

浙江几种传统腌制食品的致突变性及抗突变研究

袁振华, 丁友昌

杭州市疾病预防控制中心, 浙江 杭州 310006

收稿日期 2002-12-24 修回日期 2003-1-27 网络版发布日期:

摘要 目的: 研究浙江民间传统腌制食品(包括腌鱼、腌猪肉、火腿、冬腌菜、臭冬瓜、霉干菜)的致突变性, 同时研究3种天然抗突变物(大蒜、松针和叶绿酸铜钠)对腌肉及霉干菜的抗突变作用, 为肿瘤的化学预防提供实验依据。方法: 采用植物检测方法——蚕豆根尖细胞微核试验。结果: 经检测证实, 腌鱼、腌肉及霉干菜的微核率与阴性对照组相比, 有显著性差异($P<0.01$, $P<0.05$); 3种天然抗突变物可明显降低腌鱼、霉干菜的微核率($P<0.01$)。结论: 腌鱼、腌肉、霉干菜具有致突变性, 大蒜、松针和叶绿素铜钠可用于抑制腌制食品的致突变性, 以预防肿瘤。

关键词 [腌制食品](#); [致突变性](#); [天然抗突变物](#)

Abstract

Keywords

DOI

通讯作者 袁振华

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [\[PDF全文\]\(514k\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(29k\)](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [Email Alert](#)

相关信息

▶ [本刊中包含“腌制食品; 致突变性; 天然抗突变物”的相关文章](#)

▶ [本文作者相关文章](#)

· [袁振华](#)

· [丁友昌](#)