



InnovUS Tegnologie Oordrag (Edms) Bpk • Universiteit Stellenbosch  
InnovUS Technology Transfer (Pty) Ltd • Stellenbosch University  
De Beerstraat 15 • Stellenbosch / 15 De Beer Street • Stellenbosch • 7600  
Posbus / P O Box 3135 • Matieland • 7602  
Suid-Afrika / South Africa  
Tel: +27 (0) 21 808 3826 • Faks / Fax: +27 (0) 21 808 3913  
E-pos / E-mail: [info@innovus.co.za](mailto:info@innovus.co.za)

### **三聚氰胺精确检测:**

在中国，由于食用受到三聚氰胺影响的食物，成千上万人患病；数起婴儿死亡事件也与三聚氰胺有关。三聚氰胺同时还导致无数动物染病和死亡。本发明为食品工业提供了一个简单易用且准确的检测工具。

### **简要说明:**

在食品生产中添加三聚氰胺可以提高食品的蛋白质含量，但是动物、人类特别是婴儿摄取含有三聚氰胺的食物后会导致严重乃至致命的后果。现行的检测三聚氰胺的方法通常不是因为设备精密需要技术熟练的工人操作，就是因为检测的非专业型导致检测结果偏差。该项发明提供了高度特定且简单易行的检测手段。

### **目标市场:**

本发明对食品技术市场具有重要价值，对食品（尤其是从先前食品掺假地区进口的食品）分析和安全监管委员会具有重大价值。

### **价值定位/优点:**

这项创新设计简单易用，为食品中三聚氰胺的检测提供了一种有效的和高度准确性的方法。

### **独特性:**

- 检测三聚氰胺的高度精确性
- 可检测出低量的三聚氰胺
- 不需要安装价格昂贵的操作设备
- 检测结果分析简单

### **技术说明:**

多种估计食品中蛋白质含量的测试方法是通过测量食品的氮含量。三聚氰胺分子含氮量丰富，其氮含量占 66%（按质量计算）。三聚氰胺有时可用作食品添加剂以增加质量较差物质的蛋白质含量，使其表面蛋白质含量高于实际值。其造成了严重不良后果：食用掺有三聚氰胺的食品会导致肾结石和肾功能衰竭。该项技术的发明者使用一种新型复合三聚氰胺以产生高精度的三聚氰胺抗体，该抗体可以用来检测食品中的微量三聚氰胺含量。

## 创新技术现状:

该技术已在实验室阶段得到证明,可再制性也得到确证。(本发明已提交南非临时专利申请)

## 主要研究员:

- Pieter Swart 教授 (斯坦陵布什大学•生物化学系负责人)
- Bert Klumperman 教授 (斯坦陵布什大学•化学和高分子科学系•先进高分子架构研究主席)

---

InnovUS 技术转让(控股)有限公司是斯坦陵布什大学(Stellenbosch University)全资拥有的技术转让公司。

联系人: Anita Nel (InnovUS 首席执行官)

联系电话: +27 (0) 21 808 3826

获取更多信息请发送电子邮件至: [ajnel@sun.ac.za](mailto:ajnel@sun.ac.za)