

8-110分钟死亡,2小时从39份可疑食物中筛选出3份含毒标本。用毒性最强的油的提取液,在有机磷系列标准的层析纸上展开,30分钟筛选出E605。经薄层法确认,斑点色泽,

Rf值一致。蒸馏后提取有机磷,除去了油脂、杂质、色素等干扰,比直接提取迅速完全。油样经二法比较,色谱定量,蒸馏法效率显著高于直接提取。(见附表)

附表 有机磷农药提取效率比较

提取方法	取样(g)	提纯时间(min)	结果(mg/kg)
直接提取	5	360	400
蒸馏后提取	10	45	5000

蒸馏提取富油食物中有机磷比直接提取缩短时间80%以上,提取率提高10倍以上。

避免了因被检物质严重损失而导致分析失败。

油炸核桃仁罐头检验方法探讨

内蒙古兴安盟卫生防疫站 刘长江 刘 泉

目前,对油炸核桃仁类食品的检验,国家尚无指定检验方法和标准。本文通过对变质核桃仁罐头食品的检验分析,提出此类食品的酸价和过氧化值检验应采用不同处理方法,进行两步检验。

首先,取100g未经处理的样品加入200ml石油醚,振摇2分钟,过滤,提取果仁外壁上的加工用油脂,测定酸价为5.26,过氧化值为0.28%,再取经上述处理后的果仁50g研碎,加入100ml石油醚,提取果仁中油

脂,测其酸价为1.31,过氧化值为0.11%。由于核桃仁本身油脂含量较高,如按常规方法检验,两种油脂同时被提取出来,检验酸价为3.12,过氧化值为0.17%,所得结果无意义。

笔者认为,油炸含油果仁类食品(如油炸花生米、油炸黄豆等)的酸价和过氧化值检验,采用两步分开检验所得结果客观、符合实际,并解决了两种油脂互相干扰,使结果偏低的缺陷。

氰化物快速定性改良分析方法

上海市食品卫生监督检验所 王旋

将三种不同性能的方法,即许来尔法、快速普鲁氏兰法和对甲基苯甲醛—邻二硝基苯

法,组合在一起,运用微量扩散点滴反应技术,综合判断有否氰化物存在的定性方法。取