

可氧化第一组的基质而牛种菌可氧化一、三组基质，猪种菌的特点可利用第二组的基质。而我们鉴定的菌株，83062利用第一组基质的 QO_2 (N)值均在50以上，而83063株除利用第一组基质外对第二组、第三组的某些基质也似乎可利用。试验中我们又延长细菌与基质的作用时间。结果第一组基质继续氧化，而第二组的DL-鸟氨酸，DL-瓜氨酸仍未超过50。

氧化代谢试验对于鉴定非典型布氏菌培养物是很有意义的，布氏菌株因受到外界环境的影响而发生某些特性的改变，但其代谢类型改变甚微，所以应用这一技术就可以将发生变异的菌株进行鉴定。

到目前为止，噬菌体裂解试验和氧化代谢试验已作为布氏菌种的鉴定主要方法，常规试验方法，则是鉴定生物型的试验方法。

A Study of Identification on Two Atypical Strains of *Brucella melitensis* Li Yuankai, et al., Institute of Epidemiology and Microbiology, Chinese Academy of Preventive Medicine, Beijing

This paper reports that two atypical strains of *Brucella melitensis* can be difficultly assigned to one of the typical biovars by using the routine methods. However we identified them as two deep going variants of *B. melitensis* by using *Brucella* phages and Oxidative metabolic tests.

Key words *Brucella* Phages sensitivity test Oxidative metabolic test

参 考 文 献

1. 中国医学科学院流行病学微生物学研究所布病室编。布鲁氏菌病实验研究技术。北京：中国医学科学院流行病学微生物学研究所，1983：15。
2. Corbel MJ. Phage typing of *Brucella*. Methods in Microbiology 1984; 16: 23.
3. 李元凯，等。布鲁氏菌噬菌体不同增殖法的比较及在布鲁氏菌属分类鉴定中的应用。中国地方病杂志 1985; 4(2): 130.
4. Corbel MJ. Recent advances in *Brucella*-phage research. Veterinary Bulletin 1984; 54(2-3): 65.
5. WHO. FAO/WHO Expert Committee on Brucellosis. Geneva: WHO, 1986: 9.
6. 杨莲芬，等。布鲁氏菌氧化代谢的初步观察。中华流行病学杂志 1981; 2(3): 185.
7. Meyer ME. Metabolic characterization of the genus *Brucella*. J Bact 1961; 82: 401.

(本文承尚德秋副研究员审阅，谨此致谢)

儿 童 血 压 与 钠 的 关 系

中国医学科学院阜外医院 张开华 刘力生

张秀城 首钢医院 林美清 桂瑞玲 杜家惠

钠盐与高血压的关系已引起人们的关注。通过尿钠测定以估计钠摄入量已被公认是可行的调查方法。我们于1984年及1985年4月对首钢两所幼儿园四个全托班3~6岁正常儿童共135名(男74,女61)进行了24小时尿钠、钾、钙、肌酐及血压、心率、身高和体重的调查，其中一组88名儿童留三次非连续24小时尿标本，二组47名儿童留一次24小时尿标本，留尿当日同时进行食物记录，测量血压及一分钟心率，一周内测量身高和体重。尿钠、钾、钙测定用火焰光度计法，肌酐测定用付林吴氏法。

结果显示两组儿童平均24小时尿钠为 88.5 ± 37.1 mEq(相当于5.2克氯化钠)、钾 15.5 ± 6.8 mEq，钠/钾为 6.1 ± 2.0 ，钙 2.0 ± 1.7 mEq、肌酐 223.1 ± 89.3 毫克；平均收缩压为 91.3 ± 5.0 mmHg，舒张压(第4音)为 52.9 ± 7.7 mmHg，心率 101.9 ± 14.7 次/分，身高 102.1 ± 6.5 厘米，体重 17.4 ± 2.0 公斤。对一组88名

儿童平均24小时尿钠等电解质与血压进行单因素相关分析显示尿钠与舒张压(第4音)成正相关(相关系数=0.2316, $P < 0.05$)，收缩压与钠无相关，血压与尿钾、钙、身高、体重等无相关。

根据三天食物记录分析，两组儿童食物中的钠有46~63%来源于烹调用的食盐，20~49%来源于烹调用的酱油，其余部分来源于副食。由于饮食习惯不同，每人每天摄钠量差别较大。我国12个省市3105名成人调查平均24小时尿钠排泄为 $192.7 \sim 432.8$ mEq(相当于氯化钠11.3~25.3克)，我们调查的3~6岁年龄组儿童尿钠较低于我国成人，且血压均在相应年龄组第90百分位数以下，但已显示舒张压与钠阳性相关。基于上述发现，我们认为世界卫生组织建议每人每天吃盐限制在70~100 mEq(相当于氯化钠4~5.8克)是合理的，自儿童时期开始养成低钠饮食习惯，对预防成人高血压的发生可能有益。