

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 2545—2010

动物源性食品中热变性蛋白检测方法

Testing method of thermal denaturation protein in animal derived food

2010-03-02 发布

2010-09-16 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国山东出入境检验检疫局、中华人民共和国天津出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：高宏伟、梁成珠、郑文杰、孙敏、贺艳。

本标准系首次发布的出入境检验检疫行业标准。

动物源性食品中热变性蛋白检测方法

1 范围

本标准规定了动物源性食品中热变性蛋白检测的 SDS-聚丙烯酰胺电泳法和乳酸脱氢酶活性测定法。

本标准适用于检验动物来源的食品是否达到规定的加热温度和加热时间。

SDS-PAGE 电泳检测方法适用于各种新鲜和加入烹饪调料的猪、牛、鸡、鸭、羊来源的肉类制品加热终点温度的检测。检测的加热温度在 65 °C~80 °C。

乳酸脱氢酶活性测定方法适用于没有加入调味料和没有腌制过的猪、牛、鸡、鸭、羊来源的肉类制品在加热终点温度的检测。检测的加热温度在 65 °C~80 °C。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注明日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误内容)或修订版均不适用于本标准，然后，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

3 术语、定义和缩略语

下列术语、定义和缩略语适用于本标准。

3.1 术语

3.1.1

动物源性食品 animal derived food

猪、牛、鸡、鸭、羊来源的肉制品。

3.1.2

SDS-聚丙烯酰胺凝胶电泳 sodium dodecylsulfate-polyacrylamide gel electrophoresis

在 SDS 聚丙烯酰胺凝胶电泳，大多数蛋白都能与阳离子表面活性剂十二烷基硫酸钠(SDS)按质量比结合成复合物，使蛋白分子所带的负电荷远远超过天然蛋白分子的负电荷，消除了不同蛋白分子的电荷效应，使蛋白分子相对迁移率($R'' < [m] >$)的大小完全取决于分子量的高低。

3.1.3

热变性蛋白 thermal denaturation protein

蛋白质中有一部分是热稳定蛋白，另外一部分是热不稳定蛋白。热不稳定蛋白在经过一定温度和时间的加热后就改变其蛋白质的结构，或者分解成分子量小的多肽，这部分蛋白质称为热变性蛋白。

3.2 缩略语

3.2.1 SDS-PAGE Sodium dodecylsulfate-polyacrylamide gel electrophoresis

十二烷基硫酸钠-聚丙烯酰胺凝胶电泳。

3.2.2 SDS Sodium dodecylsulfate

十二烷基硫酸钠，阳离子表面活性剂。

3.2.3 Tris tris(hydroxymethyl) aminomethane

三(羟甲基)氨基甲烷。