



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 3589.6—2013

出口食品中常见鱼类及其制品的鉴别方法 第 6 部分：金枪鱼成分检测 实时荧光 PCR 法

Identification of fish species in export food—
Part 6: Detection of tuna fish ingredient—Real-time PCR method

2013-11-06 发布

2014-06-01 实施

中 华 人 民 共 和 国 发 布
国 家 质 量 监 督 检 验 检 疫 总 局

前 言

SN/T 3589《出口食品中常见鱼类及其制品的鉴别方法》共分为以下 7 个部分：

- 第 1 部分：石斑鱼成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 2 部分：安康鱼成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 3 部分：鲑鱼成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 4 部分：河豚鱼成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 5 部分：黄鱼成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 6 部分：金枪鱼成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 7 部分：鳕鱼成分检测 实时荧光 PCR 法。

本部分为 SN/T 3589 的第 6 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本部分起草单位：中国检验检疫科学研究院、中华人民共和国山东出入境检验检疫局。

本部分主要起草人：林超、孙敏、高宏伟、刘彩霞、陈颖、吴亚君、韩建勋、黄文胜、邓婷婷、孙雯娟。

出口食品中常见鱼类及其制品的鉴别方法

第 6 部分:金枪鱼成分检测

实时荧光 PCR 法

1 范围

SN/T 3589 的本部分规定了出口食品中金枪鱼成分的实时荧光 PCR 检测方法。

本部分适用于食品中大目金枪鱼(*Thunnus obesus*)、黄鳍金枪鱼(*Thunnus albacares*)和长鳍金枪鱼(*Thunnus alalunga*)等金枪鱼及其制品鉴别的定性检测。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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

GB/T 27403 实验室质量控制规范 食品分子生物学检测

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

金枪鱼 *Thunnus*

金枪鱼(*Thunnus*),鲈形目(*Perciformes*)鲭科(*Scombridae*)大型远洋性重要商品食用鱼的统称。见于世界暖水海域,与鲭、鲐、马鲛等近缘,通常同隶鲭科。常见被称为金枪鱼的商品鱼类有大眼金枪鱼(*Thunnus obesus*)、长鳍金枪鱼(*Thunnus alalunga*)、黄鳍金枪鱼(*Thunnus albacares*)、蓝鳍金枪鱼(*Thunnus thynnus*)和飞鱼(*Katsuwonus pelamis*)。

3.2

实时荧光 PCR *real-time PCR*

在 PCR 反应体系中加入特异性的荧光探针。该探针为一寡核苷酸,与靶序列互补,两端分别标记一个报告荧光基团和一个淬灭荧光基团。PCR 扩增时,*Taq* 酶的 5'→3'外切酶活性将探针酶切降解,使报告荧光基团和淬灭荧光基团分离,从而荧光监测系统可接收到荧光信号。利用荧光信号的积累实时监控整个 PCR 扩增过程。

3.3

Ct 值 *cycle threshold value*

每个实时荧光 PCR 反应管内的荧光信号达到设定的阈值时所经历的循环数。

4 缩略语

下列缩略语适用于本文件。

SDS:十二烷基硫酸钠(*sodium dodecyl sulfate*)