

品中 AFB_1 的方法。其测定步骤为:(1)包被 AFB_1 蛋白结合物于聚苯乙烯板上;(2)加 AFB_1 标准液或样品和生物素标记的抗 AFB_1 抗体;(3)加亲和素-生物素-辣根过氧化物酶复合物(ABC);(4)加底物显色;(5)结果判断。实验表明,ABC-ELISA灵敏度高、最小检测值为 $0.01ng/0.1ml$,比ELISA高10倍;省时、检测时间比普通

ELISA缩短1小时。同时,活化生物素标记抗 AFB_1 抗体、酶容易、标记率高、不影响其活性、十分经济。所用试剂稳定,重现性好。对三类食品(83份样品)加标回收率为70-100%,变异系数为7.7-17.3%、将本法对12份阳性玉米样品检测值与TLC测得值作配对资料的t检验, $P>0.05$,表明两法测得结果的差异无显著性。

园弧青霉毒素研究进展

成都市双流县卫生防疫站 何顺忠 综述
华西医科大学 王瑞淑 审校

园弧青霉是一种产毒真菌,产生的毒素有园弧偶氮酸(cyclopiazonic acid),青霉酸(Penicillic acid),展青霉素(Patulin)和棕曲霉素(ochratoxin)等,国外对该毒素的研究多限于以动物为模型研究其毒性作用、在食品中的分布以及测定方法。1989年我国首次

报道园弧青霉毒素引起人群急性食物中毒。本文就园弧青霉毒素引起动物急、慢性中毒和致癌、致畸、致突变的毒理学研究,引起人群急性食物中毒,在食品中的分布以及检测方法等研究进展,进行了综述报告。

臭氧保藏鲜蛋安全卫生研究

上海市食品卫生监督检验所 陈敏

引起鲜蛋变质的因素很多,除了与贮藏环境的温度、湿度有关外,还与贮藏环境中空气的清洁程度与蛋壳表面带菌情况等因素有关。利用臭氧净化空气,杀死蛋壳表面的微生物,可以达到降低鲜蛋变质率,延长贮藏期的效果。为研究经臭氧处理的鲜蛋对食用安全的影响,本实验结合生产将鲜蛋分成对照组(冷藏)和试验组,试验组(经 $0.01mg/ppm$

臭氧处理)冷藏,两组进行了9个月的试验,在试验期内,经对脂肪酸败指标的监测。数据经卫生统计处理表明:对照组与试验组的过氧化值,酸价、丙二醛指标,其P值均 >0.05 ,差异无显著性意义,即此浓度的臭氧对鲜蛋的脂肪无明显氧化作用,初步认为食用经 $0.01ppm$ 臭氧处理的鲜蛋,对人体是安全的。