



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 3729.5—2013

出口食品及饮料中常见水果品种的 鉴定方法 第5部分:木瓜成分检测 实时荧光 PCR 法

Identification of fruit species in export food and drink—
Part 5: Detection of papaya 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 3729《出口食品及饮料中常见水果品种的鉴定方法》共分为以下 10 个部分：

- 第 1 部分：草莓成分检测 PCR 法；
- 第 2 部分：杏成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 3 部分：梨成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 4 部分：芒果成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 5 部分：木瓜成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 6 部分：苹果成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 7 部分：葡萄成分检测 PCR 法；
- 第 8 部分：山楂成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 9 部分：桃成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 10 部分：香蕉成分检测 实时荧光 PCR 法。

本部分为 SN/T 3729 的第 5 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、中华人民共和国上海出入境检验检疫局、中华人民共和国辽宁出入境检验检疫局。

本部分主要起草人：张舒亚、陈颖、高琴、刘月明、郑秋月、李富威、吴亚君、韩建勋。

出口食品及饮料中常见水果品种的 鉴定方法 第5部分:木瓜成分检测 实时荧光 PCR 法

1 范围

SN/T 3729 的本部分规定了出口食品和饮料(油、酒精等精加工食品除外)中木瓜(番木瓜)成分的实时荧光 PCR 检测方法。

本部分适用于果汁、果酱及其他以水果为原辅料的食品中木瓜(番木瓜)成分的定性检测。本部分所规定方法的最低检出限(LOD)为 1%(质量分数)。

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

木瓜 *carica papaya*

番木瓜科番木瓜属植物,木瓜是俗称,学名番木瓜(*papaya*)。

3.2

清汁 *clarified juice*

经过澄清工艺加工,没有浑浊和沉淀的果汁。

3.3

浊汁 *cloudy juice*

未经过澄清工艺加工,浑浊但未分层和沉淀的果汁。

4 缩略语

下列缩略语适用于本文件。

DNA:脱氧核糖核酸(*deoxyribonucleic acid*)。

dNTP:脱氧核苷酸三磷酸(*deoxyribonucleoside triphosphate*)。

CTAB:十六烷基三甲基溴化铵(*cetyltrimethylammonium bromide*)。

Tris:三(羟甲基)氨基甲烷[*tris(hydroxymethyl)aminomethane*]。