

中国检科院：食品真实性研究成果助力淀粉掺假鉴别

近年来，经济利益驱动的食品掺假使假（EMA）已成为全球性问题，严重损害消费者利益，破坏公平竞争的正常市场秩序，给食品监管带来挑战。中国检科院在国内率先系统开展了“食品真实属性表征与品质识别”的科研攻关，改善了该领域方法缺乏、标准缺失的局面，助力食品质量安全监管水平提升。

2022年3·15晚会曝光了某些粉条商家以低价木薯淀粉和玉米淀粉冒充高价红薯淀粉的乱象。3·15晚会之后，检科院陆续收到各级市场监管部门和食品企业的相关检测业务咨询和淀粉制品样品，陈颖首席专家团队利用其在该领域的科研成果，积极为各级市场监管部门的淀粉掺假鉴别提供技术支撑。

陈颖首席专家团队研发了红薯、木薯、马铃薯、玉米、藕、山药、葛根、豌豆、绿豆及小麦等10种常见食用淀粉的实时荧光PCR检测系列方法。该系列方法与常用的物理化学方法相比，特异性强、灵敏度高、重现性好，判定结果不受操作者主观性和加工工艺等诸多因素影响，易于推广。目前该系列方法标准已经报批，标准发布后可用于食用淀粉类制品的真实性检测，为全系统查处违法违规

产品提供技术支撑，有效保护消费者权益。

同时，该团队研发的淀粉物种成分高通量测序（NGS）方法正在申请检验方法国家标准。该方法通过单次检测即可同时鉴定出淀粉中常见掺假植物源性成分，突破了单物种检测的局限性，极大提高了检测通量；并且可以有效鉴别出未知物种，实现掺假成分的非靶向筛查，突破了“黑箱”检测的难题。食品中未知掺假物的非靶向筛查是《“十四五”市场监管科技发展规划》的重点发展技术，将有效提升食品监管中的未知掺假风险监测和预警能力。

检科院通过多年的积淀，在食品真实性鉴别方面带动并引领了该领域检测技术从无到有到强的深入研究，为打击假冒伪劣食品、保护消费者权益提供了有力科技支撑。下一步，检科院将积极申请加挂国家市场监督管理总局食品真实性研究中心，充分发挥市场监管工作中的科技力量，让科技成为食品监管的“前哨”，为全国人民“舌尖上的安全”保驾护航。