



中华人民共和国国家标准

GB/T 23504—2009

食品中玉米赤霉烯酮的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法

Determination of zearalenone in food—High performance
liquid chromatographic method with immunoaffinity column clean-up

2009-04-08 发布

2009-05-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 中 玉 米 赤 霉 烯 酮 的 测 定
免 疫 亲 和 层 析 净 化 高 效 液 相 色 谱 法
GB/T 23504—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 7 千字

2009年4月第一版 2009年4月第一次印刷

*

书号: 155066·1-36950

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会食品通用检测技术分技术委员会(SAC/TC 64/SC 8)归口。

本标准起草单位:青岛市产品质量监督检验所、中华人民共和国山东出入境检验检疫局、中检维康技术有限公司、青岛啤酒股份有限公司。

本标准主要起草人:张辉珍、董建军、吕宁、李宏伟、李惠颖、翟士星、王雄。

食品中玉米赤霉烯酮的测定

免疫亲和层析净化高效液相色谱法

1 范围

本标准规定了食品中玉米赤霉烯酮含量的免疫亲和层析净化高效液相色谱测定方法。

本标准适用于粮食和粮食制品、酒类、酱油、醋、酱及酱制品中玉米赤霉烯酮含量的测定。

本标准的方法检出限：粮食和粮食制品的检出限为 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ，酒类的检出限为 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ，酱油、醋、酱及酱制品的检出限为 50 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法（GB/T 6682—2008，ISO 3696:1987，MOD）

3 方法提要

用提取液提取试样中的玉米赤霉烯酮，经免疫亲和柱净化后，用高效液相色谱荧光检测器测定，外标法定量。

4 试剂和材料

除另有说明外，所用试剂均为分析纯，水为符合 GB/T 6682 规定的一级水。

4.1 甲醇：色谱纯。

4.2 乙腈：色谱纯。

4.3 提取液：乙腈+水（9+1）。

4.4 PBS 清洗缓冲液：称取 8.0 g 氯化钠、1.2 g 磷酸氢二钠、0.2 g 磷酸二氢钾、0.2 g 氯化钾，用 990 mL 水将上述试剂溶解，然后用浓盐酸调节 pH 至 7.0，再用水定容至 1 L。

4.5 玉米赤霉烯酮标准品：纯度 $\geq 98\%$ 。

4.6 玉米赤霉烯酮标准储备液：准确称取一定量的玉米赤霉烯酮标准品，用甲醇+乙腈（1+1）溶解，配成 0.1 mg/mL 的标准储备液，在 $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ 保存，可使用 3 个月。

4.7 玉米赤霉烯酮标准工作液：根据需要使用，准确吸取一定量的玉米赤霉烯酮储备液，用流动相稀释，分别配成相当于 10 ng/mL、50 ng/mL、100 ng/mL、200 ng/mL、500 ng/mL 的标准工作液， $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 保存，可使用 7 d。

4.8 玉米赤霉烯酮免疫亲和柱。

4.9 玻璃纤维滤纸：直径 11 cm，孔径 1.5 μm ，无荧光特性。

5 仪器和设备

5.1 天平：感量 0.001 g。

5.2 高效液相色谱仪：配有荧光检测器。

5.3 均质器：转速大于 10 000 r/min。