

“这些都是今年的东北新米，蒸饭熬粥都很香。”小贩热情地介绍。又到了新米上市的时节，但市场上出售的“新米”都是真正今年种植生产的新米吗？还是网传的陈米抛光的呢？

对此，记者在小摊上购买了7份东北“新米”，连同检测人员自家食用的两份“新米”，一起进行了专业检测。



# 石蜡整容陈米变“新米” 专家：有致癌风险 这些鉴别方法要牢记

一位在农贸市场看米的大妈告诉记者，“每年到了这个时候，家里都会买新米吃。平时买米可能买个5斤10斤的，碰上好吃的新米，一次可能买个50斤100斤的。”

说起如何辨别，这位大妈表示，“也就是看看整齐不整齐，闻闻有没有米香，但有时候闻着挺香，蒸出饭来并不好吃。”

说起新米，卖米小贩指着摊开的七八个米袋子说，“这些全是东北新米，最好的5块多一斤，便宜的3块。”对于会不会有陈米冒充新米卖的问题，小贩说不会，

“咱家的保证是新米”。

记者发现，网上也有不少卖新米的店铺，店主多自称农民，晒出自家种植稻米的照片和视频，有人甚至晒出身份证以证诚信。

新米价格多在每斤5元以上，10斤起售，发货周期都比较长，有些甚至超过一个月，店家解释，“自家加工量有限，从种植加工到物流，每斤低于5元的不可能是新米，谁会做赔本的买卖？”

那小贩卖的散米真的都是新米吗，记者购买了样品送检。



## 实验步骤

样品来源：共9份样品，7份是记者从4个小摊购买的样品，还有两份是检测工作人员自家购买的正食用的“新米”

检测项目：大米中石蜡、黄曲霉毒素B1检测

检测单位：北京智云达食品安全检测中心（检测为快速检测

方法，属于初筛，只对样品负责，检测结果不具备法律效力）

检测试剂：石蜡快速检测试剂、黄曲霉毒素B1胶体金速测卡

结果判定：大米中不允许检出石蜡。根据GB 2761-2011对粮油中黄曲霉毒素B1限量的规定：稻谷、糙米、大米 $\leq 10 \mu\text{g}/\text{kg}$

## 检测过程

### 石蜡检测

样品处理：取大米样品，放入样品杯，达到一半体积即可，加入70℃以上的水至样品杯近满处，用洁净牙签轻轻搅动30秒以上，静置片刻使溶液温度降低到50℃以下（固体石蜡的熔点为50℃~65℃）。

1号样品浸泡后表面有油状

物漂浮，证明检出石蜡

如果样品中掺有石蜡，液面上会出现细微的油珠，随着温度的降低和时间的延长液体石蜡的油珠聚集加大，固体石蜡的油珠会结成白色片状物浮于液面上。

检测结果显示：9个样品中其中1号、4号、7号样品中检测出石蜡。

### 黄曲霉毒素B1检测

样品处理：大米样品粉碎5~10g，称2g置于5ml离心管中，加入2ml快速检测提取试剂，盖紧管塞，摇动5分钟，静置3分钟，吸取上层清液，放入离心机离心1分钟，吸取上清液检测。

将检测卡平放，用移液器或滴管吸取待检样品溶液，加入3滴于加样孔中，加样后开始计时；在5~8分钟读取结果。阳性：位置C显示出条带，位置T无条带，表明样品中黄曲霉毒素B1浓度高于限量。

9个样品检测黄曲霉毒素B1，均呈阴性（出现两条红线），证明全部符合国标限量标准。

判定：位置C显示出条带，位置T同时出现条带，表明样品中黄曲霉毒素B1浓度低于限量。检测卡中出现两条杠说明样品符合国家限量标准，即符合GB2761-2011对粮油中黄曲霉毒素B1限量的规定：稻谷、糙米、大米 $\leq 10 \mu\text{g}/\text{kg}$

检测结果显示：1-9号样品中黄曲霉毒素B1浓度均低于国家限量标准（阴性）。

## 结果分析

### 3份样品“新米”为石蜡整容陈米

检测工程师杨宇斯介绍，从检测结果可以看出，9个样品的大米中，有3个样品检出了石蜡，说明这3份大米可能是用石蜡抛光过的陈米。在黄曲霉毒素B1的检测中，9个样品均呈阴性，说明限量符合国

家标准，9个样品的大米没有腐败变质。

对于大米为什么没有腐败变质，还要抛光处理的问题，杨宇斯表示，可能是商贩为了让大米看上去更像新米，以便于销售。

## 专家观点

### 石蜡抛光陈米对肠胃有刺激

中国农业大学农学博士张玉萍告诉记者，“为减少库存积压带来的经济损失，有些商家打起了陈米的主意，将液体石蜡掺进陈米中，将陈米进行抛光处理来冒充新鲜大米进行销售。液体石蜡来源石油分馏产物，对人体肠胃有刺激作用，长期大量食用石蜡米会导致腹部不适，甚至有致癌风险，石蜡米也掩盖了变质陈米问题，加重了对人体健康危害。”

张玉萍介绍，如果大米存储不当，可能

发霉变质，存在黄曲霉大量繁殖，黄曲霉毒素超标的情况。黄曲霉毒素是公认的最强致癌物之一，如果长期微量摄入黄曲霉毒素，可造成慢性中毒。

张玉萍提醒市民，购买大米时不要贪图便宜，尽量去正规的商场、超市，选择大品牌产品，最好能选真空包装的大米。买回的大米要妥善保存，不要裸露放置，防尘防虫，还要防潮，最好能密封保存，降低大米受潮变质风险。

■据法制晚报



关注三湘都市报微信  
看E报。