

黄曲霉毒素b1标准是什么

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/0af51e1335820b4b2015384b5fb18913.html>

范文网，为你加油喝彩！

黄曲霉毒素b1是二氢呋喃氧杂萘邻酮的衍生物，含有一个双呋喃环和濮阳县三中一个氧杂萘邻酮。黄曲霉毒素B1是已知的化学物质中致癌性最强的一种。且具有英格兰世界杯强烈致癌性,主要诱发肝癌，下面来看看黄曲霉毒素b1标准是什么吗？

中国食品卫生标准中规定了几种主要易受污染的食物中黄曲霉毒素B1的允许量标准，玉米、花生、花生油中黄曲霉毒素B1允许量为 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。而欧盟等国于2002年对粮食，花生及其产品中的AFTB1含量进行的修订规定，人类直接使用的花生中AFTB1含量需 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ，作为食品原复读学费料进口的花生AFTB1含量需 8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

一般在中性溶液中较稳定，但在强酸性溶液中稍有韵母的分类分解，在pH9-10的强碱黄曲霉毒素B1溶液中分解迅欧阳修的诗词速分解成几乎无毒的盐，易被碱或强氧化剂破坏。其纯品为无色结晶，耐高温，分解温度为268，紫外线对低浓度黄曲霉毒素有一定的破坏性，但不能改变其内部结构，当外部的反应条件去除，又能恢复到原来状态，所以，紫外线对其影响是可逆的。在自然条件下，食品中污染的黄曲霉毒素稳定性很强。受到黄曲霉毒素B1重污染的稻谷，室温下自然存放可长达20多年而不分解。

以上是[https://](https://www.882682.com/)

www.882682.com/小编介绍黄曲

霉毒素b1标准是什么的内容，本网食品安全知识

库中还有很多关于食品污染方面的知识，感兴趣的朋友可以继续关注，可以让家人吃上更健康的食物。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](http://www.wtabcd.cn/)开发