

品中分离所得,包括扩张青霉 *Penicillium expansum* 9株,展青霉 *P. patulium* 4株,园弧青霉 *P. cyclopium* 8株,产黄青霉 *P. chrysogenum* 15株,娄地青霉 *P. roqueforti* 5株和棒曲霉 *Aspergillum clavatus* 2株,土曲霉 *A. terreus* 5株,巨大曲霉 *A. giganteus* 1株。

1.2 产毒参照菌株

园弧青霉 *P. cyclopium* R—10由日本东京都立研究所提供。

1.3 产毒培养 参照 Norstade 的方法,将培养好的菌种接种于10ml马铃薯葡萄糖培养基中,于25℃培养14天。

1.4 展青霉素的提取和测定 参照刘勇等的方法,(按果汁的方法做)。

2 结果

表1 各类菌产展青霉素情况

菌株	n	阳性 阳性率		产毒量 (ng/l)			
		株数	(%)	<100	100 ~ 1000	1000 ~ 10000	>10000
扩张青霉	9	2	22.2	1	0	0	1
园弧青霉	8	5	62.5	2	2	1	0
展青霉	4	3	75.0	0	0	0	3
产黄青霉	15	2	13.3	1	1	0	0
娄地青霉	5	3	60.0	0	1	1	1
土曲霉	5	1	20.0	0	1	0	0
棒曲霉	2	2	100.0	0	0	0	2
巨大曲霉	1	0	0	0	0	0	0
合计	49	18	36.7	4	5	2	7

2.1 各类菌产毒情况见表1

本次实验所测49株菌中,产毒阳性率较高的有棒曲霉、展青霉、园弧青霉、娄地青霉。其中一株扩张青霉分离自武汉芙蓉花,为强阳性;其它8株分离自正常的水果制品,仅有1株产毒,为40μg/l。产毒量较高的有扩张青霉、展青霉、娄地青霉、棒曲霉,产毒量最高的是扩张青霉₅₁₆₂株和展青霉₅₈₈₁株,产毒为400mg/l。

2.2 产毒株与分离基质的关系见表2

分离基质	n	阳性株数	产毒株与分离基质关系			
			产毒量 (ng/l)			
			<100	100 ~ 1000	1000 ~ 10000	>10000
食品	28	7	3	3	1	0
土壤	11	6	0	1	1	4
药材及植物	3	2	0	0	0	2
动物羽毛	2	0	0	0	0	0
不详	5	3	1	0	1	1

从表2中可看出,除动物羽毛外,从食品中分离出的霉菌较从其它自然基质分离的菌株产毒阳性率低,产毒量也小。Scott也曾报道从正常食品中分离出的霉菌只有1%~4%产展青霉素,而从腐烂苹果分离出的霉菌产毒率为66%,其原因尚需进一步探讨。

西安、重庆、湖州等市创办食品卫生报

为普及食品卫生知识,宣传食品卫生法律、法规,促进食品质量的提高,增强人群的自我保护意识,陕西省西安市、四川省重庆市、浙江省湖州市先后创办了食品卫生报。

报纸设有消息报道、食品法制、饮食卫生、信息交流、营养卫生、食品卫生常识、企业之窗、美食世界、美食文化等栏目,题材多样,内容丰富,不仅介绍国家有关食品的法律、法规、政策,食品卫生监督工作的重点以及当前在食品生产和经营活动中存在的掺杂、掺假,不卫生等问题;并且对伪劣食品进行曝光。

(王晓玲 供稿)