食品安全检测技术的应用研究进展

刘媛

西安市阎良区食品药品检验检测中心,陕西西安 710089

【摘要】食物是人体运行的能量来源之一。其安全性与人体健康具有密切联系。因此,相关企业与商户应提升对食品安全的重视程度,并对相应的检测技术进行研究,对其进行灵活利用,提升食品质量,降低其产生安全问题的概率。同时,该技术的发展,有助于食品检测精准程度的提升,促进对其中有害物质的明确,为相应解决措施的建立做好铺垫。本文阐述了在食品安全方面常面临的风险,分析了我国在对食品安全性进行检测时所涉及的技术,并提出一定的策略,以期推动食品安全检测水平的提升。

【关键词】食品安全;安全检测技术;应用

【中图分类号】TS207.3;TS201.6 【文献标识码】A

[DOI] 10.12325/j.issn.1672-5336.2022.14.008

引言

在市场结构愈加复杂的趋势下,部分企业为赢得一定的立足之处,将自身的目光集中于食品生产成本降低方面上,甚至未对自身生产的产品进行检测,对食品生产环境的整洁程度重视性不足,使得其生产的部分食品未达到相应要求与标准,危及人们的健康性。故而,相关监管部门应提升对食品安全的重视程度,充分履行自身的职能,对检测技术加以创新,以严谨认真的态度开展检测工作,使食品安全得到保障,明确食品中所具有的有害物质,为解决措施的制定提供支持,进而实现对食品生产商行为的规范。

1 食品安全概述

食品安全一般是指在食物的制造、生产、包装、贮藏、运输、交易以及食用环节中符合国家规范的规定,并且不会含有对人类身体健康造成危害的毒性有害物质,造成人们中毒,或对消费者产生的重大影响。随着社会的进步,人们对有机农业、有机农产品和有机农产品的需求量也在日益提高。有机农产品是指纯天然、有机、安全、高营养的食物,也叫作"生态食品"。但绿色农产品和有机农业的生产方式、质量都应当达到有关国家技术标准、技术规范的要求,经特别审批。此后,又相继产生了一批转基因产物,这些都是现代生物工程技术的重要产物。目前虽然未有针对转基因食品危害我国消费者的直接研究,但转基因食品可能产生下列潜在影响:破坏人类免疫、引起过敏综合征、对身体产生毒害、使人体抵抗药物,以及影响自然环境与生态系统。

2 食品安全检测的意义

食品安全管理事关人民的健康平安、经济发展与社会稳定,事关党和政府的形象。近几年食品安全事件的发生,主要是利益关联性加大,部分经营者法律意识薄弱,存在无知、假冒伪劣食品的生产的现象。有的利用非食品原料开展食品生产活动,有的滥用或不当利用漂白剂、杀菌药剂、食品色素等物质生产食品,有的掺假、生产假酒、降解奶粉、利用工业废油生产食用油等。所以,有效运用食品安全检测技术,拓展食品检验范围,从根本上解决食品安全问题十分关键。

3 在食品安全方面常面临的风险

3.1 生产原料存在的问题

在食品加工与生产行业中,其引进的生产原料不仅 涉及农业,而且涉猎畜牧业。人们在种植与养殖过程中, 为提升两者的生长速度,为其创建相对良好的生长环境, 可能会对农药与化学制剂等进行利用,使得其存在一定 的药物残留。若未对其进行处理,利用其生产的食品质 量得不到保障,进而对人们的身体健康造成不良影响。 此外,部分企业未对生产原料进行检测,未发现其中存 在的有害物质,导致食品质量的降低^[1]。

3.2 水资源存在的问题

当前,水资源污染问题是我国首要面临的问题。食品加工与生产行业在制造食品过程中,对水资源的利用较多,若不对其进行处理,会直接影响食品质量。与此同时,水资源污染,也会影响食品生产原料,使其产生金属离子过高等现象,进而降低食品质量。此外,若企业未对水资源净化系统进行更新,水资源的纯净度会随之降低,使得食品产生安全问题,制约食品市场的发展。

4 我国在对食品安全性进行检测时所涉及的技术

我国在对食品进行检测时,所涉及的技术类型较多, 对食品不同成分检测,可使用的检测技术也具有一定差 异。因此,应提升对食品安全检测技术的掌握程度,以 食品特点为依据,选取相应的检测技术,提升检测的精 准性,促进食品检测质量的提升,为食品市场的稳定运 转做好铺垫。

4.1 色谱仪技术的利用

相关单位在对食品进行检测时,对色谱仪技术的应 用较多,不只可利用该技术对食品生产原料进行检测, 掌握其中的药物残留量;还可对食品中真菌与霉菌的含 量进行检测,降低食物中毒情况发生的概率。从食品生 产准备环节进行分析,相关企业或商家在对生产原料进 行引进时,如青菜、家禽与家畜等,受其生产环境的影响, 可能存在一定的药物残留,利用其生产的食品,虽不会 在短期内危及人们的身体健康, 但会在长期食用情况下, 出现慢性中毒问题, 使得人体内部各器官的运行陷入一 定困境,进而使其产生一定的疾病。因此,可利用气象 色谱仪对生产原料进行检测,明确其具备的药物残留量; 使用液相色谱仪对其是否具备磺胺类药物进行检测,了 解相应的含量,为处理措施的制定提供支持[2]。

从食品所具备的真菌与霉菌方面进行分析, 真菌会 随着食物储存时间的增加而增多,对食物造成污染,甚 至使得毒物累积量随之增加, 若人们对此类食品进行食 用,会导致其患病概率的增加,可能引发癌症,威胁到 人们的生命安全。因此,应对液相色谱仪技术进行利用, 定期对食品进行检测,掌握真菌群数量与规模的变化, 对食品的储存时间进行控制, 使食品安全得到保障。相 关单位应注重对食品检测技术的研发, 推动其升级更新 速度的加快, 进而降低其运行成本, 推动技术完善程度 的提升, 实现饮食安全的目标。

4.2 金属离子检测技术

若食品中涵盖的重金属离子较高, 其毒性也会随之 增强。受重金属特性的影响,如积蓄性与半衰期等,其 对人体健康造成的影响较大。因此,单位与企业应提升 对重金属的重视程度,并利用金属检测技术对其含量进 行确认,如原子吸收法等,促进食品安全性的提升[3]。 同时, 可利用电感耦合法对金属离子进行检测, 明确食 品中所具备的铁、锌等元素含量,保证检测结果的精确性, 提升金属回收率,使得该技术获得十分广泛的应用。此外, 金属离子检测所涉及的技术较多,应以检测对象为依据, 选取不同的检测技术, 保证检测工作的针对性, 使其获 得良好成效。

4.3 氰化物原子荧光技术

在食品检测工作中,会对氰化物原子荧光技术进行 利用,提升检测数据的精确性,促进检测质量的提高。 该技术的应用程度较高,并在其基础上诞生了微波检测 技术, 该技术的诞生与发展, 与其他技术具有良好的融 合性, 进一步增强检测结果的准确性, 使得检测数据更 具可靠性。现阶段, 我国愈加注重婴幼儿的饮食安全, 并在其食品检测中投入更多精力。而微波检测技术的应 用,可对食品中的砷元素进行检测,明确该元素的含量, 对婴幼儿的健康加以维护,为其健康成长做好铺垫。

此外,在对生产原料进行预处理时,可对微波消解 技术进行灵活运用,对其中存在的有害物质进行剔除, 消除其中存在的残留物质。若将该技术与相应萃取设备 进行结合,会将有害物质分离出来。将该技术与红外线 光谱检测技术进行融合,有助于食品定量分析质量的提 升,明确食品形态特点,推动食品分析工作的顺利进行, 提升对其不同成分的掌握程度 [4]。

4.4 生物检测技术的应用

生物检测技术的诞生较晚,发展时间较短,加之其 在成本与精准性等方面的优势, 使得我国在该技术研究 中的投入不断增加,促进其分支类型的增加,提升检测 质量。首先,对酶联免疫吸附技术进行分析,其服务对 象需具备含量较高的蛋白质, 所依赖的载体为快速筛选 系统,对食品中汞离子的含量进行检测,实现对食品药 物成分的分析。然而,我国当前所使用的该技术是,是 从生物蛋白酶方面着手, 使检测结果的精确性得不到保 障,甚至可能出现较大的误差。故而,我国加大对生物 酶替代物的研究力度,在多方对比与筛选后,确定对普 鲁士蓝纳米粒子的应用,提升检测工作的稳定性,使得 检测成本有所降低。其次,应对 PCR 技术进行分析,其 对食品中涵盖的 DNA 形式分析加以放大,提升检测成效, 保证检测工作的灵敏性[5]。但其操作难度较高,导致其 普及性受到制约。最后,对生物传感技术进行分析,其 利用的载体为相应信号,提升信息获取效率,以最快的 速度对食品检测成分进行提取。

5 在食品安全方面提升检测水平的有效路径

食品是人们直接入口的食物,人们主要是通过其进 行能量的吸收, 进而保障人体活动的正常进行。若食品 质量达不到相应标准, 甚至出现一定的安全问题, 会直 接影响人体各器官的活跃性,可能导致一系列疾病的产 生。因此,应对食品质量予以高度重视,对其安全性进 行检测,对食品的构成成分进行详细分析,及时发觉其 中存在的有害物质,明确食品质量是否达到相应标准,

为食品质量的提升奠定基础。

5.1 保证食品安全检测标准的统一性

现阶段,食品安全已然成为人们日益关注的重点,也是相关部门的工作重点。为保障食品市场的稳健发展,相关监管部门与检测单位愈加注重自身责任的履行,并对相关检测技术进行灵活运用,提升食品检测水平,促进食品检测工作的精准性建设。然而,我国食品正处于推陈出新的发展阶段,使得食品市场随之产生变动,相关单位在对食品安全进行检测时,所涉及的检测标准统一性不足,检测质量得不到保障,不利于食品安全管理水平的提升。故而,相关企业与单位立足于自身实际,着眼于未来,进行相关规范的制定,使得食品检测工作的开展有据可循,提升检测技术的针对性,对食品中有害物质及时发觉,进而是相对有毒物质含量的确认,为食品安全规章制度的完善打下坚实基础^[6]。此外,相关部门应根据市场发展,对食品安全检测体系加以完善,保证其检测标准的统一性,推动检测工作质量的提升。

5.2 提升食品安全检测机制的完善性

食品安全检测机制的完善程度会直接影响检测工作 的开展, 是检测工作的重要依凭, 关乎检测结果的精准 性。因此,相关部门与单位应建立相对完善的检测机制, 保障检测工作的开展有据可循从,使食品质量获得保障。 首先,应提升对不同类型食品的了解程度,掌握其所具 备的特点,明确不同类型食品易产生的质量问题,并以 此为依据进行检测体系的构建,提升其健全程度,保证 食品检测技术的针对性,有效防止检测漏洞现象的出现, 提升食品检测工作的全面性、其次, 应注重对检测技术 的应用,根据时代要求的不同与检测要求的差异,对技 术应用方案加以改进,推动食品检测体系的更新,提升 其与行业发展要求的符合程度,为食品行业的稳健发展 奠定基础 [7]。最后,相关工作人员应充分掌握相应的检 测技术, 并对相应的规章制度予以遵循, 对食品市场进 行控制,提升其安全程度,为人们的健康提供保障。此外, 应对奖励机制进行完善, 对检测人员的工作热情进行激 发, 使其工作行为根据规范性, 为检测数据准确性的提 升做好铺垫。

5.3 在食品安全检测技术研发中加大投入

食品安全检测技术的发展水平会直接影响食品质量。 因此,相关部门与企业应注重对该技术的研发,使其日 趋成熟,提升检测的精确性,使得食品检测工作呈现高 质量性特点,促进食品质量的提高。首先,检测机构应 注重对技术人才的引进,让技术研发队伍的建设水平获 得提升,为检测技术的升级与发展提供人才支持。同时, 应结合工作需求,制定相应的人才招录计划,对人才的专业水平与综合素质进行考察,并遵循择优录取的原则,录用专业水平较高的人才,推动检测技术研发进程的加快^[8]。其次,应对相关工作人员进行培训,提升其对新知识的掌握程度,为其创建一定的机会与平台进行技术信息和经验的交流,让其对食品安全检测技术加以创新,使得该检测技术不再拘泥于传统的模式,而是呈现丰富多样性特点,为检测工作的开展提供技术支撑。最后,应注意生物检测技术的发展,并将其与大数据等技术进行融合,纳入生物传感技术,助推检测技术的改进,为检测工作精准程度的提升做好铺垫。

6 结束语

当前,我国相关部门在食品安全方面投入的精力不断增加,使得其愈加注重食品监管工作的开展,促进其食品监管力度的加大。而相应检测技术的利用,不只可为食品监管工作质量的提升提供支持,还可提升食品检测成效,使其及时发现食品中含有的有害物质,并利用一定的奖惩措施,提升商家与企业对食品安全的重视程度,促进食品质量的提升。因此,应制定相对完善的食品检测机制,建立相对明确的食品安全检测标准,注重对检测技术的创新,提升检测水平,保证检测工作的规范性,实现对人们身体健康的维护。

参考文献:

- [1] 李赟. 食品检测中的快速检测技术探讨 [J]. 食品安全导刊,2022(14):160-162.
- [2] 韩路飞. 食品安全问题及食品检测发展方向 [J]. 食品安全导刊,2022(13):29-31.
- [3] 许栋. 食品安全现状及食品安全检测技术分析 [J]. 食品安全导刊,2022(10):163-165.
- [4] 裴保河. 浅谈快速检测技术在食品安全中的应用研究进展[]]. 食品安全导刊,2021(23):114-115.
- [5] 冯蕙,赵新玉,赵晨,王玉涛.快速检测技术在食品安全中的应用研究进展[]].食品安全导刊,2021(13):59-63.
- [6] 张敏敏. 超高效液相色谱技术在食品安全检测中的应用研究进展[]]. 乳业科学与技术,2019,42(03):51-56.
- [7] 邹婷婷,徐振林,杨金易,王弘,孙远明,沈玉栋.表面增强拉曼光谱技术在食品安全检测中的应用研究进展[]]. 分析测试学报,2018,37(10):1174-1181.
- [8] 范安妮, 佘之蕴, 张娟, 周臣清, 梁宇斌. 环介导等温扩增技术在食品安全检测领域的应用研究进展 [J]. 食品工业科技,2018,39(10):330-334.