

李建英. 硫酸铝钾 (铵) 造成部分食品铝污染的研究[J]. 中国食品卫生杂志, 2010, 22(5): 444-445.

硫酸铝钾 (铵) 造成部分食品铝污染的研究

Aluminum Contamination of Foods Caused by Potassium Aluminium Sulfate (Ammonium Alum)

投稿时间: 2010-05-20

DOI :

中文关键词: [硫酸铝钾 \(铵 \)](#) [食品](#) [铝](#) [污染](#)

Key Words: [Aluminum Potassium Sulfate \(Aluminum Ammonium Sulfate\)](#) [Food](#) [Aluminum](#) [Contamination](#)

基金项目:

作者

单位

[李建英](#)

[邯郸市疾病预防控制中心, 河北 邯郸 056008](#)

摘要点击次数: 1077

全文下载次数: 937

中文摘要:

目的 调查食品在加工过程中使用硫酸铝钾 (铵) , 造成部分食品铝污染的现状, 为确定污染水平提供基础数据。方法 样品经干燥、灰化、定容后, 用铬天青S分光光度法检测, 铝的残留量以干样品中铝计。结果 共检测194份样品, 铝含量在 < 5.00 ~ 10 522mg/kg之间, 其中45.4%样品超标。结论 油条油饼、粉条粉皮、海蜇存在铝污染问题。

Abstract:

Objective To investigate the current situation of aluminum contamination in foods caused by using aluminium potassium sulfate (aluminum ammonium sulfate) in food processing, and to provide basic data for determining the level of contamination. Methods After drying and ashing samples and making the sample solution to a constant volume, the levels of aluminum were determined with chrome azurol S by spectrophotometry. The residues of aluminum were calculated as the content of aluminum in dry samples. Results A total of 194 samples were determined, the contents of aluminum are in the range of < 5.00-10522 mg/kg, and the rate of samples exceeding hygienic standard is 45.4%. Conclusion Problems of aluminum contamination in deep-fried dough cake, deep-fried dough sticks, vermicelli noodles, vermicelli sheets and jelly fish were existed, and high attention should be paid by food regulatory authorities and consumers.

[查看全文](#) [查看/发表评论](#) [下载PDF阅读器](#)

相似文献(共20条):

- [1] 王红云, 钟四蛟. 硫酸铝钾制备实验的改进研究[J]. 化工设计通讯, 2009, 35(2): 56-57.
- [2] 汪智渊, 王利飞, 杨红福. 利用乙二胺铝液生产硫酸铝铵工艺研究[J]. 无机盐工业, 2005, 37(4): 44-45.
- [3] [【含铝食品添加剂新标出台】](#) [J]. 食品与健康
- [4] 廖军敏, 彭震. 硫酸铝在污水除磷中的应用[J]. 广州化工, 2007, 35(2): 53-55.
- [5] 李建英. 邯郸市298份食品铝污染监测结果分析[J]. 职业与健康, 2011, 27(13): 1493-1494.
- [6] [面粉无铝时代即将到来新规7月1日实施](#) [J]. 食品开发
- [7] 何朝晖, 张景香. 硫酸铝生产食品级硫酸铝铵新工艺[J]. 无机盐工业, 2001, 33(4): 25-25, 44.
- [8] 诸逸文. 限用含铝添加剂[J]. 保健与生活, 2014(8): 12-13.
- [9] 汪范君. 国家禁止膨化食品使用含铝食品添加剂[J]. 烹调知识, 2014(11): 77-77.
- [10] 钟凯. 再见, 含铝添加剂[J]. 饮食科学, 2014(9): 22-23.
- [11] 李善吉. 硫酸铝在香料合成中的催化作用研究[J]. 河北化工, 2005, 28(3): 42-43.
- [12] [监管](#) [J]. 中国烹饪
- [13] [行业标准](#) [J]. 中国质量万里行
- [14] 陆建刚, 丁雅萍. 可控结晶法生产粒状食品级硫酸铝钾工艺[J]. 无机盐工业, 2002, 34(3): 28-29.
- [15] 王有利, 陈建立, 刘俊玲. 硫酸铝生产工艺改进的几点探索[J]. 河南化工, 2006, 23(1): 38-38, 45.
- [16] 郭瑞九, 郭大刚. 用页岩石制备硫酸铝[J]. 化学世界, 1999, 40(4): 183-184.
- [17] 金化民, 金玮, 盛晖, 王玲珑, 詹炳炎. 硫酸铝钾溶液膀胱冲洗治疗泌尿道急性大出血58例[J]. 医药导报, 2006, 25(3): 222-224.
- [18] 蒋立新, 杨梅, 黄慧萍, 丘汾, 林悻昊. 深圳市主要食品中铝的污染状况[J]. 职业与健康, 2012, 28(11): 1352-1353.
- [19] 潘阳, 陈人毅. 聚合氯化铝和硫酸铝水处理混凝效果对比试验[J]. 化工生产与技术, 2006, 13(2): 60-61.
- [20] 汪智渊, 杨红福. 硫酸铝对水稻恶苗病的防治[J]. 无机盐工业, 2006, 38(8): 51-52.

您是第27767019位访问者 今日一共访问80次

版权所有：《中国食品卫生杂志》编辑部 京ICP备12013786号-3

地址：北京市朝阳区广渠路37号院2号楼501室 邮编:100022

E-mail:spws462@163.com 电话/传真：010-52165456/5441（编辑室）010-52165556（主编室）

未经授权禁止复制或建立镜像

技术支持:北京勤云科技有限公司

