

효소면역측정법에 의한 우유중의 Aflatoxin M₁ 분석

손동화* · 임선희¹ · 이인원¹

한국식품개발연구원, 이화학연구부, ¹서울대학교 농업생명과학대학 농업생물소재연구센터

Detection of Aflatoxin M₁ in Cow's Milk by an Enzyme-Linked Immunosorbent Assay. Dong-Hwa Shon*, Sun-Hee Lim¹ and Yin-Won Lee¹. Food Chemistry and Physics Division, Korean Food Research Institute, Songnam 463-420, Korea, ¹Research Center for New Bio-Materials in Agriculture, College of Agriculture and Life Sciences, Seoul National University, Suwon 441-744, Korea – For a survey of the occurrence of aflatoxin M₁ (AFM₁) in domestic cow's milk, we developed an enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA) system, and quantitated the toxin in cow's milk. In order to produce specific antibodies AFM₁ conjugated to bovine serum albumin (AFM₁-BSA) and Freund's adjuvant were immunized subcutaneously to rabbits. By use of the antiserum showing the highest titer and AFB₁-HRP conjugate, we established a competitive direct ELISA (cdELISA) for AFM₁, whose detection limit was 0.003 ppb. The cross-reactivities of the antiserum against aflatoxin M₁, M₂, B₁, B₂, G₁, G₂, B_{2a}, and G_{2a} were 100, 29.9, 25.0, 2.7, 13.0, 0.65, 0, and 0%, respectively. When the cdELISA was applied to the cow's milk spiked with AFM₁ and followed by cleanup with C₁₈ cartridge, the mean recovery of the assay was 104% (mean of CV, 6.4%) in the final concentration of 0.01~1 ppb (10~1,000 ppt). When cow's milk samples gathered from markets and farms were assayed by the cdELISA, the mean concentration and SD of AFM₁ was 80.4±55.0 ppt (n=64; range, 5.6~280 ppt).

Aflatoxin은 자연계에서 생성된 화합물중 가장 강력한 발암물질로서 세계적으로 고온, 다습한 열대나 아열대에서 생산되는 농산물에서의 검출빈도가 높은 곰팡이독소이다. 이들 농산물을 원료로 한 사료를 가축이 섭취시, 독성과 오염도가 가장 높은 aflatoxin B₁(AFB₁)이 체내대사에 의하여 aflatoxin M₁(AFM₁)으로 전환되어 여전히 강한 독성을 나타낸다. 따라서 AFM₁이 오염된 우유 등의 축산물을 사람이 섭취하는 경우 심각한 위험을 초래할 수 있다. 특히 독소에 민감한 유아의 경우 치명적일 수 있다. 구미에서는 우유 중의 AFM₁ 오염 허용치를 법으로 정하여 시행하고 있는데, 가장 엄격한 스위스의 경우 0.01 ppb이며, 네덜란드 및 미국의 경우는 각각 0.05 ppb 및 0.5 ppb이다(1). 우리나라의 경우 식품에서 10 ppb로 허용기준치가 설정된 AFB₁과 달리 AFM₁은 허용기준치가 아직 설정되어 있지 않은 실정이다.

일반적으로 곰팡이독소의 검출은 주로 물리화학적인 방법인 thin-layer chromatography(TLC), high-performance liquid chromatography(HPLC), gas chromatography-mass spectroscopy(GC-MS) 등을 이용하고 있으나, 이들 방법은 독소를 검출함에 있어서 검출감도가 낮거나 고가의 장비나 시약을 필요로 하며, 검출시 기술적인 전문성의 요구, 많은 분석 비용의 지출, 긴 검출시간 등의 문제로 효율적인 분석이 불가능하다(2). 한편, 근년에는 감도가 뛰어나고 신속, 간편하면서

또한 경제적인 AFM₁의 분석법인 enzyme-linked immunosorbent assay(ELISA)를 곰팡이독소의 검출에 이용하기 시작하고 있다(3, 4). 국내에서는 항체를 이용한 농산물중, AFB₁의 고감도 신속검출법이 개발된 바 있으나(5, 6), AFM₁ 검출법은 아직 개발되지 않았다. 또한, 우유중 AFB₁의 오염현황에 관한 보고가 거의 없었다.

따라서, 본 연구에서는 ELISA에 의한 특이성과 검출감도가 우수한 AFM₁의 검출법을 개발하고, 이를 이용하여 시유 및 목장우유 중 AFM₁의 오염현황을 조사하였다.

재료 및 방법

재료

Aflatoxin M₁, M₂, B₁, B₂, G₁, G₂, B_{2a}, G_{2a} 등 표준독소 및 bovine serum albumin(BSA), horseradish peroxidase(HRP), carboxymethoxylamine hemihydrochloride, 1-ethyl-3(3-dimethylaminopropyl)carbodiimide (EDPC), Tween 20, goat anti-rabbit IgG-HRP conjugate, 2,2'-azinobis(3-ethylbenzthiazoline surfonic acid) (ABTS) 등은 Sigma사의 제품을 사용하였다. Goat anti-rabbit IgG-HRP conjugate, Freund's complete adjuvant(FCA)와 Freund's incomplete adjuvant(FIA), 단백질 정량용 micro BCA kit(# 23235), 항체정제용 protein A column(ImmunoPure Plus IgG Purification Kit, # 44679)은 Pierce사로부터 구입하였으며, 기타의 시약과 유기용매는 GR 이상을 사용하였다. Sep-Pak C₁₈

*Corresponding author.

Key words: Aflatoxin M₁, ELISA, cow's milk

(ODS) cartridge는 Waters사의 제품(#51910)을, Microtiter plate는 Nunc사의 Maxisorp(#4-48812)을, microplate reader는 미국 BioTek사의 EL307C를 사용하였다. 실험동물인 New Zealand White 토끼는 한국실험동물연구소(경기도 수원시)에서 구입하였다.

Aflatoxin conjugate의 제조

면역원인 AFM₁-BSA과 cdELISA에 필요한 AFB₁-HRP는 Chu 등의 방법(3, 7, 8)에 준하여 만들었다. 후자의 경우를 중심으로 간단히 설명하면, 유기용매중에서 AFB₁에 carboxymethoxylamine을 처리하여 -COOH기를 부착시킨 다음, silica gel column을 통과시켜 AFB₁의 1번 탄소위치에 oxime이 형성된 AFB₁-1-(O-carboxymethyl)oxime를 TLC로 확인 후 회수하였다(7). 이를 효소인 HRP의 -NH₂기에 부착시키기 위하여 EDPC를 처리함으로써 amide bond를 형성시켰다(8). 반응이 끝난 후 phosphate buffered saline(PBS; 1.9 mM NaH₂PO₄, 8.1 mM Na₂HPO₄, 154 mM NaCl, pH 7.2)에 대한 투석 및 Sephadex G-25 column을 이용한 정제를 거쳐 AFB₁-HRP conjugate를 얻었으며 냉장보관하면서 사용하였다. 전자의 경우는 AFB₁과 HRP 대신에 AFM₁과 BSA를 사용한 점 이외에는 후자와 같은 방법으로 행하였다. Conjugate의 단백질 농도는 BCA kit를 이용하여 구하였다. 단백질 및 효소에 AFM₁ 및 AFB₁이 얼마나 결합했는지를 알아보기 위하여 2,4,6-trinitrobenzenesulfonic acid(TNBS) 법으로 amino기를 정량하였다(9).

항혈청의 생산

AFB₁에 대한 특이항체를 생산하기 위하여 PBS에 용해된 AFM₁-BSA를 마리당 500 µg씩 FCA와 함께 동량비로 유택액을 잘 만들어 토끼에 피하주사하였다. 이후 2~3주일 간격으로 FIA와 함께 500 µg씩 3회 추가면역하고, 면역 1주일 후에 각각 귀 정맥으로부터 채혈하였다. 채혈후 3시간 가량 실온에 방치하여 혈액이 응고된 다음, 원심분리(3,000×g, 10분)하여 항혈청을 분리하고 0.02% NaN₃를 첨가하였다(10).

효소면역측정법(ELISA)

시료중 AFM₁의 농도 측정을 위하여 확립한, 직접법에 의한 경합적 효소면역측정법(competitive direct ELISA, cdELISA)은 다음과 같이 행하였다. Coating buffer(0.02M tris, 0.15M NaCl, pH 9.0)에 1/1,000로 희석한 항혈청 용액 100 µl을 microplate의 well에 채우고 4°C에서 하룻밤 방치한 후, wash buffer(0.02M tris, 0.15M NaCl, 0.05% Tween 20, pH 7.4) 150 µl로 3회 세척하였다. 다음으로 wash buffer로 1/10 희석한 AFB₁-HRP와 aflatoxin 용액을 1:1로 혼합 후 각 well에

100 µl씩 넣고 상온에서 한시간 처리한 후 wash buffer로 3회 세척한 다음, 기질 용액(0.1% ABTS, 0.06M citric acid, 0.077M Na₂HPO₄, pH 4.0, 0.02% hydrogen peroxide 사용전 첨가) 100 µl를 넣고 상온에서 30분간 방치하여 발색시킨 다음 반응정지액(0.1% sodium azide) 100 µl를 첨가하였다. Microplate reader로 파장 405 nm에서 각 well의 흡광도를 측정하였다. 각 시료당 3개씩의 well을 사용하여 얻은 흡광도의 평균값으로 분석하였다.

항혈청의 교차반응 시험

항체의 특이성을 조사하기 위하여 유사독소에 대한 항 AFM₁ 항혈청의 교차반응을 cdELISA로 분석하였다. Wash buffer에 농도별로 희석한 유사독소(M₂, B₁, B₂, G₁, G₂, B_{2a} 및 G_{2a})를 AFM₁ 대신에 사용하여 ELISA를 행하였다. 교차반응의 정도는 항 AFM₁ 항체에 대한 AFM₁-HRP의 결합을 50% 저해하는 AFM₁의 농도를, AFM₁-HRP의 결합을 50% 저해하는 유사독소의 농도로 나눈 % 값으로 나타내었다.

ELISA에 의한 AFM₁의 회수율 분석

우유중 AFM₁의 분석시 분석의 신뢰성을 검정하기 위하여 인위적인 오염후 ELISA 분석을 실시하였다. MeOH 10 ml과 증류수 10 ml로 전처리한 C₁₈ cartridge에 시유를 통과시켜 모은 액을 AFM₁이 전혀 오염되지 않은 우유로 하여 사용하였다. 여기에 CH₃CN에 용해시킨 AFM₁을, 최종농도 0.01, 0.03, 0.1, 0.3, 1 ppb 되게 3반복하여 각각 오염시키고 다음과 같은 방법으로 실험하였다(1). 즉 우유시료 10 ml을 증류수 15 ml로 희석하여 잘 교반한 후 전처리된 C₁₈ cartridge를 통과시켰다. 10 ml의 증류수로 세척한 후 다시 10 ml의 n-hexane으로 세척하였다. 최종적으로 C₁₈ cartridge에 포집된 AFM₁을 5% acetone(v/v, in CH₂Cl₂) 2 ml로 용출시켜 분리하였다. 이때 유속은 초당 한 방울로 유지하였다. 최종 분리한 AFM₁ 용출용액은 질소가스를 이용하여 증발건조하였다. 이를 wash buffer에 재용해시켜 cdELISA에 사용하였다.

우유중 AFM₁의 분석

우유중 자연오염된 AFM₁을 cdELISA로 분석을 위하여 시유와 복장 우유를 수집하였다. 시유는 서울의 편의점에서 6개 회사, 15 제품을 구입하였다. 복장 우유는 수원, 용인, 병점 등 경기도 일원의 49개 복장에서 생산된 신선한 원유를 약 50 ml씩, 수집하여 냉장 보관하였다. 시유는 위의 방법에 따라 C₁₈ cartridge로 세척후 cdELISA로 분석하였으나, 복장우유는 3,000×g에서 10분간 원심분리하여 유지방을 제거한 후 같은 방법으로 행하였다.

결과 및 고찰

Aflatoxin conjugate의 준비

면역원과 cdELISA의 경합반응에 사용하기 위해 '방법'에 명시한 바와 같이 AFM₁-BSA 및 AFB₁-HRP conjugate를 제조하였다. 특히, AFM₁-HRP에는 hapten인 AFB₁의 유도체가 미량이라도 존재하면 ELISA의 검출감도를 낮추게 되므로, 이를 거의 완전히 제거하기 위하여 투석이 끝난 AFB₁-HRP 용액을 Sephadex G-25 column으로 한번 더 처리하였다. 면역원인 AFM₁-BSA은 AFM₁에 대한 효과적인 항체유기를 위하여 많은 수의 hapten인 carrier인 BSA에 결합될 수록 좋은데, 그 결합비율을 구하기 위해 각 conjugate 용액의 단백질농도를 정량하고, TNBS법(9)으로 free amino group의 수를 분석하여 각 conjugate 분자에 결합된 AFM₁ 및 AFB₁의 평균 갯수를 구하였다. 그 결과 BSA 한 분자당 약 10개의 amino기가 AFM₁에 결합된 것으로 나타났다(data 생략).

특이항체의 교차반응

AFM₁-BSA를 4차례 면역한 3마리의 토끼에서 얻은 각각의 항혈청으로 ELISA를 행한 결과 모든 토끼에서 AFM₁에 대해 특이적으로 결합하는 항 AFM₁ IgG 항체가 생성되었음을 확인할 수 있었으며, 그중에서도 1번 토끼의 4차 면역후 가장 높은 항체가를 보였다(data 생략). 따라서 이 항혈청을 중심으로 항체특성을 조사하였다.

항 AFM₁ 항체의 특성을 조사하기 위하여 aflatoxin의 유도체들에 대한 교차반응을 cdELISA로 알아보았다. 그 결과 Fig. 1에 나타난 바와 같이 항체에 대한 AFB₁-HRP의 결합을 50% 저해하는 aflatoxin M₁, M₂, B₁, B₂,

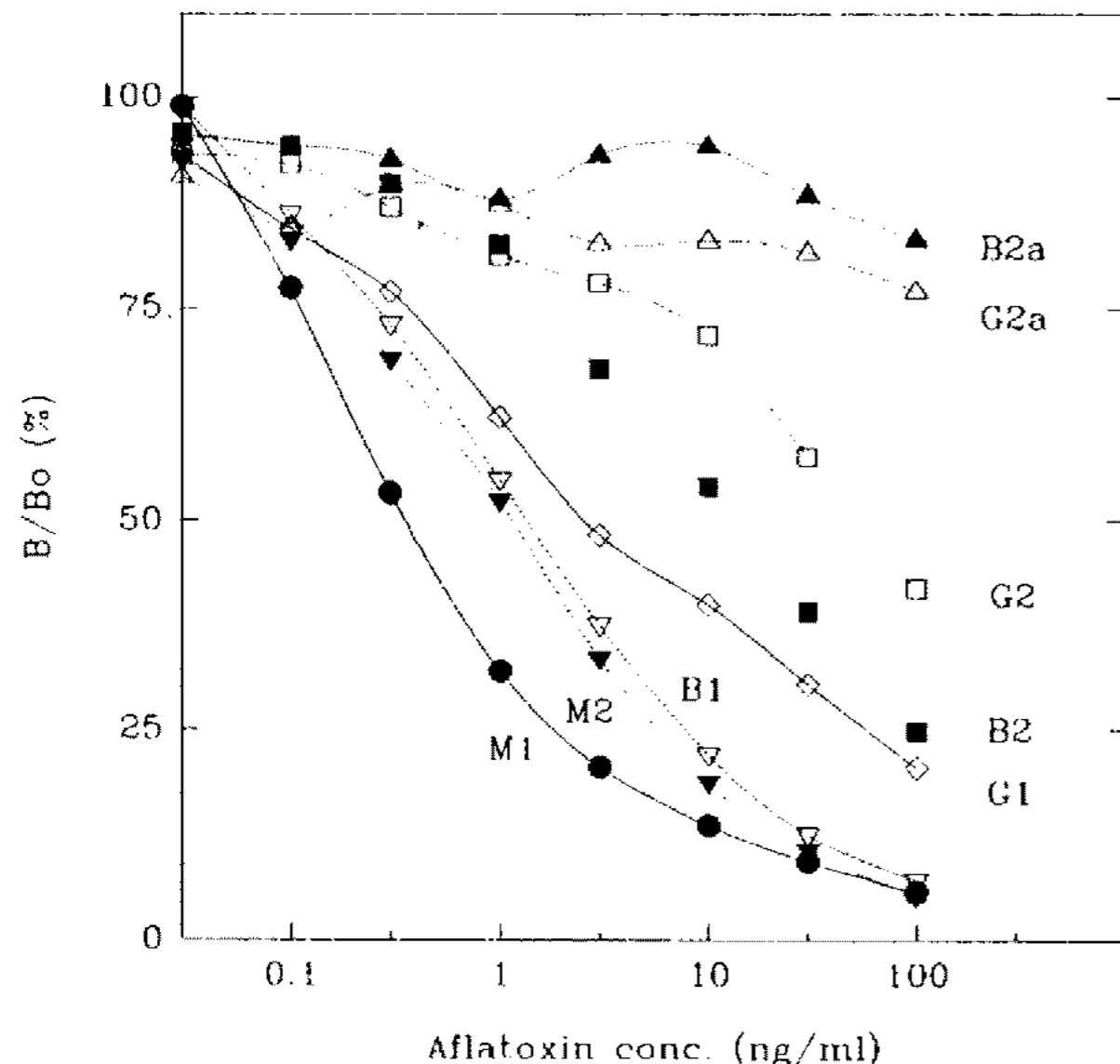


Fig. 1. Effect of different aflatoxins on the binding of AFB₁-HRP to anti-AFM₁ antibodies.

G₁ 및 G₂의 농도는 각각 0.35, 1.17, 1.4, 13, 2.7 및 54 ng/ml이었으며, 그 교차반응율은 각각 100, 29.9, 25.0, 2.7, 13.0 및 0.65%이었다(Table 1). 또한, 특이항체는 B_{2a}와 G_{2a}에 대하여 교차반응하지 않았다. Hapten으로 사용한 AFM₁은 AFB₁과 그 구조상 9a 탄소 위치에서 -OH기 및 -H기의 차이지만 생산된 특이항체는 AFM₁의 분석에만 적합함을 알 수 있었다. 이와 같이, 생산한 특이항체는 기존의 보고와 비교시 AFM₁에 특이성이 강하거나 비슷한 것으로 나타났다(4, 11-14).

cdELISA의 검출감도

항 AFM₁ 항혈청과 AFB₁-HRP를 사용하여 AFM₁에 대한 cdELISA의 분석조건을 확립하고 작성한 표

Table 1. Cross-reactivity of AFM₁ and its derivatives with anti-AFM₁ antibodies as determined by cdELISA

Aflatoxin	Toxin to inhibit 50% Ab binding (ng/ml)	Cross-reactivity ¹ (%)
AFM ₁	0.35	100.0
AFM ₂	1.17	29.9
AFB ₁	1.40	25.0
AFB ₂	13.0	2.7
AFG ₁	2.7	13.0
AFG ₂	54.0	0.65
AFB _{2a}	N.D. ²	0
AFG _{2a}	N.D. ²	0

¹ AFM₁ conc. to inhibit 50% binding of anti-AFM₁ Ab / Toxin conc. to inhibit 50% binding of anti-AFM₁ Ab × 100

² Too high to detect

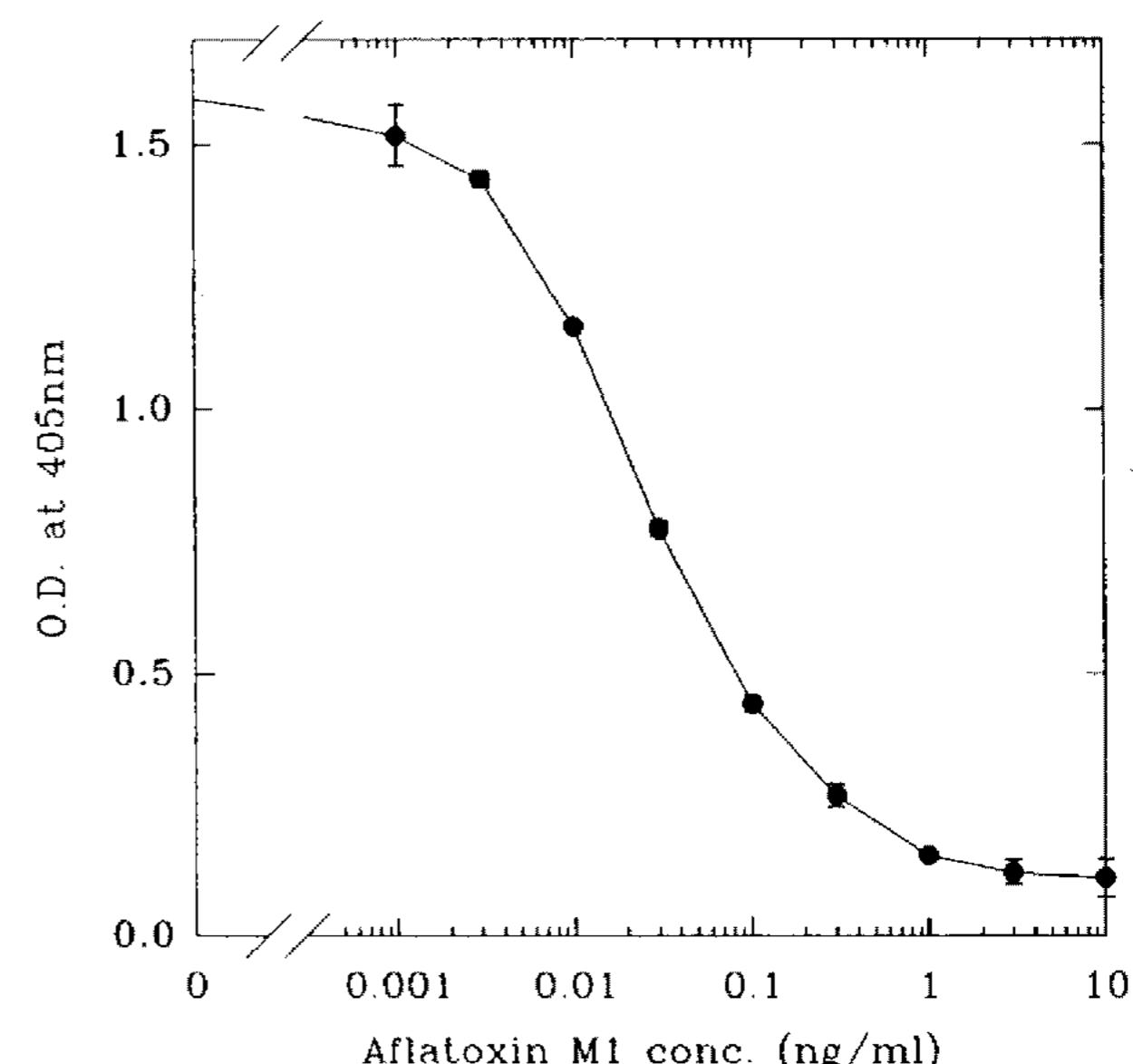


Fig. 2. Standard curve by competitive direct ELISA for AFM₁.

Each point and bar represents an average of 3 determinations and the SD.

Table 2. Recovery of aflatoxin M₁ by cdELISA from artificially contaminated cow's milk

AFM ₁ added (pg/ml)	Detected ¹ (pg/ml)	Recovery (%)
10	13.4 ± 0.6 (4.5)	134
30	27.9 ± 1.4 (4.9)	93.1
100	88.7 ± 6.6 (7.4)	88.7
300	300 ± 28.2 (9.4)	100
1,000	1060 ± 60 (5.7)	106
Mean of CV, %	(6.4) [6.9] ²	
Overall recovery	104.4 [97.0] ²	
SD	16.0 [6.6]	
Mean CV, %	15.3 [6.8]	

¹ Mean of interassay ($n=3$) ± SD (CV, %)² Calculated between 30 and 1,000 pg/ml**Table 3. Natural occurrence of aflatoxin M₁ in commercial cow's milk as determined by cdELISA**

Code no	Aflatoxin M ₁ (pg/ml)
CM ₁	280
CM ₂	108
CM ₃	180
CM ₄	132
CM ₅	68
CM ₆	116
CM ₇	136
CM ₈	148
CM ₉	230
CM ₁₀	196
CM ₁₁	48
CM ₁₂	64
CM ₁₃	60
CM ₁₄	100
CM ₁₅	94
No. of samples	15
Mean ± S.D.	130.7 ± 64.5
Range	48~280

준곡선은 Fig. 2와 같다. 여기에서 AFM₁의 검출범위는 0.003~0.3 ppb로 검출 감도가 매우 양호함을 알 수 있다. 또한 이 경우에 AFM₁-HRP 대신에 AFB₁-HRP를 사용하였는데, 이는 항 AFM₁ 항체가 AFB₁(AFB₁-HRP)에도 반응이 가능하고, AFB₁은 AFM₁보다 비교적 값싸게 다량 확보할 수 있기 때문이었다. 그러나, 이 항체가 AFB₁에 대한 결합력이 약하므로 비교적 높은 농도의 AFB₁-HRP를 요하는 단점이 있었다.

결국 본 연구에서 확립한 다클론항체에 의한 cdELISA는 그 검출한계가 0.003 ppb로, 세계에서 규제가

Table 4. Natural occurrence of AFM₁ in raw cow's milk as determined by cdELISA

Code no	AFM ₁ (pg/ml)
RM ₁	26
RM ₂	38
RM ₃	50
RM ₄	11.6
RM ₅	100
RM ₆	9.0
RM ₇	13.6
RM ₈	18.8
RM ₉	18.8
RM ₁₀	40
RM ₁₁	10
RM ₁₂	9.6
RM ₁₃	17.6
RM ₁₄	120
RM ₁₅	94
RM ₁₆	156
RM ₁₇	52
RM ₁₈	100
RM ₁₉	50
RM ₂₀	44
RM ₂₁	84
RM ₂₂	16.4
RM ₂₃	84
RM ₂₄	132
RM ₂₅	108
RM ₂₆	90
RM ₂₇	88
RM ₂₈	144
RM ₂₉	100
RM ₃₀	60
RM ₃₁	120
RM ₃₂	74
RM ₃₃	120
RM ₃₄	128
RM ₃₅	7.2
RM ₃₆	88
RM ₃₇	68
RM ₃₈	5.6
RM ₃₉	52
RM ₄₀	48
RM ₄₁	42
RM ₄₂	104
RM ₄₃	92
RM ₄₄	60
RM ₄₅	32
RM ₄₆	40
RM ₄₇	76
RM ₄₈	46
RM ₄₉	96
No. of samples	49
Mean ± S.D.	65.0 ± 40.8
Range	5.6~156

가장 엄격한 스위스의 경우 우유에는 AFM₁ 허용농도인 0.01 ppb(1)보다 높아 매우 우수한 검출감도를 나타내었다(4, 11-14).

ELISA에 의한 AFM₁의 회수율

본 연구에서 확립한 cdELISA에 의한 분석의 신뢰성을 검정하기 위하여, 실험방법에 명시한 바와 같이 AFM₁을 우유를 인위적으로 첨가하여 0.01~1 ppb까지 오염시킨 뒤 C₁₈ cartridge로 세척한 다음 cdELISA에 의한 회수율을 구하였다. 그 결과 전체적으로 평균회수율 104.4%, 각 농도별 coefficient of variation(CV)의 평균값은 6.4%로 나타나 양호한 분석회수율을 보였다 (Table 2). 다만, 0.01 ppb의 저농도에서는 다소 높은 회수율(134%)을 나타내었다.

또한, 본 연구에서 C₁₈ cartridge에 의한 세척후 회수한 AFM₁을 buffer에 재용해함으로써, 원래의 우유시료중 AFM₁의 농도보다 5배 농축된 액을 분석에 사용하였다. 따라서, 검출감도는 더욱 높일 수 있는 잇점이 있으나, 세척 등의 과정을 거쳐야 하는 불편이 있으므로 이 점을 개선하기 위한 추가적인 검토가 필요하다고 생각한다. 또한 우유 이외의 유가공품중에 오염된 AFM₁의 분석을 위한 신뢰성 검정을 할 필요가 있다고 생각한다.

우유중 AFM₁의 오염현황

본 연구에서 확립한 cdELISA를 활용하여 실제 우유시료중 AFM₁의 오염현황을 분석하였다. 그 결과 분석에 사용한 전체시료의 오염평균치 및 SD는 80.4±55.0 ppt (n=64; 범위, 5.6~280 ppt)이었다. 또한 시유 15점은 130.7±64.5 ppt(범위, 48~280 ppt)의 오염치를, 목장우유(원유) 49점은 65.0±40.8 ppt(범위, 5.6~156 ppt)의 오염치를 각각 나타내었다(Table 3, 4). 여기에서 시유는 원유보다 AFM₁이 2배 가량 높게 오염된 것으로 나타났으나, 이는 실험방법상의 차이라기 보다 시료수집상의 문제로 판단된다. 아뭏든, 전체 64 시료중 AFM₁의 허용기준이 가장 엄격한 스위스의 기준치(10 ppt)보다 낮은 것은 5점에 불과하였으나, 미국 FDA의 허용기준치(500 ppt=0.5 ppb)보다는 모두 낮았다.

이상의 결과에서 국내산 우유중 AFM₁의 오염정도는 그다지 문제가 없는 것으로 생각된다. 그러나, 국민건강보건의 차원에서 독성실험이 뒷받침된 자체허용기준치를 설정할 필요가 있으며, 본 연구에서 개발한 cdELISA를 활용하여 주기적인 AFM₁의 오염현황을 분석할 필요가 있다고 생각한다.

요 약

국내산 우유중 aflatoxin M₁(AFM₁)의 오염현황을 조사하기 위하여, 효소면역측정법(ELISA)을 개발하고 이

를 이용한 독소의 정량을 행하였다. 항체의 생산을 위하여 AFM₁-bovine serum albumin 결합체를 Freund's adjuvant와 함께 토끼에 피하주사하여 면역하였다. 가장 높은 항체역가를 보인 항혈청과 AFB₁-horseradish peroxidase 결합체를 이용하여 직접법에 의한 경합적 효소면역측정법(competitive direct ELISA : cdELISA)의 조건을 확립하였으며, 그 검출한계는 0.003 ppb로 나타났다. 또한 유사독소에 대한 교차반응율은 aflatoxin M₁, M₂, B₁, B₂, G₁, G₂, B_{2a}, and G_{2a}에 대하여 각각 100, 29.9, 25.0, 2.7, 13.0, 0.65, 0 및 0%이었다. 다음으로, AFM₁을 인위적으로 오염시킨 우유를 C₁₈ cartridge로 세척후 cdELISA로 분석하였을 때, 0.01~1 ppb(10~1,000 ppt)의 범위에서 그 회수율의 평균은 104%(CV의 평균, 6.4%)로 나타났다. 시유 및 목장우유를 대상으로 AFM₁의 오염현황을 cdELISA로 조사하였을 때, 평균 오염도는 80.4±55.0 ppt(n=64; range, 5.6~280 ppt)이었다.

감사의 말

본 연구는 과학기술처의 '94 국책연구개발사업(UR대응농업기술개발사업)으로 수행되었으며, 연구비 지원에 감사드립니다. 또한, 원유시료를 제공하여 주신 (주)서울우유와 (주)매일유업에 감사드립니다.

참고문헌

- Qian, G.S., P. Yasei, and G.C. Yang. 1984. Rapid extraction and detection of aflatoxin M₁ in cow's milk by high-performance liquid chromatography and radioimmunoassay. *Anal. Chem.* **56**: 2079-2080.
- Park, D.L. and A.E. Pohland. 1986. Foodborne microorganisms and their toxins: Developing methodology, Pierson, M.D. and N.J. Stern eds. *Marcel Dekker*, Pp. 425-438.
- Harder, W.O. and F.S. Chu. 1979. Production and characterization of antibody against aflatoxin M₁. *Experientia* **35**: 104-1107.
- Hu, W.J., N. Woychick, and F.S. Chu. 1984. ELISA of picogram quantities of aflatoxin M₁ in urine and milk. *J. Food Prot.* **47**: 126-127.
- 손동화, 박애란, 김진철, 서병철, 이인원, 허우덕, 남영중. 1992. Aflatoxin B₁의 검출을 위한 효소면역측정법의 개발. 한국산업미생물학회지 **20**: 225-232.
- 손동화, 박애란, 이인원. 1992. 수입곡물 중의 Aflatoxin B₁ 검출을 위한 효소면역측정법의 평가. 한국산업미생물학회지 **20**: 355-361.
- Chu, F.S., M.T.S. Hsia, and P.S. Sun. 1977. Preparation and characterization of aflatoxin B₁-1-(O-carboxymethyl)oxime. *JAOAC* **60**: 791-794.
- Chu, F.S. and I. Ueno. 1977. Productin of antibody against aflatoxin B₁. *Appl. Environ. Microbiol.* **33**: 1125-1128.

9. Habeeb, A.F. 1966. Determination of amino groups in proteins by trinitrobenzenesulfonic acid. *Appl. biochem.* **14**: 326-336.
10. 日本生化學會 編. 1986. 免疫生化學研究所: 生化學實驗講座, Vol. 5. 東京化學同人, 東京, Pp. 1-83.
11. Maertlbauer, E. and G. Terplan. 1985. Ein hochempfindlicher heterologer enzymimmunologischer Nachweis von Aflatoxin M₁ in Milch und Milchpulver. *Arch. Lebensmittelhyg.* **36**: 53-55.
12. Mortimer, D.N., J. Gilbert, and M.J. Shepherd. 1987. Rapid and highly sensitive analysis of aflatoxin M₁ in liquid and powdered milks using an affinity column cleanup. *J. Chromatogr.* **407**: 393-398.
13. Pestka, J.J., Y.K. Li, W.O. Harder, and F.S. Chu. 1981. Comparison of radioimmunoassay and an enzyme-linked immunosorbent assay for the analysis of aflatoxin M₁ in milk. *JAOAC* **64**: 294-301.
14. Woychok, N.A., R.D. Hinsdill, and F.S. Chu. 1984. Production and characterization of monoclonal antibodies against aflatoxin M₁. *Appl. Environ. Microbiol.* **48**: 1096-1099.

(Received 10 December 1995)