

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

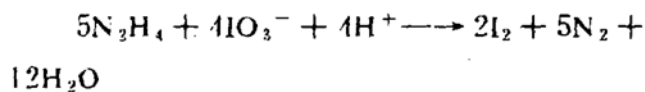
检材 5~10g 于培养皿中,加少量水,上方搁一块载玻片,分别在三个部位滴上试液,最后注入酒石酸使呈酸性,加盖在 75℃ 水浴上蒸 15min,然后观察结果。同时做空白和阳性对照。该方法简便、快速,灵敏度高。本文讨论了对六种干扰物(Na_2SO_4 、 NH_4SCN 、 $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ 、 $\text{K}_3[\text{Fe}(\text{CN})_6]$ 、 $\text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6]$ 和硫化物)的鉴

别、水浴温度和时间选择。另对新鲜海虾、塔菜、桃仁、苦杏仁等检材进行了测定,结果令人满意。本法在消除硫化物干扰时,不用醋酸铅试纸和棉花这一传统方法,只用简单氧化剂 KMnO_4 ,效果良好,大大简化了实验装置。本法适用于现场快速测定食品中氰化物。

硫酸胍—淀粉显色定性和半定量检测加碘酸钾食盐碘

福建龙岩地区卫生防疫站 张亚平 邱卿如 陈惠琴

加碘酸钾食盐碘定性半定量检测的硫酸胍—淀粉显色法是在酸性条件下,硫酸胍与 KIO_3 反应析出 I_2 , I_2 遇淀粉显蓝色,检测显蓝色为加碘酸钾食盐,显色深浅可作碘半定量分析。



取盐样 2~5g 于点滴盘,约每克滴加 1~2 滴显色液,含 KIO_3 阳性者 5 秒内依碘量高低显浅蓝至蓝紫色,约 20 秒达稳定,阴性

者不显色,可参比“碘化食盐半定量比色板”进行半定量,此比色板系现已普遍应用于检测 KI 碘盐碘的比色板,为河北省委地方病防治领导小组制,色阶为 7.6、11、15、25、76ppm 碘量。我省亦已制做配用的比色板。

本法具特异性,仅对含 KIO_3 盐显色,显色可稳定 2 小时,显色液滴加过量不影响显色,显色灵敏度为盐含 KIO_3 碘 2ppm 显微蓝色,显色液常温存放数月仍能有效显色。

大肠菌群纸片法在食具卫生监测的应用效果观察

广东省食品卫生监督检验所

刘光妍 戴昌芳 刘 敏 宋曼丹 黄吉诚

为了改进食具卫生监测手段,我们将纸片法应用于食具卫生监测,在广州市三间餐厅对其应用效果作了现场考核。

试验采用广东深圳南园生化试剂厂生产的纸片,每张面积 25cm^2 ,批号 0909。采样用表面贴纸片法,每份样品接种 50cm^2 。接种纸

片经 37°C 培养 16—18 小时后,若纸片保持紫蓝色为阴性,纸片变黄并在黄色背景内现红色斑点或片状红晕为阳性。同时用常规法检测大肠菌群和菌落总数作对照。

检测样品 190 份,大肠菌群指标,两法符合率为 93.16% ($\chi^2=0.3, P>0.05$)。若以样