

2011年公卫执业医师：杂醇油的卫生问题及处理 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/652/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_652784.htm

杂醇油是在制酒过程中由原料中的蛋白质、氨基酸和糖类分解而成的有强烈气味的高级醇类！杂醇油是在制酒过程中由原料中的蛋白质、氨基酸和糖类分解而成的有强烈气味的高级醇类。其主要成分是丙醇、异戊醇等。它们是组成酒的芳香气味的成分，但它们的毒性及麻醉力比乙醇强，杂醇油在体内氧化速度比乙醇慢，且在机体内时间较长，因此饮入含杂醇油高的酒易头痛及大醉。杂醇油的沸点虽然高于乙醇（丙醇97℃，异戊醇131℃），但蒸馏中以初馏分含杂醇油最多。在蒸馏时除去酒头、酒尾可降低杂醇油含量。我国卫生标准规定蒸馏酒和配制酒杂醇油含量以异丁醇及异戊醇计不得超过0.15g/100ml，以大米为原料的就不得超过0.20g/100ml. 特别推荐：[现场报名时间汇总](#) [2011年公卫执业医师考试时间](#) [2011年公卫执业医师考试大纲](#) 更多信息请访问：[2011年公卫执业医师考前网上辅导](#) 相关推荐：[2011年公卫执业医师：蛋白质摄入原则](#) [2011年公卫执业医师：蛋白质不应恶补](#) [2011年公卫执业医师：蛋白质的功能](#) 欢迎进入 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com