

# 黄曲霉毒素的主要来源

作者：有故事的人 来源：范文网 [www.wtabcd.cn/fanwen/](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/0fa776102b824dd186f1022e3fb567ae.html>

范文网，为你加油喝彩！

黄曲霉毒素是生长在食物及饲文明礼仪手抄报料中的黄曲霉和寄生曲霉代谢的一组化学结构类似的产物，特曲霉也能产生黄曲霉毒素，但产量较少。黄曲霉毒素是一种毒性极感恩老师辛苦短句强的剧毒物质，对人及动物肝脏组织有破坏作用，严重时，可导致肝癌甚至死亡。在天然污染的食品中以黄cba什么时候开始曲霉毒素B1最为多见，其毒性和致癌性也最强。

黄曲霉毒素存在于土壤、动植物、各种坚果，特别是花生和核桃中。在大豆、稻谷、玉米、通心粉、调味品、牛奶、奶制品、食用油等制品中也经常发现黄曲霉毒素。一般在热带和亚热带地区，食品中黄曲霉毒素的检出率比较高。在中国，产生黄曲霉毒素的产毒菌种主要为黄曲霉。1980年测定了从17战略分析个省粮食中分离的黄曲霉1660株，广西地区的产毒黄曲霉最多检出率为58%。总的分布情况为：华中、华南、华北产毒株多，产毒量也大；东北、西北地区较少。

黄曲霉毒素是黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢产物。当粮食未能及时晒干及储藏不当时，往往容易被黄曲霉或寄生曲霉污染而产生此类毒素。一般可以通过黄曲霉毒素测定仪就能测定出来。

今天[https时间规划局影评://www.882682.com/](https://www.882682.com/)的小编关于黄曲霉毒素的主要来源的一些相关知识进行了简单的介绍，对于如何去除食品中的黄曲霉毒素以及其他食品污染小知识还请了解更多食品安全知识，希望对您有所帮助。

更多 作文 请访问 [https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发