

## ISO 16050:2003

Foodstuffs – Determination of aflatoxin B<sub>1</sub>, and the total content of aflatoxins B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> and G<sub>2</sub> in cereals, nuts and derived products – High-performance liquid chromatographic method.

食品 – 穀物、ナッツ及びその派生製品中のアフラトキシン B<sub>1</sub> 並びにアフラトキシン B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub> の総量の定量 – 高速液体クロマトグラフィー法

### 1. 規格の概要

穀物、ナッツ及び派生製品中のアフラトキシン B<sub>1</sub> 並びにアフラトキシン B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub> の総含有量の測定法を規定している。この高速液体クロマトグラフィー (HPLC) 法は、有機溶媒を用いて試料からアフラトキシンを抽出し、抽出液をイムノアフィニティ (IA) カラムに通すことで夾雑物を除去、その後、アフラトキシンを抽出溶媒 (メタノール/水系) で溶出し、ポストカラム誘導化システム及び蛍光検出器を備えた HPLC で測定する方法である。

なお、当該規格は Codex の「RECOMMENDED METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING: CODEX STAN 234-1999」で、ピーナッツ中の B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> 及び G<sub>2</sub> の総含有量を測定する方法として推奨されており、2011 年には欧州標準化委員会 (CEN) により EN 規格 (EN ISO 16050:2011) として採用された。

### 2. 発行状況等

1997 年 12 月に新業務項目提案が承認され、2003 年 8 月に初版が発行された。

### 3. 規格の構成 (仮訳)

まえがき

1 適用範囲

2 引用規格

3 原則

4 試薬

5 器具

6 手順

6.1 一般

6.2 抽出

6.3 精製

6.4 HPLC 運転状況

6.5 同定

6.6 検量線

6.7 決定

7 結果を表す式

8 精度

8.1 室間試験

8.2 併行精度

8.3 再現性

9 試験報告

附属書 A (参考) 室間試験の結果

参考文献