

Détection d'aflatoxine dans le lait grâce à des nanoparticules d'or

Les aflatoxines appartiennent à une famille de mycotoxines hautement toxiques produites par les moisissures *Aspergillus flavus* et *Aspergillus parasiticus*. L'Aflatoxine B1 (AFB1) est la plus毒ique de toutes les aflatoxines. Un des principaux produits de dégradation de AFB1 est l'Aflatoxine M1(AFM1). L'AFM1 peut se retrouver dans le lait et le sang des animaux qui auraient ingéré de la nourriture contaminée.

Des chercheurs de l'Université *Chung Shan Medical* de Taïwan ont développé une méthode de détection de l'AFM1 dans le lait et les produits laitiers. Cette méthode utilise des techniques de chromatographie, d'immunoessais avec des anticorps et des nanoparticules d'or.

La bandelette de détection contenant les nanoparticules d'or permet une limite de détection ultra-sensible à 1,0 ng/ml d'AFM1 pour les échantillons de lait.

L'ensemble de la procédure d'analyse est réalisable en 10 minutes.

Pour plus de détails sur cette méthode :

Wang, J-J, et al. (2011) Sensitive competitive direct enzyme-linked immunosorbent assay and gold nanoparticle immunochromatographic strip for detecting aflatoxin M1 in milk. Food Control 22 : 964-969.