

2011年公卫助理：油光可鉴的瓜子要小心 PDF转换可能丢失
图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/654/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_654513.htm 人们围坐在一起，看电视、喝茶、聊天，嘴巴少不了嗑着瓜子。尤其是逢年过节，人们对嗑瓜子更是乐此不疲。在冬季，炒货市场格外兴旺，但“兴旺”的背后却藏有隐忧。据工商部门日前在对炒货进行抽查时，发现一著名品牌的“绿茶瓜子”使用了违禁物；同时，来自卫生部门的质量检测结果也显示，摊点散装瓜子存在菌落总数超标现象，最高的超过400%。

1.彩色瓜子“道道”多

随着科技的发展，瓜子也变得五彩缤纷起来：黑的白的、红的绿的，还有黄的，让人感到新鲜，禁不住想买来尝尝。摊主说：“彩色瓜子挺好卖，价格比一般的瓜子要高，但还是卖得好。”为什么呢？摊主称：图新鲜愿买点尝尝。他说，“红瓜子”是刚培育出的新品种，本身就是红色的：“绿瓜子”是和绿茶一块炒出来的：“玉米瓜子”则是把玉米面放在上面烘烤出来的，因此味道更香更脆！事实果真如此吗？山东某市卫生部门的刘科长披露了“彩色瓜子”的真相，彩色瓜子的彩色来自色素。他做个试验一目了然：将彩色瓜子放入水中，两个小时后，泡瓜子的水分别变为了“深红”及“深绿”，所谓的新品种——“红瓜子”褪色后变为灰白（黄）色，成了普通的西瓜子；而所谓的“绿茶瓜子”，此刻早已褪为灰绿色。刘科长称，那颜色鲜艳的红瓜子，其实是加了胭脂红。“硫磺和胭脂红都属于食品添加剂，在国家规定的范围内使用是安全的。但如果添加到炒瓜子中，就属于‘超范围使用’了，有可能会对人体造成一定危害。”也有摊

主直言不讳：彩色瓜子之所以与众不同，就是因为加入了明矾、硫磺等对人体有害的工业原料。

2.白净瓜子“漂”出来
据业内人士透露，小摊上“看着干净”、“好卖”的白瓜子，实则是加二氧化硫漂出来的。二氧化硫处理是国家允许使用的，但乱用的情况也很普遍。二氧化硫进入人体后，会生成亚硫酸盐，氧化后生成硫酸盐，通过正常解毒后最终由尿排出体外。小剂量接触二氧化硫，会导致嗅觉迟钝、慢性鼻炎、肺通气功能和免疫功能下降。

3.滑石粉、矿物油来“抛光”而那些“油光可鉴”的瓜子又是怎么回事呢？一位摊主表示：“瓜子看着有光泽，品相好，吸引人，买的人才多。”但事实上，为使瓜子变得光滑而色泽光亮，一些小作坊在炒制过程中，往往加入大量滑石粉，以及矿物油和石蜡打磨。石蜡（即食用白油），是国家允许使用的食品添加剂，但一些不正规的小作坊往往存在添加剂过量的情况。矿物油进入人体后，会刺激人体的消化系统，轻则出现头晕、恶心、呕吐等症状。大量嚼食含矿物油的瓜子，会有嘴麻、对烟敏感、易咳嗽和咽喉痛等症状。

4.散装瓜子卫生堪忧
在超市货架上，正规厂家生产、标有“QS”标志的袋装瓜子琳琅满目，价格也相差并不大，但大多数顾客还是愿意选择散装货。一位女士告诉笔者，虽然袋装瓜子的生产日期、保质期都写得很清楚，可就是不放心。现在以次充好的东西太多，不亲眼看到产品，不亲口尝尝味道，根本不敢买。她宁愿相信散装的。散装瓜子占据的眼见为实、可以品尝的“优势”，让人们将“QS”标志、生产日期等基本信息抛之脑后。“这些瓜子也就几天就卖空了，还谈什么保质期？”对于“几天”的说辞，人们是没法去较真和考究的。在散装瓜子摊前，也

有顾客对散装瓜子的卫生提出疑问：“直接放在外面，想想就够脏的”，而且，“有些人抓一把，吃两个又扔回去；下一个人继续，这么传播细菌，不得病才怪呢？”相关推荐：[#0000ff>2011年公卫考点：食品添加剂安全](#) [#0000ff>公卫考点：蔬菜和水果的防癌成分](#) [#0000ff>流行病学：沙门菌属食物中毒](#) 特别推荐：[#0000ff>2011年公卫助理医师考试时间](#) [#0000ff>考试大纲](#) 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