# 微流控芯片液液萃取结合超高效液相色谱-串联质谱法检测玉米油中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

王冠宇<sup>1,2</sup>, 刘 越<sup>3</sup>, 周焕英<sup>2</sup>, 曹高芳<sup>1\*</sup>, 高志贤<sup>2\*</sup>

(1. 滨州医学院公共卫生与管理学院,烟台 264000; 2. 军事科学院军事医学研究院环境医学与 作业医学研究所,天津 300050; 3. 滨州医学院附属医院,烟台 264000)

**摘 要:目的** 基于三相层流微流控芯片液液萃取技术在样品前处理上的优势,建立超高效液相色谱-串联质 谱法(ultra performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry, UPLC-MS/MS)快速检测玉米油中黄曲 霉毒素 B<sub>1</sub>的方法。**方法** 设计了双通道和三通道入口的两种芯片,将含有黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>的样品溶液及萃取 剂甲醇溶液引入芯片中进行 LLE,溶液在芯片通道上分别形成单个和双个稳定的层流界面。将所得的萃取液 进行 UPLC-MS/MS 检测。对样品溶液与萃取剂的流速、芯片萃取通道的宽度等因素进行考察,同时对比两种 芯片。结果 样品溶液流速为 200 μL/h、甲醇流速为 300 μL/h,萃取通道宽度为 200 μm 的三相层流微流控芯 片的萃取效果更好且前处理时间更短。在最优流速下平行实验 6 次,相对标准偏差(relative standard deviation, RSD)为 5.6%,芯片对黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>的萃取率为 96.8%,检出限为 0.05 μg/kg,前处理时间为 15 min。**结论** 三 相层流微流控芯片比双 Y 型层流微流控芯片对黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>的萃取率更新 4 品容和之间的变量。

关键词: 微流控芯片; 液液萃取; 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>; 超高效液相色谱-串联质谱法; 玉米油

# Detection of aflatoxin B<sub>1</sub> in corn oil by microfluidic chip liquid-liquid extraction combined with ultra performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry

WANG Guan-Yu<sup>1,2</sup>, LIU Yue<sup>3</sup>, ZHOU Huan-Ying<sup>2</sup>, CAO Gao-Fang<sup>1\*</sup>, GAO Zhi-Xian<sup>2\*</sup>

(1. School of Public Health and Administration, Binzhou Medical University, Yantai 264000, China; 2. Institute of Environmental and Operational Medicine, Academy of Military Medicial Sciences, Academy of Military Sciences, Tianjin 300050, China; 3. Affiliated Hospital of Binzhou Medical University School, Yantai 264000, China)

**ABSTRACT: Objective** To establish a method for rapid detection of aflatoxin  $B_1$  in corn oil by ultra performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry (UPLC-MS/MS) based on the advantages of liquid-liquid extraction technology based on three-phase laminar flow microfluidic chip in sample pre-processing. **Methods** Two

\*通信作者:曹高芳,教授,主要研究方向医学信息教育。E-mail: caogaofang2003@163.com

基金项目: 广东省重点领域研发计划项目(2019B020211001)

Fund: Supported by the Research and Development Projects in Key Areas of Guangdong Province (2019B020211001)

高志贤, 研究员, 主要研究方向为食品安全快速检测。E-mail: gaozhx@163.com

<sup>\*</sup>Corresponding author: CAO Gao-Fang, Professor, School of Public Health and Administration, Yantai 264000, China. E-mail: caogaofang2003@163.com

GAO Zhi-Xian, Professor, Institute of Environmental and Operational Medicine, Academy of Military Medicial Sciences, Academy of Military Sciences, Tianjin 300050, China. E-mail: gaozhx@163.com

types of chips with dual and triple channel inlets were designed, and the sample solution containing aflatoxin  $B_1$  and the extractant methanol solution were introduced into the chip for liquid-liquid extraction, and the solution formed a single and double stable laminar flow interface on the chip channel. The resulting extract was detected by UPLC-MS/MS. The flow rate of the sample solution and the extractant and the width of the chip extraction channel were investigated, and the 2 chips were compared simultaneously. **Results** The three-phase laminar flow microfluidic chips with 200  $\mu$ m extraction channel width at a flow rate of 200  $\mu$ L/h for sample solution and 300  $\mu$ L/h for methanol had better extraction effect and shorter pre-processing time. The relative standard deviation (RSD) was 5.6% in 6 parallel experiments at the optimal conditions, the extraction rate of aflatoxin B<sub>1</sub> by the chip was 96.8%, the limit of detection was 0.05  $\mu$ g/kg, and the pretreatment time was 15 min. **Conclusion** The three-phase laminar flow microfluidic chip shows higher extraction rate and shorter extraction time for aflatoxin B<sub>1</sub> than the double-Y laminar flow microfluidic chip, and provides a reference for the detection of other food contaminants.

**KEY WORDS:** microfluidic chip; liquid-liquid extraction; aflatoxin B<sub>1</sub>; ultra performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry; corn oil

# 0 引 言

黄曲霉毒素(aflatoxins, AFTs)是由黄曲霉菌(Aspergillus flavus)或寄生曲霉(Aspergillus parasiticus)等曲霉属真菌产 生的一组密切相关的有毒且致命的次级代谢产物<sup>[1]</sup>。目前 为止,已发现约 20 多种 AFTs,有 17 种结构被确定<sup>[2]</sup>,常 见的有黄曲霉毒素 B1 (AFB1)、黄曲霉毒素 B2 (AFB2)、黄 曲霉毒素 G1 (AFG1)、黄曲霉毒素 G2 (AFG2)及黄曲霉毒素 M1(AFM1)和黄曲霉毒素 M2(AFM2)。据国际癌症研究机构 (International Agency for Research on Cancer, IARC)报告, AFTs 具有致癌作用和肝毒性, 其中 AFB1 的毒性最强, 被 认定为 I 类致癌物<sup>[3]</sup>。由于目前的农业生产方式和食品加 工技术不能完全去除 AFTs, 所以谷物、花生和植物油脂等 粮油极易收到 AFTs 的污染<sup>[4]</sup>,因此世界各地的监管机构 对 AFTs 均有严格的限量标准。欧盟规定花生中的 AFB1 的最高安全水平为 2 μg/kg, 总黄曲霉毒素(AFB<sub>1</sub>+ AFB<sub>2</sub>+AFG<sub>1</sub>+AFG<sub>2</sub>)的最高安全水平为4µg/kg<sup>[5]</sup>。我国 GB 2761— 2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 对玉米油、花生油中 AFB1 的最高安全水平为 20 μg/kg; 对 豆类、发酵食品等谷物中AFB1的最高安全水平为5µg/kg。 由于各国家之间采用的风险分析方法不同,因此所设置安 全水平存在着很大的差异性[6]。

由于食品样品基质种类繁多、成分复杂。因此,在 AFTs 准确检测的过程中,对样品进行前处理十分必要。前 处理过程可实现对目标物的提取、富集和纯化,减少杂质 干扰和提高检测灵敏度<sup>[7-8]</sup>。常见的前处理方法有液液萃取 (liquid-liquid extraction, LLE)<sup>[9]</sup>、固相萃取(solid phase extraction, SPE)<sup>[10]</sup>、QuEChERS 法<sup>[11-12]</sup>和免疫亲和层析 (immunoaffinity column, IAC)<sup>[13-14]</sup>。LLE 操作简单,但有机 溶剂消耗较大,目标物质丢失较多; SPE 和 IAC 虽然选择 性更好、富集效率更高,但稳定性较差、重复利用率较低、 价格较昂贵<sup>[15]</sup>。微流控芯片(microfluidic chip)又可称为芯 片实验室(lab-on-a-chip),芯片中的微通道、微反应室等功 能部件的尺寸均在微米级范围内。它的主要特点是小型化、 集成化和便携化[16-18]。微流控芯片具有流体可控、试样消 耗少、反应分析速度快等优点,可同时实现样品采样<sup>[19]</sup>、样 品稀释、样品反应<sup>[20-21]</sup>、样品分离<sup>[22]</sup>和检测等功能,也即 将样品从预处理到分析检测等多个步骤同时进行,并在极 短时间内对多个样品进行快速分析检测[23]。微流控芯片 LLE是指样品溶液和萃取剂分别从不同的通道入口进入芯 片,液体在主通道上相遇,形成两相稳定层流(水相/油相) 或三相稳定层流(水相/油相/水相)模式,样品溶液中的目 标物扩散至萃取界面, 然后再由萃取界面扩散至萃取剂中 实现目标物的萃取与分离。微流控芯片 LLE 技术克服了传 统LLE技术在操作中有机溶剂消耗大、易挥发和目标物易 丢失的缺点,提取效率高;同时与其他前处理方式相比, 微流控芯片 LLE 技术还具有操作简单、目标物移动距离短 和分离时间短的优点,可显著缩短前处理时间,为快速提 取和检测玉米油中 AFB1 提供了机会。

目前,食品中AFTs的测定方法主要为高效液相色谱法 (high performance liquid chromatography, HPLC)<sup>[24-25]</sup>、液相 色谱-串联质谱法(liquid chromatography-tandem mass spectrometry, LC-MS/MS)<sup>[26]</sup>、酶联免疫吸附法(enzyme linked immunosorbent assay, ELISA)<sup>[27]</sup>等。HPLC 是检测不同 样品中 AFTs 最常用的方法,由于 AFTs 在食品中的残留量 通常极小,所以HPLC通常需要与复杂的预处理方法结合使 用,以提高检测的灵敏度。ELISA 在测定时常会出现假阳性 现象、柱成本高、灵敏度低的缺点<sup>[28]</sup>。超高效液相色谱-串 联质谱法(ultra performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry, UPLC-MS/MS)结合了色谱对复杂样品的 高效分离能力及质谱的高选择性和高灵敏度的特点,减少 了样品检测时间,提高检测效率,被越来越多应用到食品 样品的检测中。

本研究拟构建两种微流控芯片,利用微流控芯片 LLE技术在前处理过程中可形成稳定层流界面的特点,提 取分离玉米油中的AFB<sub>1</sub>,并通过对萃取过程中溶液流速、 芯片通道宽度的优化及两种芯片的对比,得出最优的分 离提取条件,为玉米油中AFB<sub>1</sub>的测定提供一种新的前处 理技术,同时结合 UPLC-MS/MS 进行定量分析,实现 AFB<sub>1</sub>的快速检测。另外,本研究旨在从前处理时间和回收 率等方面对比两种微流控芯片,为微流控芯片前处理玉 米油中的AFB<sub>1</sub>提供理论依据,也可为食物中真菌毒素的 前处理提供新思路。

#### 1 材料与方法

# 1.1 材料、试剂与设备

从天津市超市中随机采购花生油,花生油采购量大于1L。 AFB1标准品(纯度 98%,北京百灵威科技有限公司); 甲醇、甲酸、乙腈(色谱纯,美国赛默飞世尔公司)。

Waters-Xevo-TQ-MS 超高效液相色谱-三重四极杆质 谱仪、Waters ACQUITY UPLC BEH C<sub>18</sub>色谱柱(100 mm× 2.1 mm, 1.7 µm, 美国 Waters公司); AFB1免疫亲和柱(3 mL, 天津赛奥斯生物科技有限公司); Milli-Q 去离子水发生器 (美国 Millipore 公司); SPLab06 多泵头注射泵(保定申辰泵 业有限公司)。

#### 1.2 实验方法

#### 1.2.1 芯片制备

参照文献[29-30],设计双 Y 型层流微流控芯片及三 相层流微流控芯片(图 1)。其中,分支通道的进出口长度均 为 5.0 mm,宽度为 100 μm,萃取通道的长度为 20.0 mm。3 种不同萃取通道宽度的芯片,分别为 200、300、400 μm,萃 取通道深度 40 mm。芯片两端的进样口和出样口均钻有直 径 1.0 mm 的小孔。

#### 1.2.2 标准溶液的制备

AFB<sub>1</sub>标准曲线的制备:将质量浓度为 1 mg/mL 的 AFB<sub>1</sub>标准溶液分别用甲醇梯度稀释,制备质量浓度分别 为 1.0、5.0、10.0、25.0、50.0 ng/mL 的标准溶液。

#### 1.2.3 样品溶液的制备

取 50 μL 100 μg/mL AFB<sub>1</sub>,加入到 10 mL 食用油中涡 旋振荡 30 min,得到质量浓度为 500 ng/mL 的 AFB<sub>1</sub>样品。 1.2.4 芯片的前处理

芯片在 LLE 的过程中,使用丙酮、乙醇等有机溶剂冲 洗通道后会出现界面不稳定的情况,使得层流界面维持时 间较短或无法形成层流界面。分析原因可能由于有机溶剂 残留在芯片通道表面使通道表面的亲疏水性质不同,导致 在 LLE 过程中形成不稳定的层流界面,而用纯净水冲洗后 的芯片形成的相界面更稳定和持久<sup>[29]</sup>。

因此,本研究在实验前对芯片进行前处理操作:用纯 净水并以 200 µL/h 的流速冲洗芯片,在显微镜下看不见任 何杂质后,用吹风机吹干芯片,置通风处 20 min,即可连 接微流控毛细硅胶管和注射泵进行实验。

1.2.5 微流控芯片的 LLE

如图 2 所示, 在双 Y 芯片及三相层流芯片进样口小孔 的正上方用高 16.0 mm、外径 0.9、内径 0.4 mm 的钢针作 为微流控毛细硅胶管的连接装置。然后连接上注射器和微 流控毛细硅胶管,并在注射器内分别装有 10 mL 甲醇溶液 和 10 mL 加标的玉米油样品。注射器嵌入注射泵中, 在泵 的驱动下分别在进样口导入样品和萃取液(甲醇溶液), 控制 实验的反应条件(注射泵中液体的流速、萃取通道的压力等) 使两相溶液在芯片中形成稳定的层流界面, 加标样品溶液 经过萃取通道后在芯片的出样口端分别收集萃取液和废液。 取 100 μL 萃取液到内称管里,并进行 UPLC-MS/MS 检测。

1.2.6 超高液相色谱-串联质谱条件

(1)色谱条件

按照参考文献[31]设定参数, Waters ACQUITY UPLC BEH C<sub>18</sub> 色谱柱(100 mm×2.1 mm, 1.7 μm)。流动相 0.1%甲酸(A);乙腈(B);流速: 0.3 mL/min;进样量:5 μL;样品室 温度: 15°C;柱温: 35°C;梯度洗脱条件: 0~1.0 min, 15% B; 1.0~1.5 min, 15%~95% B; 1.5~1.8 min, 95% B; 1.8~3.0 min, 95%~15% B; 3.0~5.0 min, 15% B。

# (2)质谱条件

按照参考文献[31]设定参数,离子源: 电喷雾离子源 (electrospray ionization, ESI<sup>+</sup>);离子源温度: 150°C;毛细管 电压 1.5 kV;锥孔电压 30 V;去溶剂气温度 350°C,去溶剂 气流速 650 L/hr;检测方式:多反应监测(multiple reaction monitoring, MRM)模式。





图 2 微流控芯片萃取过程和整体装备示意图 Fig.2 Sketch diagrams of the extraction process and overall equipment of microfluidic chip

# 1.3 数据处理

数据用外标法进行定量,样品溶液经芯片萃取完成 后,收集到的萃取液通过 UPLC-MS/MS 中的 Masslynx 数 据处理软件进行数据处理。

# 2 结果与分析

#### 2.1 萃取液与样品溶液流速的影响

由于萃取过程对两相接触时间和稳定性的特殊要求, 流速直接影响到萃取效果。本研究前期工作显示,当溶液流 速过低时(<100 μL/h),玉米油(油相)和甲醇(水相),两相溶 液在微流控芯片的通道中不能形成稳定的层流,使得两相 溶液之间无法进行 LLE。当溶液流速过快时(>400 μL/h),由 于两相流速过快,并且在微流控芯片通道的长度只有 2 cm 的情况下,使得甲醇在芯片中的停留时间过短,以至于甲醇 来不及萃取样品溶液中的 AFB<sub>1</sub>。样品溶液同样也会以较高 流速流出微流控芯片,使目标物分散转移不充分,从而导致 LLE 失败。因此,本研究将样品溶液流速固定在 200 μL/h; 甲醇溶液分别定为 400、300、200 μL/h,用甲醇对样品溶液 中的 AFB<sub>1</sub>进行 LLE,收集萃取液后,结合 UPLC-MS/MS 进 行检测。

在双 Y 型层流微流控 LLE 芯片和三相层流微流控 LLE芯片中, 甲醇溶液从 400 µL/h 逐渐降低到 200 µL/h。 当芯片通道宽度为 400 μm 时, AFB1 萃取率分别为 57.6%、63.2%和64.8%; 57.0%、65.0%和68.8%。当芯片 通道宽度为 300 μm 时, AFB1 萃取率分别为 64.4%、67.2% 和 72.0%; 69.6%、69.6%和 88.0%。当芯片通道宽度为 200 µm 时, AFB1 萃取率分别为 66.0%、68.4%和 82.0%; 88.0%、 96.8%和 93.6%。结果显示, 在微流控 LLE 芯片中, 当微流 控芯片的通道宽度不变的情况下,随着甲醇流速的降低, AFB1萃取率逐渐增大。这是由于随着流速的降低, 甲醇溶 液在芯片通道中的停留时间增加, 使得甲醇有更长的时间 对样品溶液中的 AFB1进行萃取。与双 Y 型层流微流控芯 片相比, 三相层流微流控芯片中三相溶液会形成两个稳定 层流界面,所以三相层流微流控芯片中的两相甲醇溶液会 同时对样品溶液中的 AFB1 进行萃取, 萃取率更高, 萃取 时间也更短。在 200 µm 的三相层流微流控芯片中, 甲醇溶 液从 300 μL/h 降低到 200 μL/h, AFB<sub>1</sub> 萃取率相差不大, 但 是甲醇溶液流速越快, 萃取时间越短。故本研究选择样品 溶液流速为 200 μL/h、甲醇流速为 300 μL/h 作为芯片层流 萃取的最优萃取流速。

# 2.2 芯片通道宽度的影响

芯片萃取通道的宽度也是影响萃取结果的因素之一。 本研究分别考察了 200、300、400 µm 3 种萃取通道宽度芯 片的萃取效果,当样品溶液流速和甲醇溶液流速固定不变 的情况下,随着芯片通道宽度从 400 µm 逐渐缩短到 200 µm, AFB<sub>1</sub> 的萃取率逐渐上升。无论是双 Y 型层流微流控芯片 还是三相层流微流控芯片,萃取通道宽度越窄,萃取效率 越高,但在前期研究工作中发现,芯片萃取通道宽度过窄 (<200 µm),注射器与微流控毛细硅胶管之间及微流控毛 细硅胶管与钢针之间的压力就会越大,压力越大就容易导 致两者连接处会出现漏液的情况,从而导致两相溶液无法 在芯片通道内形成稳定的层流。故本研究选择 200 µm 通 道宽度作为芯片层流萃取的最佳通道宽度。

#### 2.3 方法的线性范围及检出限

分别配制质量浓度为 1.0、5.0、10.0、25.0、50.0 µg/L 的 AFB<sub>1</sub> 标准溶液,以 AFB<sub>1</sub> 质量浓度(µg/L)为横坐标(X), 以质谱峰面积为纵坐标(Y),绘制标准曲线,得到线性方程 Y=485.169X+175.600。在 0.5~50.0 µg/L 范围内呈良好的线性 关系,相关系数为 0.9998。以 S/N=3 计算检出限为 0.05 µg/kg; S/N=10 计算定量限为 0.15 µg/kg。由此可知,本方法灵敏 度高,可有效对玉米油中的 AFB<sub>1</sub>进行定量检测。

#### 2.4 三相层流芯片与双 Y 型芯片的比较

在相同溶液流速和相同通道宽度下,与双 Y 型层流 微流控芯片相比,三相层流微流控芯片的萃取率有所提 高。因为三相层流微流控芯片是两相甲醇溶液同时对样品 溶液中的 AFB<sub>1</sub>进行萃取,所以三相层流微流控芯片的萃 取率会更高。并且溶液在双 Y 型和三相层流微流控芯片通 道上分别形成单个和双个稳定的层流界面,因此三相层微 流控芯片的萃取时间会减半。结果显示,三相层流微流控芯片 前处理的时间仅为 15 min,而双 Y 型层流微流控芯片 前处理的时间为 30 min。

#### 2.5 三相层流微流控芯片萃取重现性的考察

在样品溶液流速为 200 μL/h, 甲醇溶液流速为 300 μL/h 时, 用 200 μm 通道宽度的三相层流微流控芯片对 AFB<sub>1</sub>进 行萃取, 重复 6 次实验, 将收集到的萃取液经 UPLC-MS/MS 检测。结果显示, AFB<sub>1</sub> 的相对标准偏差(relative standard deviation, RSD)为 5.6%, 芯片的萃取方法重现性良好。

#### 2.6 实际样加标回收

取超市售卖的玉米油样品,以低、中、高 3 种不同水 平(2、10、20 μg/kg)向样品中加入 AFB<sub>1</sub>,进行样品回收率 的检测和日精密度分析。在三相层流微流控芯片的最优条 件下对 AFB<sub>1</sub>进行萃取,重复实验 6 次,将收集到的萃取液 经 UPLC-MS/MS 检测。测得玉米油中的 AFB<sub>1</sub>平均回收率 在 91.56%~97.73%之间,RSDs 在 4.63%~7.84%之间。回收 率和重复性数据均满足检测要求。并且 LLE 前处理方法的 处理时间只需 15 min。

参照 GB 5009.22—2016《食品安全国家标准 食品中 黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定》中的免疫亲和柱的处理方 法,对加标的 AFB<sub>1</sub> (2、10、20 μg/kg)进行 UPLC-MS/MS 检测。免疫亲和柱前处理方法的处理时间需要 40 min、检 出限为 0.04 μg/kg、回收率在 88.45%~94.50%。本研究所 建立方法前处理时间为 15 min、检出限为 0.05 μg/kg、回 收率在 91.56%~97.73%。结果所示,三相层流微流控芯片 缩短了样品前处理时间,且两种方法的检出限和回收率无 显著差别,表明微流控芯片 LLE 技术适用于快速提取真实 样品中的 AFB<sub>1</sub>。

#### 3 结 论

本研究利用制备的两种微流控芯片建立了微流控芯 片 LLE 技术结合 UPLC-MS/MS 检测玉米油中 AFB<sub>1</sub>,并 对样品溶液与萃取剂进入芯片的流速、芯片萃取通道的 宽度等因素进行优化,利用三相层流微流控芯片 LLE 在 萃取通道上可形成两个稳定层流界面的优点,与双 Y 型 层流微流控芯片和国标方法中免疫亲和柱前处理方法进 行对比。本研究建立的方法具有样品前处理操作简单、前 处理时间短及有机溶剂消耗少等优点,能够满足样品中 AFB<sub>1</sub>快速检测。

#### 参考文献

- ALSHANNAQ A, YU JH. Occurrence, toxicity, and analysis of major mycotoxins in food [J]. Int J Environ Res Public Health, 2017, 14(6): 632–652
- [2] 李彦伸, 卢国柱, 曲劲尧, 等. 霉菌毒素检测与脱毒技术研究进展[J]. 食品安全质量检测学报, 2020, 11(12): 3919–3929.
  LI YS, LU GZ, QU JY, *et al.* Research progress of mycotoxin detection and detoxification techniques [J]. J Food Saf Qual, 2020, 11(12):

3919-3927.

- [3] REN Y, ZHANG Y, SHAO S, *et al.* Simultaneous determination of multi-component mycotoxin contaminants in foods and feeds by ultra-performance liquid chromatography tandem mass spectrometry [J]. J Chromatogr A, 2007, 1143(1-2): 48–64.
- [4] KARLOVSKY P, SUMAN M, BERTHILLER F, et al. Impact of food processing and detoxification treatments on mycotoxin contamination [J]. Mycotox Res, 2016, 32(4): 179–205.
- [5] NO E. Commission regulation (EC) No. 1881/2006 of 19 December 2006. Setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs (Text with EEA relevance) [J]. Off J Eur Comm, 1881, 364(20–12): 2006.
- [6] VANEGMOND HP, SCHOTHORST RC, JONKER MA. Regulations relating to mycotoxins in food [J]. Anal Bioanal Chem, 2007, 389(1): 147–157.
- [7] YE J, XUAN ZH, ZHANG B, et al. Automated analysis of ochratoxin A in cereals and oil by immunoaffinity magnetic beads coupled to UPLC-FLD [J]. Food Control, 2019, 104: 57–62.
- [8] SONG LX, HE J, CHEN NN, *et al.* Combined biocompatible medium with molecularly imprinted polymers for determination of aflatoxins B<sub>1</sub> in real sample [J]. J Sep Sci, 2019, 42(24): 3679–3687.
- [9] MOHEBBI A, NEMATI M, FARAJZADEH MA, et al. Application of calcium oxide as an efficient phase separation agent in temperatureinduced counter-current homogenous liquid-liquid extraction of aflatoxins from dried fruit chips followed by high-performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry determination [J]. J Sep Sci, 2022, 45(11): 1894-1903.
- [10] WANG Y, HOU C, DAI Y, et al. Determination of aflatoxin B<sub>1</sub> by novel nanofiber-packed solid-phase extraction coupled with a high performance liquid chromatography-fluorescence detector [J]. Anal Method, 2023, 15(4): 472-481.
- [11] 谭莉, 孟繁磊, 范宏, 等. 超高效液相色谱-串联质谱法同时测定玉米中9种真菌毒素[J]. 食品工业科技, 2022, 43(21): 302–309.
  TAN L, MENG FL, FAN H, *et al.* Determination of 9 mycotoxins in maize by ultra performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry [J]. Sci Technol Food Ind, 2022, 43(21): 302–309.
- [12] 王丽英,任贝贝,路杨,等.超高效液相色谱-串联质谱法检测玉米油中的黄曲霉毒素和玉米赤霉烯酮[J].食品安全质量检测学报,2019, 10(12):3924-3928.

WANG LY, REN BB, LU Y, *et al.* Determination of aflatoxins and zearalenone in corn oil by ultra high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry [J]. J Food Saf Qual, 2019, 10(12): 3924–3928.

- [13] 李丽, 吴宇, 王海波, 等. 全自动免疫亲和固相萃取超高效液相色谱法 测定粮油中黄曲霉毒素[J]. 中国粮油学报, 2020, 35(7): 157–164. LI L, WU Y, WANG HB, *et al.* High throughput method for analysis of aflatoxins in cereals and oils using automated immunoaffinity cleaning up and ultra-high performance liquid chromatographyjournal of the Chinese cereals and oils association [J]. J Cereal Oils Ass, 2020, 35(7): 157–164.
- [14] 华丽霞,曾华兰,蒋秋平,等. 免疫亲和净化-光化学衍生液相色谱检 测不同样品中的黄曲霉毒素[J]. 中国农业科技导报, 2020, 22(7): 181-187.

HUA LX, ZENG HL, JIANG QP, et al. Detection of aflatoxin in different samples by immunoaffinity purification combines with photochemical derivatization high-performance liquid chromatography [J]. J Agric Sci Technol, 2020, 22(7): 181-187.

- [15] 胡文尧, 龙美名, 胡玉斐, 等. 食品中真菌毒素样品前处理方法的研究 进展[J]. 色谱, 2020, 38(3): 307-316. HU WY, LONG MM, HU YF, et al. Advances on preparation methods for mycotoxins in food samples [J]. Chin J Chromatogr, 2020, 38(3): 307-316
- [16] ZHANG J, YAN S, YUAN D, et al. Fundamentals and applications of inertial microfluidics: A review [J]. Lab Chip, 2016, 16(1): 10-34.
- [17] ARALEKALLU S, BODDULA R, SINGH V. Development of glass-based microfluidic devices: A review on its fabrication and biologic applications [J]. Mater Design, 2023, 225: 111517.
- [18] WANG A, FENG X, HE G, et al. Recent advances in digital microfluidic chips for food safety analysis: Preparation, mechanism and application [J]. Trends Food Sci Technol, 2023, 134: 136-148.
- [19] JIANG Y, WANG H, LI S, et al. Applications of micro/nanoparticles in microfluidic sensors: A review [J]. Sensors, 2014, 14(4): 6952-6964.
- [20] STERN L, BAKAL A, TZUR M, et al. Doppler-based flow rate sensing in microfluidic channels [J]. Sensors, 2014, 14(9): 16799-16807.
- [21] LIN YS, YANG CH, WANG CY, et al. An aluminum microfluidic chip fabrication using a convenient micromilling process for fluorescent poly(DL-lactide-co-glycolide) microparticle generation [J]. Sensors, 2012, 12(2): 1455-1467.
- [22] DASH S, MOHANTY S. Dielectrophoretic separation of micron and submicron particles: A review [J]. Electrophoresis, 2014, 35(18): 2656-2672
- [23] MARK D, HAEBERLE S, ROTH G, et al. Microfluidic lab-on-a-chip platforms: reqUirements, characteristics and applications [J]. Chem Soc Rev, 2010, 39(3): 1153-1182.
- [24] SADOK I, SZMAGARA A, STANISZEWSKA MM. The validated and sensitive HPLC-DAD method for determination of patulin in strawberries [J]. Food Chem, 2018, 245(15): 364-370.
- [25] NARJIS N, AIZA K, KINZA K, et al. Quantitative scrutinization of aflatoxins in different spices from Pakistan [J]. Int J Environ Anal Chem, 2016, 2016; 4907425,
- [26] ROMERA D, MATEO EM, MATEO-CASTRO R, et al. Determination of multiple mycotoxins in feedstuffs by combined use of UPLCMS/MS and UPLCQTOF-MS [J]. Food Chem, 2018, 267: 140-148.
- [27] TARANNUM N, NIPA MN, DAS S, et al. Aflatoxin M1 detection by ELISA in raw and processed milk in Bangladesh science direct [J]. Toxicol Rep, 2020, 7: 1339-1343.
- [28] 吴静娜,杨秀娟,韦璐阳,等.磁性固相萃取液质联用法测定植物油中

的黄曲霉毒素[J]. 食品安全质量检测学报, 2021, 12(4): 1487-1494. WU JN, YANG XJ, WEI LY, et al. Research progress of mycotoxin detection and detoxification techniques [J]. J Food Saf Qual, 2021, 12(4): 1487-1494.

- [29] 萧金仪, 曾家健, 卢啟贤, 等. 双相层流微流控芯片快速提取人参 皂苷[J]. 中药材, 2015, 38(5): 1070-1072. XIAO JY, ZENG JJ, LU QX, et al. Rapid extraction of ginsenosides by biphasic laminar flow microfluidic chip [J]. J Chin Med Mater, 2015,
- 38(5): 1070-1072. [30] 秦卫卫, 卢啟贤, 萧金仪, 等. 微流控芯片三相层流用于人参中人参皂 苷的提取研究[J]. 广东药科大学学报, 2017, 33(5): 590-594. QIN WW, LU QX, XIAO JY, et al. Study on extraction of ginsenosides from panax ginseng by microfluidic chip threephase laminar flow [J]. J Guangdong Pharm Univ, 2017, 33(5): 590-594.
- [31] 刘明珠, 成亚倩, 王永辉, 等. 免疫磁性微球预处理结合超高效液相色 谱-串联质谱法快速检测花生和花生油中 AFB1 [J]. 食品安全质量检测 学报, 2022, 13(2): 443-448.

LIU MZ, CHENG YQ, WANG YH, et al. Rapid determination of aflatoxin B1 peanut and peanut oil by an immunomagnetic beads purification sample pretreatment method combined with ultra performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry [J]. J Food Saf Qual, 2022, 13(2): 443-448.

(责任编辑:郑 丽 于梦娇)

# 作者简介



```
王冠宇,硕士研究生,主要研究方向
为食品安全
  E-mail: W18772964301@163.com
```









高志贤, 研究员, 主要研究方向为食 品安全快速检测。 E-mail: gaozhx@163.com