



# 变质药品 你会识别吗

■ 李茜茜 缪中荣

“药品过期了但外观没有变化,还能吃吗?”“药品没放冰箱,还有效吗?”“药品没过期但表面有些黏,是坏了吗?”……在生活中,你是否也会有这些问题?那么今天就一起来看看该如何简单识别变质药品吧。

## 出现外观变化的药品 多数已经变质

首先,过期药品无论外观是否改变都不能继续使用。

药品有效期是指药品在规定的储存条件下能够保持合格质量的期限,如果超过有效期,药品中的有效成分可能会降解或分解产生其他杂质,从而导致药品达不到目标疗效或产生不良反应。

其次,药品如果没有按照规定的条件储存,可能会受温度、光线、空气(氧)、湿度和水分等影响发生潮解、干裂或溶液澄明度等肉眼可见的物理或化学变化。

有效期内的药品若发生以下外观变化也不可继续使用:

### 片剂

正常的药片表面干燥光亮,如果药片表面出现花斑、变色,外表的糖皮开裂、粘连,或者出现特殊的臭味,说明药品变质了,不能再继续使用。

### 胶囊剂

正常的胶囊壳坚硬光滑,如果外壳出现变软、变形、粘连或者内容物粉漏出现象,说明药品已经不能继续使用。

### 冲剂

正常冲剂的颗粒松散干燥、容易滚动,如果出现潮湿结块或粘连成团的现象说明已经变质。

### 糖浆剂/合剂/酏剂

通常,此类药物制剂的性状是澄清透明的,若有少量沉淀但是经过振摇后可混匀;如果出现大量沉淀、块状物或出现酸败、异臭、霉变、胀袋等异常现象则说明药品已经变质。

### 粉针剂

正常粉针剂经过振摇后粉粒细腻

松散,溶解后澄清透明;若振摇不散,溶解后浑浊、有异物,说明药品已变质。

### 水针剂

正常水针剂应为澄清透明的液体,若液体变色、浑浊或析出沉淀、结晶,出现絮状物,甚至同一批号颜色不一致,说明药品已变质。

### 膏剂/栓剂

如果膏剂、栓剂出现发霉、异臭、水油分层,或者出现结晶、颗粒,说明已经变质;但是如果栓剂出现了软化,不必过度担心,可以在冰箱冷藏后继续使用。

### 滴眼液/滴耳液

此类药品通常建议开封1个月内尽快用完,若出现结晶、浑浊、絮状物、变色等现象,则不能继续使用。

## 外观正常的药品 不一定没有变质

多数药品变质后会出现肉眼可见的不正常现象,但不代表外观正常的

有效期内药品就可以正常使用。

第一种情况:药品说明书中明确规定了该药物在某条件下可保存的时长,脱离限定保存条件时间即使未发生外观改变也不可继续使用。

如我国药典对眼用制剂、耳用制剂、鼻用制剂3种剂型的使用期限作出明确规定即启用后最多可使用4周,如说明书中有明确注明启用后几天内用完则以说明书规定为准。除此之外的其他剂型,我国药典未对其开封后的使用期限作出相关规定,如果说明书中未标明则在规定的储存条件下可参照原有效期管理(根据经验略减)。

第二种情况:有效期内的药品若没有按照说明书规定的条件储存,即使在有效期内药品质量也难以保证。

因为不恰当的储存条件可使药品发生水解、氧化和光降解等化学反应,有效成分降解或产生肉眼不可见的杂质,会降低药效甚至导致不良反应。



## 如何挑选优质红枣

■ 孔松风

红枣味道甜美、补血益气,一向是深受大家喜爱的食品之一。那么,我们平时在购买红枣时要如何才能挑选到优质的红枣呢?

### 看颜色

自然成熟的红枣颜色应为紫红色,而未成熟的则会带有一点褐色。并且,新枣的外皮通常很有光泽,而陈枣的外皮则没有光泽,或者外皮附有一层白霜。需要注意的是,不少人误以为红枣的颜色深浅跟其新鲜度有关,其实,红枣一旦被摘下,表皮的颜色就基本不会有显著变化,在一般情况下,红枣颜色越深的,成熟度越高、味道越甜。

### 看外表

优质红枣整体饱满、颗粒均匀,呈圆形或椭圆形,纹路细浅、裂纹较少,在购买时尽量挑选外皮光滑、没有伤痕的即可。如果发现红枣的顶端有小孔,则说明该红枣被虫蛀过;如果发现红枣的表皮有疤痕、颜色不均匀,则可能是陈枣。

### 看饱满度

挑选红枣时,不要一味注重它的大小,而要看它的饱满度。在购买时,可以用手轻轻捏一下,如果感觉红枣外皮柔软、果肉紧实,则说明该红枣质量较好;如果感觉红枣干瘪、粗糙,则说明该红枣质量较差;如果感觉红枣全身较潮,则说明该红枣不耐久贮且易霉烂变质。

### 看果肉

一般情况下,如果红枣果肉的色泽越深,则说明该红枣越甜;如果红枣果肉已经软化,并且颜色不均,则说明该红枣可能已经有腐坏的迹象。另外,如果用刀将红枣切开,切口较为整齐且不松散的,则质量较好。



## 不是豆腐的“豆腐”

### 日本豆腐

日本豆腐又叫玉子豆腐、鸡蛋豆腐等,是以鸡蛋为原料,和水混合打散后灌装而成的,其不含有豆类,不是真正意义上的豆腐。

### 鱼豆腐

鱼豆腐又叫油炸鱼糕,是由鱼糜、大豆分离蛋白、淀粉、味精、糖和植物油,经过与水按照一定的比例调制成块状,经熟化炸制而成。其味道鲜美,比豆腐更有韧性,适合烫火锅、麻辣烫等。

### 千页豆腐

千页豆腐是以大豆分离蛋白和水为主要原料,植物油、淀粉等为辅料,添加(或不添加)稳定剂和凝固剂、增稠剂,经过乳化、调味、蒸煮等工艺制成的大豆蛋白制品。虽然属于豆制品产品,但算不上是豆腐及豆腐制品,其生产原料、生产工艺、产品理化指标、内部组织结构、产品口感和营养成分等都与豆腐有着本质的区别。

### 杏仁豆腐

杏仁豆腐并不是杏仁味的豆腐,而是一种由甜杏仁为主要原料,加上白糖和牛奶所制成的豆腐状高糖甜品。

(本报综合)



## 生活厨房

### 奶枣

■ 付建科

材料:红枣30粒、巴旦木果仁30粒、棉花糖150g、黄油30g、奶粉25g。

### 做法:

1.红枣去核(可用吸管戳进红枣再取出即可快速去核),将巴旦木果仁塞进红枣中。  
2.将黄油放入锅中,小火融化后倒

入棉花糖,继续用小火翻炒。

3.棉花糖融化后倒入奶粉,搅拌成奶糖糊。

4.锅中倒入红枣快速翻炒,让红枣均匀裹上奶糖糊。

5.炒好后,将裹上奶糖糊的红枣逐个分开,再裹上一层奶粉防粘即可。