附件6

部分检验项目的说明

### 一、黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B1 是黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢产物，在天然污染的食品中以黄曲霉毒素 B1 最为多见，其毒性和致癌性最强。当人摄入量大时，可发生急性中毒，出现急性肝炎、出血性坏死、肝细胞脂肪变性和胆管增生。当微量持续摄入，可造成慢性中毒，生长障碍，引起纤维性病变，致使纤维组织增生。黄曲霉毒素 B1 超标的原因，可能是原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当；生产前对原料把关不严；精炼工艺不达标或工艺控制不当等；也可能是原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉霉菌污染，企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测等。

### 二、过氧化值

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。