

咔哇潮饮中的 γ -羟基丁酸是什么东西?



据近期消息显示,佛山市食药监局检出“网红饮料”咔哇潮饮,含有 γ -羟基丁酸(国家一类精神药品)成分,该成分摄入过多会对人体产生损害,对此,多地主管部门也要求相关产品下架。

有媒体报道称,广东省佛山市公安局南海分局发布通报称,近日,在上级公安机关的协调和四川成都警方的大力支持下,佛山南海警方侦破一宗涉嫌生产有害饮料案,“咔哇潮饮”生产线被查封,抓获涉案嫌疑人7名,目前案件正进一步侦办中。

据了解,“咔哇潮饮”于2015年左右

因一档真人秀节目,而在年轻人群中获得一定知名度,这款饮料在全国多地的KTV、夜场和网络途径进行销售。不过此前记者走访广州市内部分KTV和夜场了解到,这款饮品并无销售,同时,以“咔哇潮饮”为关键字在淘宝、京东等电商平台检索发现,涉事饮品并无销售。

不过,记者通过另一个同音关键词“卡娃”,在闲置物品交易平台“闲鱼”搜索发现,涉事产品疑似在该平台上有售。其中记者看到一个名为“你黑冰爸爸”(标注地深圳)的卖家就挂出相关售卖页面,标注价格为99999元,声称“可大量批发这

款饮料”“懂得私聊(定价)”,记者以买家身份向该卖家发私信咨询,不过截至发稿时并未获得回复。

违法添加成分为第一类精神药品

那么,“咔哇潮饮”中含有的 γ -羟基丁酸到底是一种怎样的成分?记者查询国家食药监总局数据库了解到,“ γ -羟基丁酸”国内名称为 γ -羟丁酸,药品类别为“第一类精神药品”。

“实际上, γ -羟基丁酸又名4-羟基丁酸或GHB,而在部分地区又被俗称为‘失忆水’‘神仙水’,这是一种在中枢神经系统中发现的天然物质,亦存在于葡萄酒、牛肉、柑橘属水果中,也少量存在于几乎所有动物体内。”

广州医科大学附属第二医院神经内科主任医师解龙昌向记者表示, γ -羟基丁酸是一种精神药品,其具有副作用小,持续时间短等特点,在过去其曾被用作常用镇静剂,用于治疗失眠、抑郁症、发作性嗜睡病和酗酒等,同时也曾被当做麻醉剂等使用。

“而在法国、意大利和其他欧洲国家, γ -羟基丁酸作为一个安眠药和分娩时的麻醉剂,曾经被广泛使用,而在美国,这种物质属于限制使用药物,用于治疗发作性嗜睡病患者的日间嗜睡症状。”

解龙昌解释, γ -羟基丁酸缺点是应用剂量范围窄,且当与酒精或其他中枢神

经系统镇静剂混用时,对人体会有较大危害。就目前而言,这种物质因被滥用的问题和新药的开发已导致GHB的使用日益减少,目前已在多个国家或地区被禁用。

而就此类药物的管控方面,记者查询国务院2005年11月1日施行的《麻醉药品和精神药品管理条例》了解到,第一类精神药品是由相关管理部门按照年度需求总量,由相关企业定点生产或批发,并出售给获得使用这类药品资格的医疗机构,而且这类药品不得零售。

专家:饮料安全监管或趋严

中国食品产业分析师朱丹蓬接受记者采访时表示,由于产地和法规标准不同,很多国外饮料,尤其是功能饮料中的部分成分是不符合我国饮料生产要求的,因此这类产品也没有获得国内上市的资格,“因此像‘咔哇潮饮’这种饮料被检出非法添加成分,是非常罕见的”。

不过朱丹蓬分析指出,相关部门可能会借此,再结合近期节假日来临及饮料销售旺季等因素,对市面上销售的饮料产品在安全生产方面进行较大规模的严查,这可能对饮料行业带来正面的影响。从客观而言,监管趋严后,或可促进饮料行业,尤其是功能饮料行业对消费人群及产品教育方面作出重新定位,对未来饮料行业发展有积极作用。

■ 资讯

科研鉴别发现两种猕猴桃常见病致病病菌

猕猴桃果实营养丰富。记者近日从中国科学院武汉植物园获悉,该所科研人员发现稻黑孢菌株会引起猕猴桃黑斑病及褐斑病,胶孢炭疽病菌为猕猴桃炭疽病的主要致病病菌。

近年,猕猴桃叶部病害的问题日益严重,常见病害包括褐斑病、灰斑病、黑斑病、炭疽病及灰霉病等,病害主要危害猕猴桃叶片、枝条和果实,严重时容易导致叶片早落,果实商品价值降低。病害流行年份,成年果园病叶率可达50%~100%,严重制约猕猴桃产业发展。

中国科学院武汉植物园猕猴桃种质资源与育种学科组钟彩虹研究员团队,对浙江省温州市泰顺县及贵州省六盘水市的猕猴桃病虫害情况进行了调研,发现两地主要周年病害均为细菌性溃疡病,真菌性果实软腐病、灰斑病、褐斑病、炭疽病、黑斑病,不同季节各种病害的感病程度不同。

这一团队的研究分析结果,为猕猴桃后期病害的预测预报及综合防治提供了理论依据。科研人员在病害鉴定过程中鉴别发现两种猕猴桃常见病的致病病菌,这一研究成果已在国际植物病理学期刊《植物病害》在线发表。

(新华网)

■ 科普

人工甜味混合能打败“苦涩”

人们在60多年前就发现,糖精和甜蜜素等人造甜味剂混合比“单用更好”,但这个令人困惑的现象至今仍难以解释。近日,刊登于《细胞—化学生物学》期刊上的研究解开了这个谜题,研究发现这些混合物能“关闭”苦味受体。

“许多甜味剂都表现出不受欢迎的味道,这限制了它们在食品和饮料中的使用。而新发现为我们提供了一些工具和知识,以找到更好的甜味剂。”该研究负责人、德国人类营养研究所的Maik Behrens说。

在食品中,高效的甜味剂被广泛用于替代能量丰富,并会导致牙齿脱落的

糖,以满足消费者的健康需求。但除了刺激甜味受体,高浓度人工甜味剂也会激活苦味受体(TAS2Rs),从而产生不需要的味道。因此,人们常常混合使用甜味剂。

糖精和甜蜜素是最早混合使用的两种甜味剂,早在62年前,人们就发现这两种甜味剂混合使用口感优于单独使用,但原因尚不明确。而当Behrens团队发现一些苦味化合物不仅激活了25个人类苦味受体的一个子集,还能抑制不同的苦味受体时,线索出现了。

于是,研究人员确认了糖精和甜蜜素各自激活和抑制的苦味受体以及甜味

受体。结果显示,糖精抑制的TAS2R1苦味受体会被甜蜜素激活,而甜蜜素强烈抑制了糖精能激活的两种被称为TAS2R31和TAS2R43的苦味受体。而当摄入糖精和甜蜜素混合物时,受试者25种苦味受体中的一部分立即被“关闭”。

目前尚不清楚其他甜味剂混合物是否也表现出对苦味受体的相互抑制作用。而且,苦味受体被抑制会影响其他苦味食品的进食,例如酒精饮料,令人容易过量饮酒。不过,Behrens指出,这也可以用来改善药物味道,让口服药不再发苦。

(科学网)

■ 加工作坊

金黄甘薯脯的加工方法

核心提示,原料与设备:鲜甘薯、白砂糖等;熬糖锅、烘箱、塑料封口机、食品包装袋、手持式糖度计。

一、原料与设备

鲜甘薯、白砂糖等;熬糖锅、烘箱、塑料封口机、食品包装袋、手持式糖度计。

二、工艺流程

清洗→去皮→切条(片)→护色(防褐)→硬化→1次糖煮→2次糖煮→3次糖煮→浓缩→沥干→烘干→包装

三、操作要点

1.原料选择。选择皮色新鲜、无破损、无霉烂变质的甘薯。

2.清洗、去皮、切分。将选好的原料

洗净去皮,逐个切成1.5cm×1.5cm×4cm的条状。

3.浸泡。将切分好的薯条投到清水中浸泡10小时。

4.护色。将薯条捞出沥干后放入0.2%明矾、1.5%的氯化钠、温度为75℃的水溶液中浸泡3小时,然后再用清水浸泡12小时。

5.预煮硬化。将浸泡护色后的薯条沥干水分后,放入沸水锅中预煮。为了防止甘薯条在糖煮过程中发生软烂,可采用氯化钙和氢氧化钙液进行硬化处理,但氯化钙硬化处理比氢氧化钙硬化处理效果好。

6.糖煮。为了使糖充分渗透到甘薯脯内,采取3次糖煮工艺。第1次糖煮的起始浓度以30%为宜。将预煮后的薯条转入糖液锅中,加入50%白糖溶液、1%的

柠檬酸、5%的蜂蜜、5%羧甲基纤维素以及氯化钾、硝酸镁、磷酸二氢钠各0.1%煮沸15分钟,要求pH值为2~3。此外,在硬化和糖煮过程中,同时用硫酸钠进行硫处理。主要目的是:护色和防止微生物生长,阻止糖液在低浓度时发酵;促进糖煮中糖的内渗,增进甘薯脯的透明度。

7.糖渍。将糖煮后的薯条放在原糖液中浸泡10小时,可以使果脯饱满,光亮晶透,减少水分消耗。

8.烘干。将薯条捞出沥干糖,摊盘送入烘箱中于60℃烘烤10小时,直至薯条表面不粘手即可。

9.整理包装。将烘好的薯条整理成形,用塑料袋包装。

四、产品质量要求

优质甘薯脯呈条状或片状,块形整齐,表面洁净,无杂质。色泽金黄透明,无“返砂”现象。口感甜度适宜,略带酸味,有咬劲,无薯味或略带薯味。