

한편 sodium hypochlorite는 그 자체가 신장 독성 등 人體에 危害作用을 유발하는 측면을 지니고 있으므로 aflatoxin이 함유된 飲食物이나 음용수, 飼料 등을 무독화 시키는데 사용되어서는 안된다는 각별한 주의가 필요하다.

IV. 結 論

實驗室 廢水中의 aflatoxin 감소를 위하여 化學的處理를 시도하고 immunoaffinity HPLC로써 aflatoxins를 분석하였다. 초기 시료의 aflatoxin 함량은 B₁, B₂, G₁ 및 G₂가 각각 3.26 ppb, 7.64 ppb, 6.83 ppb 및 11.39 ppb로서 總 aflatoxin 함량은 29.11 ppb였다. 10% sodium hypochlorite, 28% ammonium hydroxide, 5% sodium hydroxide, 5% sodium bicarbonate, 0.1% hydrochloric acid, 5% hydrogen peroxide 및 5% acetone을 사용하여 2시간 동안 처리한結果 10% sodium hypochlorite가 가장 좋은 效果를 나타내었다($p<0.05$). Sodium hypochlorite 농도별로 aflatoxin 감소를 비교한 結果 1%에서 B₂, G₁ 및 G₂에 대하여 유의한 감소를, 그리고 3%에서 B₁에 대하여 유의한 감소를 나타내었으며($p<0.05$), 5% 이상에서는 더 이상의 유의한 감소는 나타나지 않았다. 5% sodium hypochlorite로써 處理 時間別 비교를 한 結果, 48시간에 B₂, G₁ 및 G₂가 그리고 72시간에 B₁이 검출되지 않았다.

參考文獻

- 1) Anon, Mycotoxins, Environmental health criteria 11, world Health Organization, Geneva (1979).
- 2) Smith, J. E. and Moss, M. O., Mycotoxins, formation, analysis, and significance, John Wiley and Sons Ltd., New York (1985).

- 3) Paulsen, M. R., Brusewitz, G. H., Clary, B. L., Odell, G. V. and Pominski, J., Aflatoxin content and skin removal of Spanish peanuts as affected by treatments with chemicals, water spray, heated air, and liquid nitrogen, *J. Food Sci.* **41**, 667-671 (1976).
- 4) Buchanan, R. L. Jr. et al., Effect of sodium acetate on growth and aflatoxin production by *Aspergillus parasiticus* NRRL 2999, *J. Food Sci.* **41**, 128-132 (1976).
- 5) Hagler, W. M. Jr., Hutchins, J. E. and Hamilton, P. B., Destruction of aflatoxin in corn with sodium bisulfite, *J. Food Prot.* **45**, 1287-1291 (1982).
- 6) Draughon, F. A. and Childs, E. A., Chemical and biological evaluation of afatoxin after treatment with sodium hypochlorite, sodium hydroxide and ammonium hydroxide, *J. Food Prot.* **45**, 703-706 (1982).
- 7) Price, R. L., Lough, O. G. and Brown, W. H., Ammoniation of whole cottonseed at atmospheric pressure and ambient temperature to reduce aflatoxin M₁ in milk, *J. Food Prot.* **45**, 341-344 (1982).
- 8) Norred, W. P., Ammonia treatment to destroy aflatoxins in corn, *J. Food Prot.* **45**, 972-976 (1982).
- 9) Applebaum, R. S. and Marth, E. H., Inactivation of aflatoxin M₁ in milk using hydrogen peroxide and hydrogen peroxide plus riboflavin or lactoperoxidase, *J. Food Prot.* **45**, 557-560 (1982).
- 10) Samarajeewa, U., Sen, S. C., Fernando, S. Y., Ahmed, E. M. and Wei, C. I., Inactivation of aflatoxin B₁ in corn meal, copra meal and peanuts by chlorine gas treatment, *Fd Chem. Toxic.* **29**, 41-47 (1991).

(Received August 12, 1992)