

# 公示材料

一、基本信息			
项目名称	中文	《广西特色食品外源添加物的筛查分析研究》	
	英文	《 Screening and analysis of Exogenous Additives in Guangxi characteristic foods》	
成果申报等级	<input type="checkbox"/> 一等奖 <input checked="" type="checkbox"/> 二等奖 <input type="checkbox"/> 三等奖		同意调级
主要完成人	李薇、付满、廖日权、刘月东、何秋云		
主要完成单位	钦州市检验检测院		
推荐单位(盖章)	广西壮族自治区市场监督管理局		
奖项的主要项目来源	<input type="checkbox"/> 国家级 <input type="checkbox"/> 省部级 <input checked="" type="checkbox"/> 其他		
具体计划、基金的名称和编号: 2016年钦州市科学研究与技术开发计划项目一 《广西特色食品外源添加物的筛查分析研究》(合同编号: 20164424, 验收证书编号: 钦科验字(2018)110号).			
成果的主要项目起止时间	起始: 2016-1	完成: 2018-9	
组织验收/鉴定单位	钦州市科学技术局		
成果登记号	201816606	成果登记时间	2019年4月9日

## 二、奖项简介

(限 1 页)

### 一、相关背景情况。

该项目获得财政 3 万元的补助经费，自筹经费 7 万元，共支出 10 万元。

### 二、项目的技术内容、指标和创新点

(1) 本项目以广西特色食品为对象，运用液相色谱质谱联用仪、气相色谱质谱联用仪 (GC-MS) 和电感耦合等离子体质谱 (ICP-MS) 多种精密分析技术研究样品中可疑化合物的筛查分析方法，建立了 5 种邻苯二甲酸酯类化合物的方法。

实验结果表明：在线性方程 0.05-10.0mg/kg 范围内， $R^2 > 0.997$ ，检出限为 0.01mg/kg；方法空白加标回收率为 91.3%-98.7%，相对标准偏差为 1.3%-5.4%。茶叶样品中 PAEs 的含量测定结果除 BBP 未检出，其余 PAEs 均有检出；绿茶的  $\Sigma$ PAEs 含量为 9.33 mg/kg，红茶的  $\Sigma$ PAEs 含量为 1.61mg/kg，样品加标回收率在 86.7% -104.6%之间，相对标准偏差在 1.3% -5.7%，实验结果准确可靠。实验建立的方法重现性良好，精密度和准确度高，简单有效，可满足直接对茶叶中 PAEs 含量检测要求，为开展食品安全茶叶中邻苯二甲酸酯类化合物的检测方法提供参考。

(2) 该课题针对不同外源污染物在不同环境介质中的污染特性、分布等环境不同，在充分调研和实地考察的基础上，确定广西特色食品中外源添加物可能存在的污染因子；确立外源添加物本底库。

### 三、获得授权知识产权情况

在该项目本底调查工作前的农药残留快速初筛检测期间，获批了《一种便携式食品农药残留以及重金属含量检测装置》和《一种食品中重金属成分快速检测处理设备》两个国家实用新型专利。

### 四、项目取得的经济效益和社会效益情况

1、主要取得的经济效益：针对广西特色食品中滥用投入外源添加物带来的污染物建立相应的筛查分析技术，为食品生产加工企业提供技术依据和数据分析，从而使食品生产企业有效地控制了生产成本，产生一定的经济效益。

2、在取得的社会效益方面：(1) 建立了 5 个广西特色食品安全保障技术标准化示范单位；(2) 指导企业建设 5 个特色食品企业标准；

3、在推动市场监管技术进步方面：该课题的研究对进行广西特色食品企业社会责任缺失的风险预测，并对进行广西特色食品安全生产中外源添加物风险评估起到积极作用，在一定程度上减少了监管过程中出现的食品安全风险，从食品生产源头开始，贯穿了整个食品生产过程进行预防和把控，进一步提高和加强市场监督管理部门进行食品生产监督管理工作的有效性和合理性。