

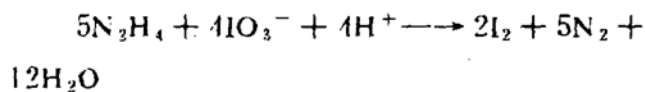
检材 5~10g 于培养皿中,加少量水,上方搁一块载玻片,分别在三个部位滴上试液,最后注入酒石酸使呈酸性,加盖在 75℃ 水浴上蒸 15min,然后观察结果。同时做空白和阳性对照。该方法简便、快速,灵敏度高。本文讨论了对六种干扰物( $\text{Na}_2\text{SO}_4$ 、 $\text{NH}_4\text{SCN}$ 、 $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ 、 $\text{K}_3[\text{Fe}(\text{CN})_6]$ 、 $\text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6]$ 和硫化物)的鉴

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  $\text{KMnO}_4$ ,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  $\text{KIO}_3$  反应析出  $\text{I}_2$ ,  $\text{I}_2$  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  $\text{KIO}_3$  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  $\text{KIO}_3$  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  $\text{KIO}_3$  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  $25\text{cm}^2$ ,批号 0909。采样用表面贴纸片法,每份样品接种  $50\text{cm}^2$ 。接种纸

片经  $37^\circ\text{C}$  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

品每  $\text{cm}^2$  菌落数少于 50 个及  $50\text{cm}^2$  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 $\mu$ 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。