

## “乳品真蛋白检测技术研究与方法筛选” 成果通过教育部鉴定

(食品学院 2009年04月28日 报道)

4月23日, 教育部组织同行专家, 对我校完成的“乳品真蛋白检测技术研究与方法筛选”项目进行了成果鉴定。

课题负责人傅泽田教授向来自国家食品质量监督检验中心、农业部奶及奶制品质量监督检验测试中心、中国计量科学研究院、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所、北京市理化分析测试中心、北京市食品安全监控中心和北京市营养源研究所等单位的专家进行了课题研究工作报告。食品学院侯彩云教授做了技术研究汇报。

早在2004年“阜阳劣质奶粉事件”发生之际, 课题组就将研究重点瞄准了乳品中有可能非法添加的非乳成分检测技术, 并针对现行国家标准中所存在的对其中的非蛋白含氮物无法有效鉴别的问题, 将生鲜乳中真蛋白检测技术的研究纳入了由副校长傅泽田教授主持的国家“863”项目“生鲜农产品质量安全可追溯系统研究与示范”的研究内容。

2008年“三鹿肾结石奶粉事件”被曝光后, 课题组第一时间积极与有关部门联系, 得到了农业部农产品质量安全局相关部门的支持, 及时推出了可以对乳品中真实的蛋白质含量进行测定的标准: NY/T 1678-2008。该标准是迄今国内外与“蛋白质”相关的标准中, 唯一不会将三聚氰胺误判为“蛋白质”的标准。

课题组提出了一种在对乳品中的真蛋白进行测定的同时, 可以对其中是否含有三聚氰胺的现象予以同步监测的方法。该方法无需对样品进行特殊的处理, 较现行的三聚氰胺标准测定方法操作更加简便和有效, 在非应急的正常生产过程中, 也可以对乳品的质量安全进行实时风险评估。在此基础上, 课题组提出了“真蛋白率”和“蛋白差”的概念, 为间接测定乳品中的水解蛋白以及非蛋白氮含量、进一步规范乳品的生产提供了必要的技术保障。

专家们听取汇报后, 观看了研究生刘莹的现场演示, 认真审查了技术文件资料, 经质询讨论, 充分肯定了课题组所提出的乳品真蛋白三氯乙酸-双缩脲比色分析方法以及可同时测定乳品真蛋白和三聚氰胺的毛细管电泳分析方法, 并一致认为课题组研制开发的乳品真蛋白数字分析与图像检测系统填补了国内外乳品领域空白, 达到国际先进水平。鉴定委员会还建议课题组进一步开展深入研究, 拓宽应用领域, 加快成果的推广应用, 为切实保障乳品质量安全奠定必要的技术基础。

受教育部科技发展中心委托, 校长助理、科技发展研究院常务副院长龚元石教授主持鉴定会。食品学院副院长郭顺堂教授、科技处白玉华以及课题组其他成员参加了会议。

### 发表评论

(此新闻属于 [科学研究](#) 类 浏览 764 次) (责任编辑: 陈卫国)

- [北京考试报] 中国农大选聘科研助理本科生月薪不低于1500元 [05-14]
- [学院领导谈科学发展] 王秀清: 以人为本、运用科学发展观提高我们的教学科研水平 [05-12]
- [聚焦就业] 我校科研助理岗位启动 校长助理龚元石解读相关政策 [05-08]
- 涿州实验场学习总书记讲话精神 加快教学科研基地建设(图文) [05-08]



- 党政管理
- 教学建设
- 科学研究
- 产业开发
- 学生工作
- 研究生教育
- 国际交流
- 基本建设
- 后勤服务
- 工 会
- 学生生活
- 图书与信息
- 校园治安
- 家属社区
- 社会服务
- 新闻宣传
- 统一战线
- 离退休工作
- 校友联络
- 推荐新闻
- 媒体农大
- 其它新闻
- 新闻评论
- 农大人风采

DESIGNED&POWERED BY MYSIR HOLYSEAL THE BETTER VIEW: 800\*600+ IE5.0+

