分重视，日本利用这些血加工生产血香肠、血饼干、血点心、血罐头等。比利时、丹麦、荷兰等国家常在制作香肠时加入20—35%的畜禽血。法国用猪血、禽血等血球部分分离、脱水、干燥等，制成新的营养添加剂，加入面包、饼干等食品。意大利血制品科研人员认为血食品是妇女们极好的补血品。所以，含血食品在食品界异军突起，成了一种时尚食品，正在国际市场上大行其道。

(上接第51页)

用滴滴畏杀牛虻致牛中毒死亡

不久前，在江苏省盐城市，发生了一起用滴滴畏杀牛虻、蚊虫等，而使牛急性中毒死亡的事故。

该市建湖县芦沟乡潘庆村的村民陈山，养了一头大水牛，体壮力大。可是，在夏季高温季节，许多牛虻、蚊虫等蜂拥而至，将水牛身

上咬得多处鲜血淋漓，水牛只得用头、角、尾巴不停地扑打。陈山见状十分不忍，于是找来滴滴畏在水牛身上涂擦，以杀死牛虻和蚊虫等，可是，滴滴畏渗入牛体，使牛发生急性中毒，经抢救无效，倒地死亡，从而失去了一个种田的好帮手，直接损失达3000多元。

(陈 译)