

食品中生物胺检测机构 食品检测中心

产品名称	食品中生物胺检测机构 食品检测中心
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/件
规格参数	服务内容:一站式检测分析测试服务 服务范围:全国 检测类型:第三方检测
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	13545270223

产品详情

食品中生物胺检测

随着人们生活水平的提高，食品安全问题越来越受到重视。食品中生物胺的检测成为了保障食品安全的重要手段。生物胺是一类含有氮原子的有机化合物，广泛存在于自然界，包括动植物和微生物。部分生物胺具有一定的生物活性，对人类健康产生影响。因此，对食品中生物胺的检测至关重要。

一、生物胺的种类及来源

生物胺主要有组胺、酪胺、苯乙胺、色胺、腐胺等。它们广泛存在于食品中，如：鱼类、肉类、奶制品、豆制品等。食品在加工、储存、运输等过程中，易受到微生物污染，导致生物胺的生成。此外，食品中的蛋白质在酶的作用下，也可以生成生物胺。

二、生物胺的危害

生物胺对人体健康产生不良影响，如：引起过敏反应、影响神经系统功能、导致肠道功能紊乱等。组胺是生物胺中较为常见的一种，摄入过多可引起面部潮红、头痛、皮疹等症状。酪胺在人体内可转化为儿茶酚胺，影响神经系统功能。苯乙胺、色胺等生物胺具有zhihuan作用，摄入过量可能导致中毒。

三、生物胺检测方法

目前，食品中生物胺的检测方法主要有色谱法、免疫法、生物传感器法等。其中，色谱法包括液相色谱法（HPLC）、气相色谱法（GC）、薄层色谱法（TLC）等，具有较高的检测灵敏度和准确性。免疫法主要包括酶联免疫吸附法（ELISA）、放射免疫法（RIA）等，操作简便，但检测灵敏度相对较低。生物传感器法具有快速、灵敏、准确等优点，但目前尚处于研究阶段。

四、我国对生物胺的监管

为保障食品安全，我国制定了一系列关于生物胺的检测标准。如：GB/T 5009.148-2003《食品中生物胺测定》规定了食品中组胺、酪胺、苯乙胺、腐胺的测定方法。此外，我国还积极参与guojibiaozhun的制定，如：ISO 18363-2005《食品中生物胺测定》等。

总之，食品中生物胺检测对于保障食品安全具有重要意义。未来，随着检测技术的不断发展，生物胺检测将更加快速、准确，为食品安全提供更有力的保障。