

干豆腐中加入槐黄、姜黄、柠檬黄 三种色素的感观快速鉴别法

吉林省白城市食品卫生监督检验所 方中义

有些个体豆腐经营者在干豆腐中掺加豆渣、某些粮食、姜黄、柠檬黄，槐黄等以达到谋利的目的。这不仅造成群众经济上的损失，也危害群众的身体健康。下面介绍通过干豆腐的感观性状来快速鉴别的方法。

通过对市场及加工户的调查发现，干豆腐有4种颜色：A. 微黄，B. 深黄及浅黄，C. 鲜艳淡白黄，D. 着色不均的暗灰黄(无光泽)。

A. 微黄干豆腐：干豆腐厚度均匀，2毫米左右，通过自然晒干每百克减重62克。新鲜时结构致密，有弹性，有豆制品香味、味道和色泽。

B. 深黄及浅黄干豆腐：色泽不鲜艳，2.5—3毫米厚，无弹性、着色均匀，内有白

絮状或白点状存在，口感发渣，自然干每百克减重75克。

C. 鲜艳淡白黄干豆腐：色泽鲜艳，厚度均匀，2.5—2.7毫米厚，口感发渣，着色不均，并有水纹状分布现象，以压包缝隙为明显。弹性较差，有点状黄点存在，自然干每百克减重76克。

D. 着色不均的暗灰黄干豆腐：无光泽，厚度不均，口感发渣，并有糊样感，着色不匀，有大片的不规则的、明显的黄白分界线，表面尤为明显，手摸易脱色，自然干每百克减重67克。

将四种色泽的干豆腐分成两组，各取5—10克，上述A、B、C、D代表四种色泽的干豆腐。

在第一组A₁、B₁、C₁、D₁中加入适量

液—液分配和酸碱处理净化。在净化过程中如发现乳化现象可加固体氯化钠消除。因提取净化操作比较简单，致使点样液中含杂质量较多，点样量又大，在横展中OA会被原点上杂质拉长，使纵展后薄层板上样液的OA荧光点不成园点，无法进行定性与半定量测定。如将薄层板先在横展剂中纵展一短距离后再进行横展可避免这种现象，保证样品中OA成园荧光点。

该测定方法也适用于测定其他动物(如兔、鸡)组织中的OA。

由于动物饲料中含有大量的赭曲霉毒素A，对动物组织中蓄积的赭曲霉毒素A应引起重视。

参 考 文 献

1. D M Rousseau et al • Detection of Ochratoxin A in Porcine Kidneys by Monoclonal Antibody-Based Radioimmunoassay • Appl • Environ • Microbiol 1987; 53; (3); 514.
2. M R A Morgan et al • Ochratoxin A in Pig Kidney Determined by Znzyme-Linked Immunosorbent Assay(ELISA) • J Sci Food Agric 1986; 37(5); 475.
3. S SATO et al • Detection of Ochratoxin A in Meat, Wheat and Plasma by an Znzyme-Linked Immunosorbent Assay • Proceedings of the Japanese Association of Mycotoxicology, 1987; No26; 47.
4. 魏润蕴, 等 • 粮食中赭曲霉毒素A的测定 • 卫生研究 1981; 第二期; 16.
5. 食品卫生检验方法理化部份 • GB5009.24—85; 91.
6. A O A C 14th • Ochratoxins 1984; 495—496.