部分不合格项目的小知识

一、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败的程度，在一般情况下，酸价略有升高不会对人体的健康产生损害。但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，芝麻中酸价的最大残留限量为3mg/g。造成酸价不合格的主要原因有：产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。

二、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮代谢物属于硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合后相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，硝基呋喃类药物及其代谢物为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等，会对人体健康产生危害。