# 【化学测定方法】

# 鱼、虾中己烯雌酚残留的高效液相色谱法测定研究

## 杨敏1.仲娜2

(1. 山东省青岛市市北区疾病预防控制中心 山东青岛 266011; 2. 山东省青岛市药品检验所 山东青岛 266071)

[摘要] 目的: 建立了高效液相色谱分析方法对鱼、虾中乙烯雌酚残留进行测定的方法。方法: ODS – C18 色谱柱 流动相为 0.043~mol/L 磷酸二氢钠(调 pH5.0): 甲醇(70:30) 检测波长  $\lambda$  为 230 nm ,外标法定量。结果: 鱼类样品中己烯雌酚 在  $0.03291~\mu\text{g/ml}\sim0.1481~\mu\text{g/ml}$  范围内线性良好,r=0.982164。虾类样品中己烯雌酚在  $0.03291~\mu\text{g/ml}\sim0.1975~\mu\text{g/ml}$ 范围内线性良好,r=0.986136。回收率为  $99.7\%\sim104.4\%$ ; 重复进样 RSD=0.81% ( n=5); 方法检出限为  $2.5~\mu\text{g/kg}$ 。结论: 高效液相色谱法测定鱼、虾中乙烯雌酚残留,方法简单 回收率和重现性良好 结果准确可靠。

[关键词] 高效液相色谱法; 己烯雌酚; 鱼、虾

[中图分类号] 0657.7 + 2

[文献标识码] A

「文章编号 ] 1004 - 8685(2011)08 - 1878 - 02

# Determination of diethylstilbestrol residues in fish and shrimp foods by HPLC

YANG Min<sup>1</sup>, ZHONG Na<sup>2</sup>

(1. Shibei Center for Disease Control and Prevention, Qingdao 266011, China; 2. Qingdao Institute for Drug Control, Qingdao 266071, China)

[Abstract] Objective: To establish a method for the analysis of diethylstilbestrol( DES) residues in fish and shrimp foods based on HPLC. Methods: The samples were determined with ODS – C18 column , sodium dihydrogen phosphate ( pH5. 0) of 0.043 mol/L as mobile phase , methanol ( 70:30) , detection wavelength at 230 nm and quantitated by external standard method. Results: The experiments showed a good linear relationship between 0.03291  $\mu$ g/ml ~ 0.1481  $\mu$ g/ml in fish food ( r = 0.982146) and 0.03291  $\mu$ g/ml ~ 0.1975  $\mu$ g/ml in shrimp food ( r = 0.986136). The recoveries for DES in fish and shrimp were 99.7% ~ 104.4% , and the RSD = 0.81% ( n = 5). The detection limit is 2.5  $\mu$ g/kg. Conclusion: The method is rapid , accurate and reliable with good recovery and repeatability , which is suitable for the analysis of DES residues in fish and shrimp foods.

[Key words] HPLC; Diethylstilbestrol; Fish; Shrimp

已烯雌酚(diethylstilbestrol,简写DES) 诞生于上世纪40 年代,为第一个口服有活性的人工合成雌激素,属12-二苯 乙烯类化合物 化学名为12-双(4-羟苯基)-12-二乙基 乙烯 俗名乙底酚 为无色结晶或白色结晶性粉末。医学上主 要用于治疗雌激素缺乏症 但是由于其具有促进动物生长 增 加蛋白质沉积和提高饲料转化率的作用,曾被部分养殖户当 作促生长剂使用[1]。自从人们发现通过食物长期摄入低剂量 的 DES 能扰乱体内激素平衡,导致女童性早熟,男性女性化, 诱发女性乳腺癌等疾病 以及引发多种与血栓有关的疾病、肝 脏肿瘤、高血压、不耐葡萄糖症或勺椿尿病类似的症状、突破 性出血、痛经、阴道念珠菌感染、膀胱炎、乳房肿痛、恶心、呕吐 等症状后,我国农业部早已明令禁止在畜牧养殖业中使用 DES 及其盐、酯等[2]。目前违规使用 DES 的现象仍时有发 生 饲料中含有 DES 和动物及水产食品中 DES 残留的情况已 引起了国内外的高度重视 ,我国已将其作为鱼药残留监控的 重点对象。

[作者简介] 杨敏(1972 -) ,女 ,本科 ,副主任技师 ,主要从事食品卫生检验工作。

目前水产品中己烯雌酚残留量的检测方法较多,有酶联免疫测定方法<sup>[3]</sup>、光度法以及液相色谱 - 质谱联用法等。酶联免疫测定方法需要有己烯雌酚酶标记物以及己烯雌酚抗体 采用叔丁基甲基醚、二氯甲烷等有机溶剂提取,C18 固相提取柱进一步纯化,步骤繁杂,有机溶剂相对毒性较大,不适用于常规检测。液质法设备相对较贵,很多地区不具备条件。本文采用高效液相色谱法对水产品中己烯雌酚残留进行了测定,其各项方法学验证指标数据良好,样品处理方法简单,测定误差小,建立了一种良好的检测方法。

## 1 仪器与试剂

LC - 2010C 型高效液相色谱仪; UV 检测器; AgilentBDS - C18 柱(250 mm×4.6 mm 5 μm)。

已烯雌酚对照品:中国药品生物制品检定所提供;磷酸二氢钠为分析纯,甲醇、乙腈为色谱纯;鱼、虾:市售。

## 2 方法与结果

## 2.1 色谱条件及系统适用性试验

流动相: 0.043 mol/L 磷酸二氢钠(调 pH5.0):甲醇 =

70:30; 流速: 1.0 ml/min; 柱温: 35℃; 冷却架温度: 7℃; 进样量: 20 μl。

理论板数 按己烯雌酚峰计算 n = 2512; 己烯雌酚与相邻 杂质峰分离度 r = 10.1。

#### 2.2 对照品和样品溶液的制备

己烯雌酚(DES)对照品:中检所提供。

DES 标准溶液: 取 DES 对照品 10.97~mg 置 10~ml 量瓶中,加甲醇溶液溶解并稀释至刻度,每 ml 含 DES 1.1~mg ,贮于冰箱中。

DES 标准使用液: 取 1.0 ml DES 标准贮备液于 10 ml 量瓶中 加甲醇稀释至刻度 ,每 ml 含 DES 0.11 mg。

样品溶液的制备: 分别称取绞碎的虾、鱼肉试样各 2 份,每份各  $5.0~\mathrm{g}$  置  $50~\mathrm{ml}$  具塞离心管 加  $20~\mathrm{ml}$  甲醇 超声、振荡、离心 取上清液 经  $0.45~\mu \mathrm{m}$  滤膜滤过 进样。

#### 2.3 线性关系考察

标准曲线绘制(虾):分别称取 5 份绞碎的虾肉试样各 5.0 g,置具塞试管中,分别加入标准使用液(0  $\mu$ l,6.0  $\mu$ l, 12.0  $\mu$ l,18.0  $\mu$ l,24.0  $\mu$ l,36.0  $\mu$ l) 加甲醇稀释定容至20 ml,

标准曲线绘制(鱼): 称取 5 份绞碎的鱼肉试样各 5.0 g , 置具塞试管中 制备方法同虾。回归方程为 y = 0.000213359x +1.27487 , r=0.986136。

### 2.4 精密度测定

取 DES 标准使用液 重复进样 5 次 RSD 为 0.2% 说明该方法的重现性较好。

## 2.5 加标回收试验

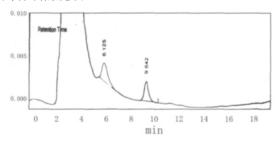
加标回收: 取本品 5.0 g 绞碎试样 加入标准使用液25  $\mu$ l , 取已知含量(未检出) 绞碎鱼肉、虾肉试样各 3 份 ,每份 5.0 g , 置 50 ml 具塞试管中 制备方法同虾。分别加入三个水平标准混合溶液①2.5  $\mu$ l ②5.0  $\mu$ l ③7.5  $\mu$ l ,匀质搅拌后 震荡提取制备方法同样品提取。取上清液 经 0.45  $\mu$ m 滤膜过滤后进样。用外标法计算含量 结果见表 1。

表 1 样品中己烯雌酚加标回收试验结果

检测项目 (己烯雌酚)	样品含量 <sub>-</sub> (μg)	加标水平①			加标水平②			加标水平③			三个水平
		添加量	测得量	回收率	添加量	测得量	回收率	添加量	测得量	回收率	平均回收率
		( µg)	( µg)	(%)	( µg)	( µg)	(%)	( µg)	( µg)	(%)	(%)
鱼	未检出	2.7425	2.6810	97.75	5.4850	5.3220	97.02	8.2275	8.0970	98.41	97.73
虾	未检出	2.7425	2.6851	97.90	5.4850	5.3820	98.12	8.2275	8.0880	98.30	98.11

# 2.6 样品测定

取 5.0 g 绞碎鱼肉、虾肉试样各三份,按制备方法提取。 另取精密度测定对照品溶液,进样  $20 \text{ }\mu\text{l}$ ,色谱图见图 1 ,按外标法计算,结果见表 2。



T=9.642 min 时为乙烯雌酚峰 图1 己烯雌酚 **HPLC** 图

表 2 样品中己烯雌酚含量

检测项目	鱼样1	鱼样2	鱼样3	虾样1	虾样2	虾样3
他则坝口	( µg/kg)					
己烯雌酚	未检出	未检出	2.9	未检出	未检出	3.1

## 3 讨论

该实验对鱼、虾两类养殖水产品中乙烯雌酚残留的检出进行了研究。检出峰形能够满足各项方法学验证指标。具有专属性强、定量准确的优点,能满足质量控制的要求。鱼、虾作为养殖量较大的两类水产品。在养殖工艺、产品成分等方面与其他贝类、甲壳类水产品有相似之处。因此该方法可广泛应用于养殖水产品中乙烯雌酚残留的检测。由于鱼、虾对乙烯雌酚的敏感度不同,两类样品成分有差异,为保证检测准确,在实际检测中应依据各自的标准曲线。

## 「参考文献]

- [1] 江希流 华小梅 朱益玲. 我国水产品的生产状况、质量和安全问题及其控制对策[J]. 农村生态环境 2004 20(2):70-80.
- [2] NY5071-2002. 渔用药物使用准则[S].
- [3] SC/T 3020 2004. 水产品中已烯雌酚残留量的测定 酶联免疫法 [S].

( 收稿日期: 2011 - 04 - 26)