



中华人民共和国国家标准

GB/T 38163—2019

常见过敏蛋白的测定 液相色谱-串联质谱法

Determination of allergenic protein—LC-MS/MS method

2019-10-18 发布

2019-10-18 实施

国家市场监督管理总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国生化检测标准化技术委员会(SAC/TC 387)提出并归口。

本标准起草单位:中国检验检疫科学研究院、上海出入境检验检疫局动植物与食品检验检疫技术中心、辽宁出入境检验检疫局检验检疫技术中心。

本标准主要起草人:陈颖、古淑青、邓晓军、张九凯、郑秋月、王娉、黄文胜、韩建勋。

常见过敏蛋白的测定

液相色谱-串联质谱法

1 范围

本标准规定了固态食品中牛奶、鸡蛋、大豆、花生、榛子、杏仁和核桃过敏蛋白的液相色谱-串联质谱检测方法。

本标准适用于含小麦粉、燕麦粉、腰果、可可粉等固态食品基质中牛奶、鸡蛋、大豆、花生、榛子、杏仁和核桃过敏蛋白的液相色谱-串联质谱测定和确证。

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

3 术语和定义、缩略语

3.1 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1.1

特征肽 characteristic peptide

唯一在靶蛋白的胰蛋白酶消化产物中发现、其氨基酸序列具有专属性的多肽。

3.1.2

食物过敏 food allergy

免疫机制介导的食物免疫反应不良反应,即食物蛋白引起的异常或过强的免疫反应。

注:免疫反应可由 IgE 或非 IgE 介导。表现为一疾病群,症状累及皮肤、呼吸、消化、心血管等系统。

3.1.3

过敏原 allergen

能够引起机体免疫系统异常反应的成分。

3.1.4

过敏蛋白 allergen protein

能够引起机体免疫系统异常反应的成分中的蛋白质。

3.1.5

肽 peptide

两个或两个以上的氨基酸脱水缩合形成的有机化合物。

3.1.6

胰蛋白酶 trypsin

从动物胰脏提取的一种丝氨酸蛋白水解酶,能把多肽链中赖氨酸和精氨酸残基中的羧基侧切断,特