

# 绍兴市售食品中4种黄 曲霉毒素污染状况分 析

○ 汇报人：

○ 2024-01-24



| CATALOGUE |

# 目录

- 引言
- 绍兴市售食品概述
- 黄曲霉毒素概述
- 绍兴市售食品中4种黄曲霉毒素污染状况
- 黄曲霉毒素污染的原因分析
- 黄曲霉毒素污染的防控措施
- 结论和建议

# 01

## 引言

# CHAPTER





# 目的和背景

了解绍兴市售食品中  
4种黄曲霉毒素 ( B1、  
B2、 G1、 G2 ) 的污  
染状况。



分析不同种类食品中  
黄曲霉毒素的污染程  
度及分布特征。

为食品安全监管部门  
提供科学依据，以保  
障公众健康。





# 研究范围和方法



## 研究范围

绍兴市各大超市、农贸市场、食品加工厂等售卖的食品。

## 研究方法

采用随机抽样方法，收集不同种类食品样品，运用高效液相色谱法（HPLC）或液相色谱-质谱联用技术（LC-MS/MS）对样品中的4种黄曲霉毒素进行定性和定量分析。同时，结合统计学方法对数据进行处理和分析。



# 02

## 绍兴市售食品概述

# CHAPTER



# 食品种类和来源



## 种类

绍兴市售食品种类繁多，包括谷物、豆类、坚果、食用油、调味品等。



## 来源

这些食品主要来自当地的农产品市场、超市、食品加工厂等。



# 食品安全标准

## 国家标准

我国食品安全标准对黄曲霉毒素等有害物质的含量有严格规定，以保障公众健康。

## 绍兴市标准

绍兴市在食品安全方面一直保持着高标准，对食品中黄曲霉毒素的限量也有明确规定，以确保市民的饮食安全。

## 监管措施

绍兴市政府部门采取定期抽检、加强源头治理等措施，对食品生产和流通环节进行严格监管，确保食品安全。



# 03

## 黄曲霉毒素概述

# CHAPTER





# 黄曲霉毒素种类和性质



## 黄曲霉毒素B1 ( AFB1 )

是最常见且毒性最强的一种黄曲霉毒素，具有致癌性。

## 黄曲霉毒素B2 ( AFB2 )

毒性较AFB1稍弱，但同样具有致癌性。

## 黄曲霉毒素G1 ( AFG1 ) 和G2 ( AFG...

在食品中的含量相对较低，毒性也相对较弱。

## 性质

黄曲霉毒素是一类具有相似化学结构的真菌毒素，难溶于水，易溶于有机溶剂，对热稳定，在食品加工过程中不易被破坏。



# 黄曲霉毒素的危害



## 致癌性

黄曲霉毒素B1是最强的天然致癌物之一，可诱发肝癌等多种癌症。



## 急性中毒

大量摄入黄曲霉毒素可引起急性中毒，表现为恶心、呕吐、腹痛、腹泻等消化道症状，严重者可导致死亡。



## 慢性中毒

长期摄入低剂量黄曲霉毒素可引起慢性中毒，表现为肝脏损害、免疫力下降、生长发育迟缓等。



## 对动物的危害

黄曲霉毒素不仅对人类有危害，对动物也有毒性作用，可导致动物生长缓慢、繁殖障碍、免疫力下降等。

# 04

## 绍兴市售食品中4种黄 曲霉毒素污染状况

CHAPTER





## 污染种类和程度



### 黄曲霉毒素B1

在绍兴市售食品中，黄曲霉毒素B1的污染最为严重，超标率较高。



### 黄曲霉毒素B2

与B1相比，黄曲霉毒素B2的污染程度较轻，但仍有部分样品超标。



### 黄曲霉毒素G1

在检测中，黄曲霉毒素G1的污染程度相对较低，但仍需关注。



### 黄曲霉毒素G2

绍兴市售食品中黄曲霉毒素G2的污染最少，但仍有少量样品被检出。



# 污染分布和来源



## 分布区域

绍兴市各地区均有不同程度的黄曲霉毒素污染，其中以农村地区和城乡结合部最为严重。

## 食品种类

受污染的食品主要包括谷物、坚果、油料作物及其制品等，其中玉米、花生及其制品是主要的受污染食品。

## 污染来源

黄曲霉毒素的产生与气候、储存条件等多种因素有关，绍兴市的气候条件适宜霉菌生长，加上部分食品储存不当，容易导致黄曲霉毒素的产生和积累。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/377152051102006124>