

# 醋 内 的 线 虫\*

沈守训

谢树德

(中国科学院动物研究所) (山西省侯马市体育运动委员会)

山西省酿醋业历史悠久，醋的质量声誉全国。在山西某些地区，副食加工厂或个体户酿制米醋(以小米为主要原料)，衡量醋的质量有一条不成文的标准，就是看成品醋能否生出“醋花”。所谓醋花，是指盛醋容器的四壁出现白色树枝状的花纹(图 I: 1—5，见封 2)。醋花究竟是什么呢？原来是一种在醋内营自由生活的线虫。现将研究结果报道于下。

醋线虫 (*Turbatrix aceti*) 在醋中生活。该虫系 Muller 氏 1783 年发现于人的尿中，根据文献记载，在妇女的阴道涂片中亦有发现。属假寄生。世界各国对其生长发育，培养繁殖，生理生化和新陈代谢等都有过大量的研究。我们此次在山西省侯马市发现。

形态 虫体细小线状，固定后尾部略向腹面弯曲。体表角质层具有极细的横纹。口通向小的口腔。口孔周围围绕着 6 个小的乳突。口腔内有 3 个小齿，一个位于背面，两个位于亚腹面。食管由宽的管身，细的管腰和膨大的管球三部分组成。食管全长 0.155—0.225 毫米，管身宽 0.010—0.012 毫米，管腰宽 0.005—0.006 毫米，管球直径 0.017—0.025 毫米。神经环位于管腰处，距头端 0.105—0.145 毫米。排泄孔位于食管球的稍前方。

雄虫 体长 1.20—1.42 毫米，宽 0.038—0.048 毫米，交合刺一对，角化，形状和大小相似。交合刺近端较宽并略弯曲，故使整个交合刺稍呈“S”型。交合刺长 0.032—0.042 毫米，宽 0.0025—0.0037 毫米。具有薄膜样的导刺带。具尾乳突 5 对，肛前 2 对，肛侧 1 对，肛后 2 对。肛后的 2 对，1 对位于腹面，1 对位于背面。尾端尖细，尾长 0.177—0.205 毫米。(图

II-1、2、5、6)。

雌虫 体长 1.48—1.92 毫米，宽 0.044—0.048 毫米。阴门位于虫体中部的稍后方，距尾端 0.75—0.85 毫米。尾端尖细，尾长 0.22—0.30 毫米。阴道较长，内有含胚卵，卵壳极薄，产出时，膜已破裂，故系胎生。刚产出的幼虫长 0.45—0.52 毫米(图 II-2、3)。

生活史 在正常情况下，其整个生活史是在醋中完成。据文献记载，从产出的幼虫到性成熟需 28 天。此后，雌虫则可连续不断的受精和产出幼虫，一条雌虫，可产幼虫 45 条。我们的观察表明，在 25—35℃ 的适宜温度下，从幼虫发育到成虫需 20—30 天。大部分虫体都聚集在醋的表面，尤以瓶壁周围的醋面最多，线虫均蠕游到瓶壁上活动，进行交尾和繁殖。它们为了保持体表的水份，通常是几条或者十几条挤在一起，为利于新陈代谢，保持一定的间隙。故形成网状、树枝状和放射状纹的集群，不论其爬离醋面多高，都必须一个接一个的重叠成锁链状与醋面相接，以保证虫体都能从醋中获得足够的营养和水份。我们如果破坏了它们和醋面的接触，它们就很快的向下活动，直至又重新与醋面接触。

一个受精的卵细胞发育到产出的幼虫，需 8 天。一条成虫可以活 10 个月。在有利的条件下，繁殖非常迅速。据文献记载，在特别有利的条件下，一条雌虫在 24 天中出现了 68 代后代。

危害及其他 醋线虫虽然尚未对人造成严重危害，但曾在人体内发现。对醋质的影响也

\* 图由陈淑敏同志描绘，特此致谢。

很大。代谢产物对人的健康将有不利的影响。为此，我们进行试验，结果如下：

醋线虫在醋中以有机物为生，体内贮存大量的脂肪性颗粒，故生长发育极为迅速，其存在，对醋的质量是有害的（表1）。

表1 存放质量对比

存放天数	有虫醋*				无虫醋*		
	色	味	沉淀	虫	色	味	沉淀
1	橙黄	酸	无	活泼	橙黄	酸	无
107	微黑混浊	酸臭	灰色沉淀	活泼	橙红	酸香	无
175	灰黑色水样	恶臭	黑色沉淀	全部死亡	深橙红	酸香	无

\* 刚出缸的成品醋

结果表明，有线虫的醋贮存至 107 天就已变质，到 175 天就彻底腐败。此时，线虫全部死亡，瓶底集有大量黑色沉淀，醋已由酸变碱（由 pH4 变为 pH8），并散发出恶臭，而无线虫的醋贮存一年有余，外观清亮透明，色泽由澄黄变为深橙红，酸度不变并散发着一股沁鼻醋香。我们曾用少量的醋（10 毫升），多量的虫（数百条），最适宜的温度（北京 6—7 月）25℃ 左右，于 20 多天就繁殖了成千上万的线虫，仅 45 天醋就彻底腐败而导致线虫的全部死亡。

经常食入醋线虫和醋线虫的代谢产物，对人的健康总是不利的，为探讨线虫被食入后的情况，我们进行了以下的实验。

### （一）消化酶对线虫的作用

用胰酶片（江苏镇江生化厂出品）配制成 5% 和 10% 的溶液，各取上清液 2 毫升分别放入两支试管，为激活胰蛋白酶元，滴加了数滴新鲜猪小肠浸出液，并以氢氧化钠溶液将 pH 值调整到 8。另取一试管加水作为对照。分别各以 0.1 毫升含线虫醋（20—30 条）加入，每小时观察一次，10 小时的观察表明，三个试管里的线虫数没有明显的差异。3 天后检查，全部线虫都生活良好。试验表明，胰蛋白酶对醋线虫无消化作用。

### （二）消化道对线虫的作用

利用 3 只大家鼠，分别于食前，食中和食后从口灌服 2 毫升有线虫醋（约数千条），半小时后剖检。结果表明，在胃、十二指肠，小肠中均未找到活虫。除在食前投喂的鼠胃中找到几条完整的死虫外，绝大部分的虫体均被食糜碾成碎片，看来，醋线虫在动物体内不能生存。

### （三）醋线虫的活力试验

在外界环境中对酸和碱都有较强的耐受能力。在自来水和蒸馏水中（pH7）可以活 3—4

表2 醋线虫对药物的耐受力

药品	浓度 (%)	酸碱度 (pH)	开始死亡	半数死亡	大部死亡	全部死亡
冰乙酸	25	3.5	5 分	8 分	10 分	40 分
	50	3	3 分	5 分	6 分	12 分
	99	3	1 秒	3 秒	5—10 秒	30—60 秒
盐	0.5	2	1 天	2 天	3 天	4 天
	1	1.5	2 小时	5 小时	6 小时	12 小时
	5	1	10 分	15 分	20 分	25 分
	10	1	1.5 分	4 分	6 分	10 分
	50	1	5 秒	1 分	1.5 分	2 分
酸	99	1	1 秒	5 秒	10 秒	30 秒
	0.5	2	1.5 小时	5 小时	9 小时	24 小时
	1	2	20 分	1 小时	1.5 小时	12 小时
	1.5	2	15 分	20 分	30 分	12 小时
	2	2	10 分	20 分	30 分	3 小时
硫	2.5	2	10 分	18 分	20 分	3 小时
	0.05	7	30 分	50 分	4 小时	54 小时
	0.1	7.5	10 分	20 分	25 分	30 分
	0.5	8	4 分	6 分	7 分	8 分
	1	8.5	2 分	3 分	3.5 分	4 分
白粉	5	9	1 分	2 分	2.5 分	3 分
	10	10	立即死亡			
	0.5	7	3 天	5 天	8 天	10 天
	1	7	12 小时	1 天	2 天	3 天
	5	7.5	1 分	3 分	5 分	7 分
来苏儿	10	8	立即死亡			
	40	7	20 分	30 分	1 小时	6 小时
	60	6.5	3 分	10 分	15 分	24 分
	80	6	3 分	5 分	6 分	10 分
	100	6	30 秒	1 分	1.5 分	2 分
酒精	0.25	8	3 分	4 分	5 分	10 分
	0.5	9	2 分	3 分	4 分	10 分
	1	10	1 分	2 分	5 分	10 分
	5	11	30 秒	1 分	2 分	5 分
	10	12	30 秒	50 秒	1 分	3 分
氢氧化钠	0.25	8	3 分	4 分	5 分	10 分
	0.5	9	2 分	3 分	4 分	10 分
	1	10	1 分	2 分	5 分	10 分
	5	11	30 秒	1 分	2 分	5 分
	10	12	30 秒	50 秒	1 分	3 分

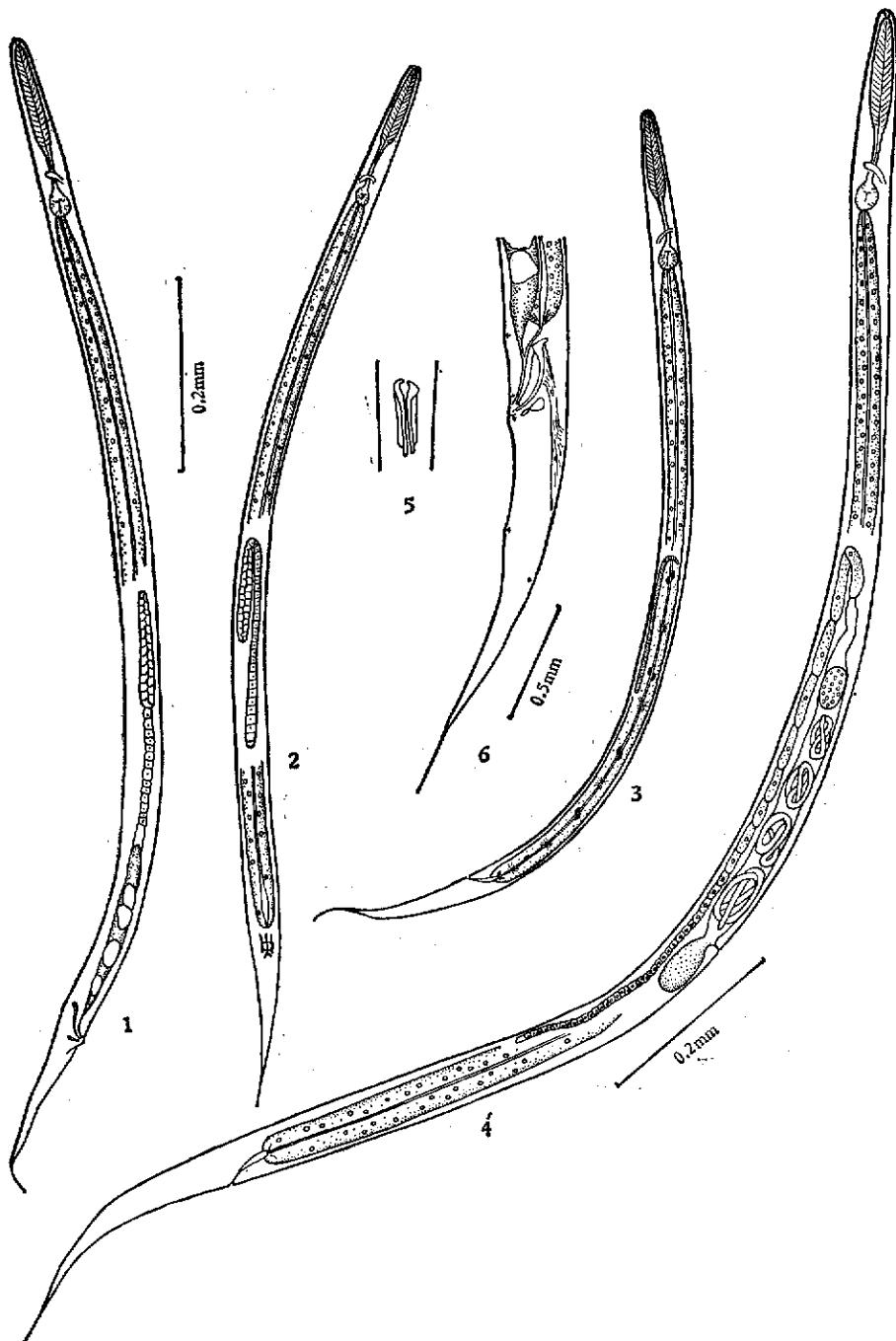


图 II 醋线虫(按 Peters)

1. 成熟雄虫侧面观 2. 未成熟雄虫腹面观 3. 未成熟雌虫侧面观 4. 成熟雌虫侧面观  
5. 雄虫交合刺腹面观 6. 雄虫尾部侧面观

(下转第61页)

(上接第 4 页)

个月，最后由于水之腐败而死亡。在醋中，它们可以大量的繁殖，只要经常更新醋液，便可一代接一代不间断的繁殖下去。

醋线虫能生活在 pH3.5—8 的环境中，1% 冰乙酸可以代替食醋培养线虫，在其中可以繁殖，但繁殖速度较慢，个体发育较小，它们对各种药物的抵抗力很强（表 2）。但它们对干燥比较敏感，在室温中干燥 5 分钟后加水，有 50% 的虫不能复苏，干燥 10 分钟，有 66% 的虫不能复苏，干燥 20 分钟，有 74% 的虫不能复苏，干燥 1 小时，全部死亡。它们对温度也比较敏感，10℃ 以下，活动减弱。10—20℃ 活动正常，但不能繁殖。20—35℃ 生活良好，可以繁殖。35—40℃ 可以生存，但不能繁殖。40℃ 以上不能生存。42℃ 10 分钟死亡。45℃ 5 分钟死亡。47℃ 3 秒钟死亡。50℃ 立即死亡。

我们在多年食入有线虫醋的几个县市医院调查，除已知的消化道寄生线虫外，如蛔虫、蛲虫等，尚未发现醋线虫寄生于人的病例。但经常大量的食入线虫醋，总是有碍卫生的，为保证人之健康及醋之质量，除应作广泛宣传外，尚需

一简单易行、推广方便的方法杀灭之。经多方面的探索表明，利用温度杀灭醋线虫，在酿醋厂是行之有效的方法之一。

我们在醋厂将 1 只醋缸连同盖子和水桶用沸水浸泡半小时，然后洗净备用，缸中沸水经半小时后水温仍保持在 85℃。按常规方法用桶担糖化液倒满醋缸，加盖封存。结果此缸酿出的醋完全无虫，存放到醋线虫大量发生的阴历 2—3 月，经检查仍无线虫。此法利于推广。少量食醋，如有线虫存在，加温至 60℃ 即可全部杀死，过滤后食用，不必煮沸，以免影响醋的质量。

我们认为，该虫的发现应引起饮食部门的重视。在群众中应作广泛的宣传，以解除对“醋花”的错误认识。

## 参 考 文 献

- Peters B. G. 1927 On the Anatomy of the Vinegar Ectworm. *Journal of Helminthology* Vol. v No. 4 pp. 183—202.  
Скрябина К. И. 1954 Определитель Паразитических нематод. том 4: 195—196.