

品每 cm^2 菌落数少于 50 个及 50cm^2 不得检出大肠菌群为卫生标准,则常规法和纸片法检测的两项指标符合率分别为 87.89% 及 86.89%。以大肠菌群单个指标与大肠菌群及

菌落总数两个指标评价结果,常规法符合率为 97.37% ($\chi^2=3.2, P>0.05$); 纸片法符合率为 97.89% ($\chi^2=2.25, P>0.05$)。

食品中食用与非食用色素的快速鉴别及测定方法

哈尔滨市卫生防疫站 周宁 姜光增 王永洁

现场快速鉴别食品中食用与非食用色素的测定方法——微型柱法,适用于饮料、配制酒、糖果、罐头、小食品等。最低检出浓度为:苋菜红、胭脂红 0.001 克/公斤;柠檬黄、日落黄 0.002 克/公斤;亮兰 0.0025 克/公斤;靛兰 0.005 克/公斤。取被检液 3ml (固体加水浸泡)。用柠檬酸调 pH4 左右。加聚酰胺、振荡、吸附。取聚酰胺少量置于微型柱涂有标记端、展开,分离。

上段出现色带为非食用色素。中段出现兰色色带为亮兰、靛兰是食用合成色素,其它

色带为非食用色素。下段出现色带为合成色素、天然色素。

本法操作简便、准确、灵敏、快速,全部操作过程为 30 分钟左右。该柱保存时间长,试剂稳定。在样品前处理中除 PH 有影响外,糖度、温度均无影响。

用本法与标准方法对各类食品 100 余份进行对比测定,结果一致。因此本法可作为食品中食用与非食用色素现场快速鉴别的理想方法。

酱油中对羟基苯甲酸酯的高效液相色谱分析

沈阳铁路局吉林卫生防疫站

刘淑娟 朱连友 王宏凯

酱油中常用的防腐剂有对羟基苯甲酸甲酯、乙酯、丙酯、丁酯等,这些物质可被液相色谱的 C18 反相色谱柱吸附,再以甲醇/乙酸铵为流动相淋洗,能将四种酯类很好地分离。方法是取乙醚处理过的酱油,注入 C18 过滤器中定容至 10.0ml,取 10.0 μ l 进样,流速 0.8ml/min,检测器波长 260nm,根据保留时间定性、外标法定量。结果对羟基苯甲酸甲酯的

Rt 为 4.48min,乙酯的 Rt5.70min,丙酯的 Rt8.02min,丁酯的 Rt12.32min。四种酯类标准差分别为 0.48,0.56,0.53,0.62;变异系数分别为 0.9%,1.1%,1.8%,2.1%;回收率分别为 97%,98%,97%,97%。本法一次同时测定四种酯,快速简单,干扰物质少,满足检验工作的需要,具有一定的应用价值。