



用于实验的菜肴。

## 今夏首轮持续高温正在“敲门”

新的一周,我们或将迎来今夏首轮持续高温天气。“烤”验当前,你准备好了吗?

### 明起高温将持续“在线”

昨天午后,我们经历了今夏以来不多见的一场典型的雷阵雨:前一秒还是阳光明媚,下一秒就是乌云压城,电闪雷鸣,大雨倾盆。市气象台还为此“拉响”雷电黄色预警。

来势汹汹,来去匆匆,昨天午后的雷阵雨是不是像极了盛夏的模样?

没错,盛夏的大幕已经缓缓拉开。新的一周,除了今天,剩下的日子都将是“货真价实”的高温天。

作为今夏以来的首轮持续高温天气,它的“实力”不容小觑。根据市气象台昨天发布的未来10天天气预报,高温很有可能持续至7月底。

持续高温的出现,跟副热带高压的西伸北抬有关。如今已是7月下旬,今年入夏以来一直表现“疲软”的副热带高压终于“意识”到,眼下是自己的“主场”。

副热带高压真的会一改初夏以来的“疲软”吗?民间气象爱好者组织@中国气象爱好者分析说,今年盛夏的副热带高压,还是和初夏时一样“虚胖”,虽然面积很大,但非常不稳定,受西风带影响明显。

因为它的范围很广,所以会导致高温范围大,甚至可能出现持续高温;但由于它的“火力”不集中,所以中东部的高温强度比较均匀,一般在35℃-38℃。

### 此时不热更待何时

今夏首轮持续高温的出现,只是副热带高压的“自我觉醒”吗?或许,它也“拗”不过时间的脚步。

每年的“七下八上”(7月下旬到8月上旬),是一年中高温出现最频繁、最集中的时期。

从天文学上来说,“七下八上”的热,是因为此时正值二十四节气中的大暑和三伏天中的中伏。

大暑通常出现在每年7月22日到24日。据《月令七十二候集解》的说法:暑,即热,大暑,“今则热气犹大也。”

今年的大暑节气出现在7月23日。

此外,从7月22日开始,将正式进入三伏天里的“中伏”,这也是一年中高温出现最频繁、最集中的时期。

从气象学上来说,“七下八上”的热,主要是因为副热带高压。副热带高压是暖性高压系统,受其控制的区域容易出现持续晴热天气。

以近几年我市的情况为例:

2016年7月中旬到8月下旬,出现23个高温日,有10个高温日集中在“七下八上”;

2017年7月中旬到8月中旬,出现38个高温日,有16个高温日集中在“七下八上”;

2018年7月中旬到8月中旬,出现10个高温日,都集中在“七下八上”。

当然,随着“七下八上”的到来,除了高温,通常还意味着突然而至的雷阵雨等强对流天气以及台风。

记者 石承承

说起隔夜菜,我们总能在日常生活中听到这样的声音:隔夜菜会形成亚硝酸盐,有致癌风险,不能吃;隔夜菜会滋生细菌,很容易导致细菌性食物中毒。那么,隔夜菜究竟能不能吃?会不会致癌?最近,宁波市食品检验检测研究院通过实验得出了科学的结论。

本次实验,选取了市售常见的蔬菜、肉类、蛋类等32种原材料,按照居民饮食和烹饪习惯烹制成30种家常菜。然后模拟隔夜菜的放置时间(0小时、6小时、12小时、24小时)和放置环境(4℃、25℃),对其中的亚硝酸盐的含量和菌落总数进行了检测,用大数据告诉大家隔夜菜的亚硝酸盐和菌落总数发生了什么变化。

# 隔夜菜到底能不能吃

## 这两组实验告诉我们真相

### 实验1 亚硝酸盐含量

4℃保存24小时变化不大,25℃下12小时后叶菜类明显上升

**实验方案:**采集刚出锅的菜肴放入一次性保鲜盒保存,每种样品采集5盒。分别放置于4℃环境(模拟家用冰箱)及25℃环境(模拟常温环境)中,在这两种不同的储存条件下分别于0小时、6小时后、12小时后、24小时后检测亚硝酸盐含量。

**实验结果:**4℃条件下冷藏储存24小时内的隔夜菜中亚硝酸盐含量基本不变,不存在隔夜菜亚硝酸盐超标、有毒的风险。

放在25℃环境下保存的隔夜菜,12小时后叶菜类菜肴的亚硝酸盐含量明显上升,有的甚至超

过了GB2762-2017中规定的腌渍蔬菜20mg/kg的限量指标。红烧肉即使在25℃的常温下放置24小时,其亚硝酸盐含量还是小于1mg/kg,而同等条件下的炒花菜却大于100mg/kg,差距巨大。放置24小时后的菜肴中,肉制品的亚硝酸盐含量变化不大,但含蔬菜的菜肴中亚硝酸盐含量都明显增高,特别是烹饪过的叶菜类蔬菜,其亚硝酸盐含量达100mg/kg以上,存在亚硝酸盐超标的食品安全风险。所以,如果要吃隔夜菜,请大家一定要谨记“冷藏储存”。

### 实验2 菌落总数

4℃保存增殖较少,25℃下6小时后呈现指数级增长

**实验方案:**先对样品进行初始污染情况检测,再将不同种类的菜肴在4℃和25℃条件下储存,在6小时、12小时和24小时后进行菌落总数测定。菌落总数测定是用来判定食品被微生物污染的程度及卫生质量的重要指标。计量单位为CFU/g(ml),即每克(毫升)中菌落形成单位

(个数)。

**实验结果:**凉拌菜因未经过热加工处理,本身菌落总数较高,相对于烧熟煮透的其他菜品更容易导致微生物增殖。4℃保存的隔夜菜微生物增殖较少,25℃保存的隔夜菜微生物在6小时后大量增殖,呈现指数级数据增长。

### 结论 隔夜菜需低温储存,食用前充分加热

1. 隔夜菜的安全性跟储存条件和储存时间有关。相对于常温储存,低温储存的隔夜菜亚硝酸盐含量和菌落总数增加量非常小,因此建议隔夜菜低温储存。

2. 相对于其他类别的隔夜菜,常温储存的叶菜类隔夜菜亚硝酸盐含量在放置12小时后增加较快,因此建议叶菜类现做现吃,不宜常温储存。

3. 鉴于凉拌菜受卫生条件影响比较大,因此

要注意原料的选择,在加工过程中要注意餐具和器皿的卫生状况,尽量现做现吃。

4. 建议隔夜菜分开低温储存,避免交叉污染,尽量选用干净的加盖容器或保鲜膜覆盖。

5. 考虑到隔夜菜营养价值和口感可能会受影响,应尽量少吃。

6. 隔夜菜应尽量低温储存,食用前需充分加热。

### 相关链接

**亚硝酸盐:**广泛存在于自然环境和食品中,粮食、蔬菜、肉类和鱼类等食物中都含有一定量的亚硝酸盐。亚硝酸盐也可以在食品加工过程中产生,是一种污染物。食品安全国家标准中明确规定,其在腌渍蔬菜中的最高限量为20mg/kg。同时,亚硝酸盐(亚硝酸钠、亚硝酸钾)为食品加工中广泛使用的护色剂和防腐剂,根据规定,允许其在相关肉制品加工过程中限量使用,其最大残留量为30mg/kg~70mg/kg。

亚硝酸盐的毒性在于它进入人体后会与血液中的血红蛋白氧化成高铁血红蛋白,血液失去携带氧的能力,从而出现缺氧症状,严重的可能危及生命。亚硝酸盐本身不会致癌,只有一性性大剂量进入人体,跟人体中的某些蛋白质分解物合成亚硝胺类化合物,这些亚硝胺类化合物才是致癌的。

**菌落总数:**即食品检样经过处理,在一定条件下(如培养基、培养温度和培养时间等)培养后,所得每g(ml)检样中形成的微生物菌落总数。

菌落总数被用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量,它反映食品在生产及加工过程中是否符合卫生要求,以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数主要作为判定食品被污染程度的标志,在一定程度上反映了食品卫生质量的优劣。

记者 毛雷君  
 通讯员 宣文 文/摄

## 拍卖公告栏

刊登热线: 87682558  
 13884469746 姚

另外承接《宁波晚报》《东南商报》政府类、企业类、招聘等公告,欢迎垂询!

## 海曙区大梁街48号8楼8A房屋租赁合同拍卖公告

2019NBHSQT034  
 受委托,于2019年8月6日下午2时30分在中山西路298号海光大厦四楼(海曙区公共资源交易中心开标室)举行拍卖会。  
 一、拍卖标的:位于海曙区大梁街48号8楼8A办公房屋租赁权,建筑面积约346平方米,租期三年,首年租金起拍价9.2万元。  
 二、看样时间:2019年7月30-31日。  
 三、报名登记:1、竞买人于2019年8月5日下午4时前将保证金2万元打入我公司指定账户;2、并于2019年8月5日下午5时前办理登记手续,并提交密封报价单,密封报价须等于或高于起拍价。  
 四、拍卖方式:书面密封竞价与现场竞价相结合的增价拍卖方式。  
 电话:0574-87706061  
 公司地址:东部新城锦绣东城5幢14号604室。  
 宁波佳和拍卖有限公司