

公示材料

一、基本信息			
项目名称	中文	基于食品质量安全的检测控制体系的建设及应用研究	
	英文	Construction and application of detection and control system: based on food quality and safety	
成果申报等级	<input type="checkbox"/> 一等奖 <input type="checkbox"/> 二等奖 <input checked="" type="checkbox"/> 三等奖		不同意调级
主要完成人	王红、周茜、朱宽正、彭瑾、周胜银、潘争光		
主要完成单位	湖北省产品质量监督检验研究院		
推荐单位(盖章)	湖北省市场监督管理局		
奖项的主要项目来源	<input type="checkbox"/> 国家级 <input checked="" type="checkbox"/> 省部级 <input type="checkbox"/> 其他		
具体计划、基金的名称和编号：1. 国家质检总局科技计划项目“食品中着色剂二氧化钛检测方法的研究”(2007QK228) 2. 国家质检总局科技计划项目“食品包装材料中双酚A残留计向食品迁移的研究”(2007QK226) 3. 国家质检总局科技计划项目“基于多维指纹图谱的地理标志产品保护和假冒伪劣产品鉴别方法的研究”(2015QK143)			
成果的主要项目起止时间	起始： 2007-8	完成： 2019-2	
组织验收/鉴定单位	湖北省质量技术监督局；湖北省质量技术监督局；湖北省市场监督管理局		
成果登记号	G2015-058； G2015-059； G2019-544	成果登记 时间	2015年1月27日；2015 年1月27日；2019年8月 14日

二、奖项简介

本项目围绕影响食品质量安全的技术指标开展检测方法研究工作，建立了白酒、肉罐头、饮料、糖果中多种污染物的检测控制手段，取得了如下成果：

(1) 针对食品中着色剂二氧化钛滥用的问题，建立了一套食品中着色剂二氧化钛定量测定分析方法，包括 a) 开创了三种不同的样品消解方式；b) 建立了电感耦合等离子体-原子发射光谱法测定食品中二氧化钛的检测方法；c) 开发了利用紫外可见分光光度计检测食品中二氧化钛的分析方法。将上述分析方法用于饮料和糖果等实际样品的检测中，方法的精密度、线性范围、检出限、回收率等各项指标良好，可满足食品检测的需求。

(2) 以肉类罐头、罐装饮料、塑料食品包装材料为研究对象，进行了用高效液相色谱测定内分泌干扰物——双酚 A 的方法研究，建立了罐装食品和塑料食品包装材料中 BPA 检测方法，研究了影响食品包装材料中残留双酚 A 溶出量的因素，进行了肉类罐头、罐装饮料、塑料食品包装材料中 BPA 含量的市场调查。

(3) 采用全二维-飞行气质联用 (GC×GC/TOFMS) 检测分析技术，建立桐乡杭白菊和白酒的多维指纹图谱和相似度评价模型，用于地理标志产品桐乡杭白菊鉴别保护和假冒伪劣白酒产品的司法鉴定和执法打假工作，有效解决桐乡杭白菊和白酒产品成分众多且不易定性或定量这一难题，为司法鉴定和一线执法打假提供科学、可靠的依据。

技术成果已成功应用于多个食品企业和检测机构，取得了满意的效果。本项目形成了研究报告 3 套，发表专著 1 部，制定国家标准 1 项，发表学术论文 7 篇。本项目开发的各种检测技术，可推广至其他食品企业，这样能极大提升我国同类产品的质量安全保障与监管能力，大力推动我国食品产业链的发展。