

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 13158-2:2020**

**BS EN 15634-2:2019**

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

Xuất bản lần 1

**BẢN GỐC TCVN**

KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

**THỰC PHẨM – PHÁT HIỆN CHẤT GÂY DỊ ỨNG TRONG  
THỰC PHẨM BẰNG PHƯƠNG PHÁP SINH HỌC PHÂN TỬ –  
PHẦN 2: CẦN TÂY (*APIUM GRAVEOLENS*) – PHÁT HIỆN  
TRÌNH TỰ ADN ĐẶC HIỆU TRONG XÚC XÍCH NẤU CHÍN  
BẰNG PHƯƠNG PHÁP REAL-TIME PCR**

*Foodstuffs – Detection of food allergens by molecular biological methods –  
Part 2: Celery (*Apium graveolens*) – Detection of a specific DNA sequence  
in cooked sausages by real-time PCR*

HÀ NỘI – 2020

## Lời nói đầu

TCVN 13158-2:2020 hoàn toàn tương đương với BS EN 15634-2:2019;

TCVN 13158-2:2020 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F13 *Phương pháp phân tích và lấy mẫu* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Bộ TCVN 13158 *Thực phẩm – Phát hiện chất gây dị ứng trong thực phẩm bằng phương pháp sinh học phân tử* gồm có các phần sau:

- TCVN 13158-1 (BS EN 15634-1:2019), *Phần 1: Yêu cầu chung*;
- TCVN 13158-2 (BS EN 15634-2:2019), *Phần 2: Củ tây (Apium graveolens) – Phát hiện trình tự ADN đặc hiệu trong xúc xích nấu chín bằng phương pháp real-time PCR*;
- TCVN 13158-3, *Phần 3: Hạt phỉ (Corylus avellana) – Phát hiện trình tự ADN đặc hiệu trong sôcôla bằng phương pháp real-time PCR*;
- TCVN 13158-4, *Phần 4: Hạt lạc (Arachis hypogaea) – Phát hiện trình tự ADN đặc hiệu trong sôcôla bằng phương pháp real-time PCR*;
- TCVN 13158-5, *Phần 5: Mù tạt (Sinapis alba) và đậu nành (Glycine max) – Phát hiện trình tự ADN đặc hiệu trong xúc xích nấu chín bằng phương pháp real-time PCR*.

**Thực phẩm – Phát hiện chất gây dị ứng trong thực phẩm  
bằng phương pháp sinh học phân tử –  
Phần 2: Cần tây (*Apium graveolens*) – Phát hiện trình tự ADN đặc  
hiệu trong xúc xích nấu chín bằng phương pháp real-time PCR**

*Foodstuffs – Detection of food allergens by molecular biological methods –*

*Part 2: Celery (*Apium graveolens*) – Detection of a specific DNA sequence in cooked  
sausages by real-time PCR*

## 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp phát hiện cần tây (*Apium graveolens*) trong xúc xích dạng nhũ tương (ví dụ: Frankfurter, Wiener).

Real-time PCR (phản ứng chuỗi polymerase) phát hiện cần tây dựa trên trình tự 101 bp (cặp bazơ) từ gen mã hóa mannitol dehydrogenase (GenBank Acc. Số AF067082<sup>1)</sup>) của cần tây (*Apium graveolens*).

Phương pháp này được xác nhận giá trị sử dụng trên xúc xích dạng nhũ tương (Bavaria Leberkäse) thêm chuẩn cần tây. Với mục đích này, hỗn hợp thịt xay chứa các phần khối lượng 50 % thịt lợn, 25 % mỡ lợn, 23 % đá bào và 1,8 % hỗn hợp natri clorua, nitrit, nitrat, phosphat và ascorbat được chế biến theo quy trình chuẩn đối với xúc xích dạng nhũ tương. Hỗn hợp thịt xay được thêm chuẩn với bột hạt cần tây hoặc bột rễ cần tây đến 1000 mg/kg. Mức thêm chuẩn thấp hơn thu được bằng cách pha loãng hỗn hợp thịt xay không có cần tây. Hỗn hợp này được nhồi vào vỏ và gia nhiệt ở 65 °C trong 60 min [1].

Tiêu chuẩn này được sử dụng bổ sung cho TCVN 13159 (BS EN 15842) và TCVN 13158-1 (BS EN 15634-1).

## 2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

<sup>1)</sup> NCBI-GeneBank® là ví dụ về công cụ tìm kiếm phù hợp được sử dụng miễn phí. Thông tin này đưa ra tạo thuận lợi người sử dụng tiêu chuẩn này và không ấn định phải sử dụng chúng.