

ICS 号:

CCS 号:

团体标准

T/CIFST XXX.9—XXXX

食品及食品生产过程中食品致敏原 的免疫分析检测方法 第 9 部分：扁桃仁

Detection of food allergens in foods and during the food
production process using Immunoassay method

Part 9: Almond

（征求意见稿）

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国食品科学技术学会发布

前 言

T/CIFST XXX 《食品及食品生产过程中食品致敏原的免疫分析检测方法》由下列 17 部分组成：

- 第 1 部分：麸质
- 第 2 部分：甲壳纲类动物
- 第 3 部分：蛋类
- 第 4 部分：花生
- 第 5 部分：大豆
- 第 6 部分：乳
- 第 7 部分：酪蛋白
- 第 8 部分： β -乳球蛋白
- 第 9 部分：扁桃仁
- 第 10 部分：腰果
- 第 11 部分：榛子
- 第 12 部分：巴西坚果
- 第 13 部分：椰子
- 第 14 部分：夏威夷果
- 第 15 部分：开心果
- 第 16 部分：核桃
- 第 17 部分：芝麻

本文件为 T/CIFST XXX 的第 9 部分。

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

食品及食品生产过程中食品致敏原的免疫分析检测方法

第 9 部分：扁桃仁

1 范围

本部分规定了食品及食品生产过程中扁桃仁致敏原的酶联免疫吸附和免疫层析测定方法。

本部分适用于食品中扁桃仁致敏原的酶联免疫吸附定量检测和免疫层析定性检测，也适用于食品生产过程中监控扁桃仁致敏原时对食品和环境采样及 CIP 清洁水进行的定量或定性检测。其中酶联免疫法适用于食品检测；免疫层析法适用于食品、环境采样和 CIP 清洁水的检测。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本部分。

3.1

扁桃仁 almonds

扁桃仁 (*Amygdalus communis* L.)，是蔷薇科 (*Rosaceae*) 李亚科 (*Prunoideae*) 桃属 (*Amygdalus* L.) 植物的果实的核仁，又称为巴旦木或美国大杏仁。

第一法 酶联免疫吸附法

4 原理

标准溶液及试样中游离的扁桃仁致敏原被微孔中预先包被的扁桃仁特异性抗体捕获，形成抗原-抗体复合物。加入过氧化物酶标记抗体后，形成酶标记抗体-抗原-抗体夹心复合物。洗板后，加入底物/发色剂呈显色反应，反应结束后加入终止液终止反应。通过测定 450 nm 波长下吸光度值，扁桃仁致敏原含量与吸光度值成正比，可得出试样中扁桃仁致敏原含量。

5 试剂和材料

5.1 RIDASCREEN®FAST Mandel/Almond¹扁桃仁致敏原酶联免疫吸附检测试剂盒

见附录 A。

5.2 食品中扁桃仁致敏原提取试剂

除特别说明外，所有试剂均为分析纯或生化试剂，水为 GB/T6682 规定的三级水。

5.2.1 食品级脱脂奶粉（完全不含扁桃仁致敏原）。

6 仪器和设备

6.1 酶标仪：450 nm。

6.2 分析天平：感量 0.01 g。

6.3 涡旋混匀仪。

6.4 冷冻离心机：转速不低于 4000 r/min，可实现温度不高于 4 °C。

6.5 水浴锅：37°C，60°C。

6.6 单道移液器：20 µL~200 µL，100 µL~1000 µL。

6.7 八道移液器：30 µL~300 µL。

7 分析步骤

7.1 试剂配制

试剂配制前，将附录 A 中所有试剂回复至室温（20°C~25 °C），使用完尽快放回 2 °C~8 °C，不可冷冻。未使用的微孔板孔，必须与袋中的干燥剂一起，重新放入铝箔封口袋中并封好，放置 2 °C~8 °C 保存。

7.1.1 1×洗涤缓冲液：按照 1:10 比例稀释 10×洗涤缓冲液浓缩液（用水见附录 A），稀释后的 1×洗涤缓冲液可贮于室温（20°C~25 °C）下保存 4 周。如移取 10 mL 10×洗涤缓冲液浓缩液（见附录 A），加 90 mL 水稀释混匀。1 条微孔需约 15 mL 1×洗涤缓冲液洗涤。

7.1.2 1×致敏原提取缓冲液：按照 1:10 比例稀释 10×致敏原提取缓冲液浓缩液（用水见附录 A），稀释后的 1×致敏原提取缓冲液可贮于 2 °C~8 °C 下保存 12 周。稀释前，若 10×致敏原提取缓冲液浓缩液（见附录 A）中有结晶，则先将其置 37 °C 水浴中温育并摇动混匀，直至结晶完全消失。

7.1.3 1×酶标记物：按照 1:11 比例稀释 11×酶标记物浓缩液（用水见附录 A）。临用现配。稀释后的 1×酶标记物须当次用完，不可稳定长期保存。如移取 100 µL 11×酶标记物浓缩液（见附录 A），加 1 mL 水稀释混匀，足够 1 条微孔反应用。

7.2 试样前处理和提取

对不少于 50 g 或 50 mL 试样进行充分均质。固态类试样粉碎、研磨、过筛（筛板孔径 0.3 mm~0.5 mm）；半固态食品试样匀浆混匀；液态试样振摇混合均匀。

¹ RIDASCREEN®FAST Mandel/Almond 是由 R-Biopharm 拜发公司提供的产品的商品名。给出这一信息是为了方便本标准的使用者，并不表示对该产品的认可。如果其他等效产品具有相同的效果，则可使用这些等效的产品。

7.2.1 普通试样：针对固态或半固态试样，称取 1.00 g 均质试样置于 50 mL 离心管中，加入 20 mL 预热至 60 °C 的 1×致敏原提取缓冲液（7.1.2）。针对液态试样，取 1 mL 均质试样，加入 19 mL 预热至 60 °C 的 1×致敏原提取缓冲液（7.1.2）。按照 7.2.3 进一步处理试样。

7.2.2 调味料、雪葩冰糕、可可类试样：称取 1.00 g 均质试样置于 50 mL 离心管中，加入 1.00 g 食品级脱脂奶粉（5.2.1）。再加入 20 mL 预热至 60 °C 的 1×致敏原提取缓冲液（7.1.2）。按照 7.2.3 进一步处理试样。

7.2.3 将经过 7.2.1 或 7.2.2 处理后的试样盖紧管盖后彻底混匀，然后置于 60 °C 水浴中孵育 10 min。用冰水快速冷却，再置冷冻离心机中在 4 °C 条件下以转速 4000 r/min 离心 10 min，取上清液进行检测。至此试样的稀释倍数累积为 20 倍。

7.3 测定

将预包被扁桃仁特异性抗体的微孔（见附录 A）插入微孔板架并做好标记，标准溶液和试样均设置双平行。建议一次检测不要超过 3 条微孔板条（24 个板孔），以避免过大的孔间时间差造成对定量结果的不良影响。

在微孔中平行加入 100 μL 标准溶液 1~5（见附录 A）和试样，室温（20 °C~25 °C）孵育 10 min。孵育结束后，弃去微孔中液体，每个微孔每次加入 250 μL 1×洗涤缓冲液（7.1.1）洗涤并在吸水纸上拍干，洗板 3 次。洗板结束后，每个微孔加入 100 μL 酶标记物（见附录 A），室温（20 °C~25 °C）孵育 10 min。孵育结束后，弃去微孔中液体，每个微孔每次加入 250 μL 1×洗涤缓冲液（7.1.1）洗涤并在吸水纸上拍干，洗板 3 次。洗板结束后，每个微孔加入 100 μL 底物/发色剂（见附录 A），轻轻地水平摇动微孔板使其均匀混合，室温（20 °C~25 °C）暗处避光孵育 10 min。孵育结束后，每个微孔加入 100 μL 终止液（见附录 A），轻轻地水平摇动微孔板使其反应完全，在 450 nm 波长下 10 min 之内读取吸光度值（OD 值）。

7.4 标准曲线制作和测定结果计算

以标准溶液 2~5 质量浓度为横坐标，平行测定的标准溶液的平均 OD 值为纵坐标，绘制半对数曲线，计算试样液中扁桃仁致敏原浓度（C）。

可以使用试剂盒配套分析软件 RIDASOFT® Win 中 cubic spline 模式进行标准曲线绘制和测定结果计算。

7.5 测定结果表述

固态或半固态试样中扁桃仁致敏原含量按式（1）计算：

$$X = \frac{C}{m \times 20} \times f \times V \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中：

X——试样中扁桃仁致敏原含量，单位为毫克每千克（mg/kg）；

C——试样溶液中扁桃仁致敏原浓度，单位为毫克每升（mg/L）；

f——试样稀释倍数；

V——定容体积，为 0.02 L；

m——试样称量的质量，单位为 kg；

20——标准溶液浓度中包含的 20 倍稀释。

液态试样中扁桃仁致敏原含量按式（2）计算：

$$X = C \times f \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中：

X ——试样中扁桃仁致敏原含量，单位为毫克每千克（mg/L）；

C ——试样溶液中扁桃仁致敏原浓度，单位为毫克每升（mg/L）；

f ——试样稀释倍数。

注： 1. 根据（7.2）制备的试样溶液时的 20 倍稀释倍数已经包括在标准曲线中，试样稀释倍数 f 只考虑除此 20 倍以外的稀释倍数。

2. 计算结果保留小数点后两位有效数字。

8 质量控制

8.1 试剂失效

出现以下情况之一表明试剂失效，不能进行测定或测定结果作废：

- 贮存在试剂瓶中的发色剂颜色出现蓝色；
- 加入终止液后标准溶液 5（20 mg/L）吸光度值 < 1.2。

8.2 变异系数

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于算术平均值的 10%。

9 检出限和定量限

本方法对扁桃仁致敏原的检出限为 0.100 mg/kg（L），定量限为 0.625mg/kg（L）。

10 注意事项/防污染措施

10.1 防污染措施

10.1.1 食品试样的均质可能产生粉尘，为避免粉尘级别的蛋白（食品致敏原）污染应尽量在独立的房间或使用通风橱进行试样均质的前处理操作。

10.1.2 设备和器具用水冲洗后，用 60%乙醇或异丙醇彻底清洁，以消除谷物粉尘污染。

10.1.3 在实验过程中必须戴手套操作，且在称量、均质试样，试样提取，及检测三个不同阶段中应更换新的手套。

第二法 免疫层析法

11 原理

试样中的扁桃仁致敏原与预包被在反应管内的标记抗体发生反应，形成抗原-抗体结合

物。此抗原-抗体结合物被预包被在免疫层析试纸条上的特异性抗体捕获，形成抗体-抗原-抗体的夹心复合物，并在检测区显色，通过目测判读检测结果。

12 试剂和材料

12.1 bioavid Lateral Flow Almond²扁桃仁致敏原免疫层析检测试剂盒

见附录 B。

12.2 食品及食品原料中扁桃仁致敏原提取试剂

除特别说明外，所有试剂均为分析纯或生化试剂。水为 GB/T6682 规定的三级水。

12.2.1 PBS-Tween 缓冲液：8.00 g NaCl, 0.20 g KCl, 1.44 g Na₂HPO₄, 0.24 g KH₂PO₄, 2 mL Tween-20, 调 pH 至 7.2–7.4, 用蒸馏水定容至 1 L。

12.2.2 氯化钠 (NaCl)。

13 仪器和设备

13.1 分析天平：感量 0.01g。

13.2 匀浆机。

13.3 涡旋混匀仪。

13.4 离心机：转速不低于 4000 r/min。

13.5 单道移液器：100 µL~1000 µL, 500 µL~5000 µL。

13.6 棉签拭子（无食品致敏原）

14 分析步骤

14.1 环境拭子的采样

14.1.1 吸取 1 mL PBS-Tween 缓冲液 (12.2.1) 置于洁净的离心管中，浸润棉签拭子 (13.6)。

14.1.2 用浸润的棉签拭子 (13.6) 的棉头充分擦拭 10 cm×10 cm 的待检测环境表面。若无法实现 10 cm×10 cm 的待检测环境表面擦拭，请自行定义合理及合适的待检测环境表面范围并记录。

14.1.3 将擦拭取样后的棉签拭子 (13.6) 放回装有 PBS-Tween 缓冲液 (12.2.2) 的离心管中，充分浸洗并挤压释放出棉签拭子 (13.6) 采样棉头上采集的试样（液）后，取出挤干的棉签拭子 (13.6)。

14.1.4 从离心管中取 0.1 mL 用于检测。

注：若采样棉签拭子 (13.6) 上含有肉眼清晰可见的致敏原颗粒，或可能含有的致敏原浓度超过 1000 mg/kg，则建议将棉签拭子 (13.6) 采样处理后的离心管中试样液，进行例如 1:100 的进一步稀释后，再用于检测。

14.2 清洁用水的采样

直接取 0.1 mL 清洁用水用于检测。

² bioavid Lateral Flow Almond 是由 bioavid 公司提供的产品的商品名。给出这一信息是为了方便本标准的使用者，并不表示对该产品的认可。如果其他等效产品具有相同的效果，则可使用这些等效的产品。

14.3 食品试样前处理和提取

14.3.1 液态试样：对不少于 5 mL 试样进行均质。

14.3.2 固态或半固态试样：称取 50.00 g 试样，向其中加入 450 mL 水和 4.00 g NaCl(12.2.2) 后均质。置离心机在室温（20℃~25℃）条件下以转速 4000 r/min 离心 5 min，取上清液用于检测。无离心条件时，可用粗滤纸过滤，得到澄清滤液用于检测。若离心后产生脂肪层，则轻挑除去脂肪层后，取脂肪层下的无脂肪清液用于检测。脂肪含量高的试样，建议进行冷冻离心以去除脂肪。

注：含有多酚类的试样如啤酒、葡萄酒、可可、调味料、中草药等需要使用 bioavid 吸附缓冲液进行试样处理。若试样中可能含有的致敏原浓度超过 1000 mg/kg，则建议将试样提取清液进行例如 1:100 的进一步稀释后，再用于检测。密封好的上清液/滤液可在 2℃~8℃ 黑暗处避光保存不超过 2 天。

14.4 试样的检测

向反应管（见附录 B）中加入 0.2 mL 的流动相缓冲液（见附录 B），再加入 0.1 mL 于 14.1/14.2/14.3 步骤处理得到的试样液，盖上管盖，混合并室温（20℃~25℃）孵育 5 min。向反应管（见附录 B）中放入扁桃仁致敏原试纸条（见附录 B）后反应 5 min，目测读取检测结果。

14.5 检测结果表述

试纸条同时出现蓝紫色质控带和蓝紫色检测带，检测结果为阳性。

试纸条只出现蓝紫色质控带，未出现蓝紫色检测带，检测结果为阴性。

试纸条上若有钩状效应带，则参考试纸条说明书上关于钩状效应带的结果评估方法。

15 质量控制

15.1 试剂失效

试纸条未出现蓝紫色质控带，检测结果无效。

15.2 内部质控

定期或必要时使用商品化加工食品扁桃仁致敏原质控物或实验室自行制备的人工添加试样进行质量控制。

16 检出限

本方法对食品试样及清洁用水中扁桃仁致敏原的检出限为：1 mg/kg（L）。

本方法对环境表面的拭子采样的检出限为 1 µg/100 cm²（当采样面积为 10 cm×10 cm 时），或 1 µg/采样拭子（当采样面积是自行确定时，并请明确所记录的采样范围）。

17 方法局限性

若试样中含有特别高浓度的扁桃仁（≥1000 mg/kg），则检测带的颜色可能会变浅，甚至完全消失。同时高浓度试样也会影响钩状效应带的形成。

18 注意事项/防污染措施

18.1 防污染措施

按照 10.1。

18.2 试样 pH 值

强酸性或强碱性试样应调节 pH 值至 7.5 ± 0.5 后再检测。

CIFST 团体标准征求意见稿

附 录 A

(规范性)

扁桃仁致敏原酶联免疫吸附检测试剂盒

A. 1 试剂盒组成

扁桃仁致敏原酶联免疫吸附检测试剂盒 RIDASCREEN®FAST Almond 包括：

- a) 预包被扁桃仁特异性抗体的 48 孔可拆分微孔板：8×6 孔；
- b) 11×酶标记物浓缩液：0.7 mL/瓶×1 瓶；
- c) 10×洗涤缓冲液浓缩液：100 mL/瓶×1 瓶；
- d) 10×致敏原提取缓冲液浓缩液：100 mL/瓶×1 瓶；
- e) 标准溶液 1：2.6 mL/瓶×1 瓶，扁桃仁含量为 0.0 mg/L；
- f) 标准溶液 2：2.6 mL/瓶×1 瓶，扁桃仁含量为 2.5 mg/L；
- g) 标准溶液 3：1.3 mL/瓶×1 瓶，扁桃仁含量为 5.0 mg/L；
- h) 标准溶液 4：1.3 mL/瓶×1 瓶，扁桃仁含量为 10.0 mg/L；
- i) 标准溶液 5：1.3 mL/瓶×1 瓶，扁桃仁含量为 20.0 mg/L；
- j) 底物/发色剂：10 mL/瓶×1 瓶；
- k) 终止液：14 mL/瓶×1 瓶。

注：可按照操作说明，配置增加浓度分别为 0.625 mg/kg 及 1.25 mg/kg 扁桃仁含量的标准点，配合高灵敏度检测需求使用。

A. 2 试剂盒验收和保存

- A. 2. 1 每个批号试剂盒应进行回收率测试的验收试验，回收率符合质量控制要求。
- A. 2. 2 试剂盒于 2℃~8℃黑暗处避光保存，使用前回复至室温（20℃~25℃）。
- A. 2. 3 不同批号试剂盒中组分不得混用。
- A. 2. 4 超过有效期的试剂盒不得使用。

A. 3 标准曲线谱图

标准曲线谱图示例见图A.1。

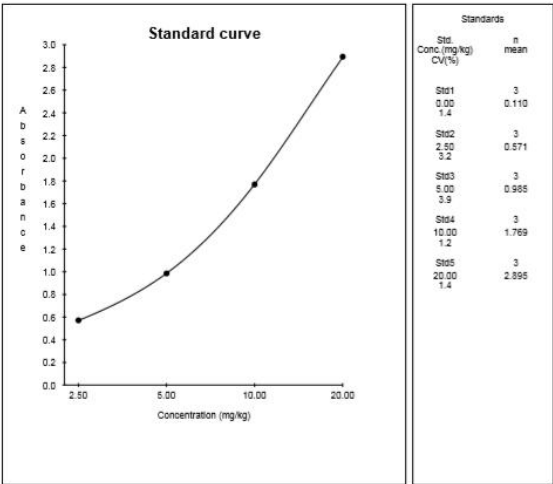


图 A. 1 标准曲线谱图示例

附 录 B

（规范性附录）

扁桃仁致敏原免疫层析检测试剂盒

B.1 试剂盒组成

扁桃仁致敏原免疫层析检测试剂盒 bioavid Lateral Flow Almond 包括：

- a) 预包被标记抗体的反应管：10 支或 25 支（根据试剂盒规格不同）；
- b) 扁桃仁致敏原快速检测条：10 支或 25 支（根据试剂盒规格不同）；
- c) 内含 10 mL 流动相（缓冲液）的滴瓶：1 支；
- d) 冻干阳性质控：1 份，使用时加入 1 mL 水复溶，涡旋混匀 5 min。

B.2 试剂盒验收和保存

- B.2.1 每个批号试剂盒应按照质量控制要求进行验收试验，考察检测性能。
 - B.2.2 未开封试剂盒保存在2℃~8℃，使用前回复至室温（20℃~25℃）。开封后试剂条保存在室温（20℃~25℃）并保持干燥。
 - B.2.3 超过有效期的试剂盒不得使用。
-