

- [8] 兰红梅,于超,王宇,等. 高效液相色谱法同时测定决明子中六个蒽醌类化合物的含量[J]. 重庆中草药研究,2001,6(43):45-48.
- [9] 洪筱坤,王智华,李琴韵,等. 含大黄的中成药中蒽醌类化合物的多组分定性定量研究[J]. 中成药,1996,18(4):38-39.
- [10] 姜少灏,蒋晔,郝晓花. 非水反相液相色谱法测定脂肪宁胶囊中大黄素、大黄素甲醚的含量[J]. 药物分析杂志,2003,23(6):437-439.
- [11] Junko Koyama, Izumi Morita, Kazuko Kawanishi, et al. Capillary electrophoresis for simultaneous determination of emodin, chrysophanol and their 8- β -D-glucosides[J]. Chem Pharm Bull, 2003, 51(4):418-420.
- [12] Ji S G, Chai Y F, Wu Y T, et al. Separation and determination of anthraquinone derivatives in rhubarb and its preparations by micellar electrokinetic capillary chromatography[J]. Biomed Chromatogr, 1998, 12: 335-337.
- [13] Shang X Y, Zhou B Y. Determination of six components in rhubarb by cyclodextrin-modified micellar electrokinetic chromatography using a mixed micellar system of sodium cholate and sodium taurocholate[J]. Analytica Chimica Acta, 2002, 456:183-188.
- [14] 纪松岗,柴逸峰,吴玉田,等. 超临界流体萃取-胶束电
- 动毛细管色谱法分离测定大黄中蒽醌类组分的含量[J]. 分析化学研究简报,1998,26(11):1388-1390.
- [15] Li Y, Liu H W, Ji X H, et al. Optimized separation of pharmacologically active anthraquinones in rhubarb by capillary electrochromatography[J]. Electrophoresis, 2000, 21:3109-3115.
- [16] 颜流水,王宗花,罗国安,等. 梯度加压毛细管电色谱同时分离大黄提取液中5种蒽醌类化合物[J]. 高等学校化学学报,2004,25(5):827-830.
- [17] Zhao M, Duan J A, Huang W Z. Steroids and anthraquinones from astragalus hoantchy[J]. Journal of China Pharmaceutical University, 2003, 34(3):216-219.
- [18] 李军林,王爱芹. 河套大黄的蒽醌类成分研究[J]. 中草药,2000,31(5):321-324.
- [19] 唐成国. 气相色谱-质谱联用分析蒽醌工作液的组成[J]. 化学研究与利用,2000,12(3):278-281.
- [20] Lee T T, Yeung E S. Quantitative determination of native proteins in individual human erythrocytes by capillary zone electrophoresis with laser-induced fluorescence detection[J]. Anal Chem, 1992, 64(23):3045-3051.
- [21] Gordon M J, Lee K J, Arias A A, et al. Protocol for resolving protein mixtures in capillary zone electrophoresis[J]. Anal Chem, 1991, 63:69-72.
- [收稿日期:2005-09-10]

中图分类号:R15;O625.24;O625.46;O655;O654 文献标识码:E 文章编号:1004-8456(2006)02-0155-04

[上接插页]

它形式为食品卫生工作者的知识更新尽绵薄之力。

这次刊授学习绝大多数学员善始善终,认真地完成了学习任务。对于“《中国食品卫生杂志》的采用稿件原则是什么”,许多同志都有清晰的见解,如浙江省丽水市卫生监督所的一些同志站在专业的角度提出自己的见解;并提出发现新人、增加刊期、讲座、报告、争鸣、考虑交叉学科等问题的建议。许多同志发表了自己的看法,如福州市卫生防疫站的邱福东、河南濮阳市卫生监督局的王想霞等同志除了回答问题外,还提出采用稿件和发表文章的内容要多面向基层。编辑部将在下一步的工作中认真考虑大家的意见。

本次刊授学习除评出优秀个人学员外,浙江省丽水市卫生监督所、福建省三明市卫生监督所、云南省昆明市官渡区卫生监督中队、河南省濮阳市卫生监督局、福州铁路卫生防疫站、四川省攀枝花市仁和区卫生监督所被评为优秀集体学员,编辑部向他们表示感谢和祝贺。

实行可追溯性是确保食品安全的重要措施

人们趋于把越来越多的复杂技术应用到生产的终端产品。在终端产品中,初始原材料经常几乎无法辨认。此外,生产过程中经常涉及不同地域的其他专业公司的共同参与。在大多数情况下,消费者只能接触产品,而无法对生产加工进行控制,所以提出了对动物福利、环境保护与产品安全方面提供保证的需求。进而消费者对大量标准化生产出的产品的潜在缺陷引发的抱怨增多了。

当前,在食品加工业实行可追溯性是确保食品安全的重要措施。首先,可追溯性要求现代的动物饲养管理,对食源性疾病有效控制。近年来,公众要求对动物及其产品的标识,尤其关注肉制品。

可追溯性:通过登记的识别码,对商品或行为的历史和使用或位置予以追踪的能力。(CAC和ISO的定义)。