食品中纽甜的测定

1、适用范围

适用于食品中纽甜含量的检测。(本实验的样品为番茄酱、蜜枣、果冻、果汁，参考标准为 GB 5009.247-2016)

2、SPE 净化步骤

SPE 柱：月旭 Welchrom® BRP 规格：200mg/6mL。

活化：5mL 甲醇，10mL 水，弃去

上样：10ml 待净化液全部上样，弃去

淋洗：5mL 混合提取液，弃去，抽干

洗脱：5mL 甲醇，收集于 15ml 离心管中，抽干

40℃氮吹至近干，用混合提取液定容至 2ml，经滤膜过滤后，上 HPLC 检测。

3、色谱条件

色谱柱：月旭 Xtimate®C18，4.6 x 250 mm, 5 μm

流动相：离子对试剂缓冲溶液/乙腈（60/40）

流速：1.0mL/min

柱温：30℃

进样量：20μL

检测波长：218nm；

4、色谱图及加标回收率结果

声明:除非另有说明，此报告结果仅对该测试样品负责。本报告未经公司许可，不可复制。
Add:浙江省金华市婺城区双林南街 168 号 Tel:400-810-6969
邮编：321000E-mail:lingyuyu@welchmat.com

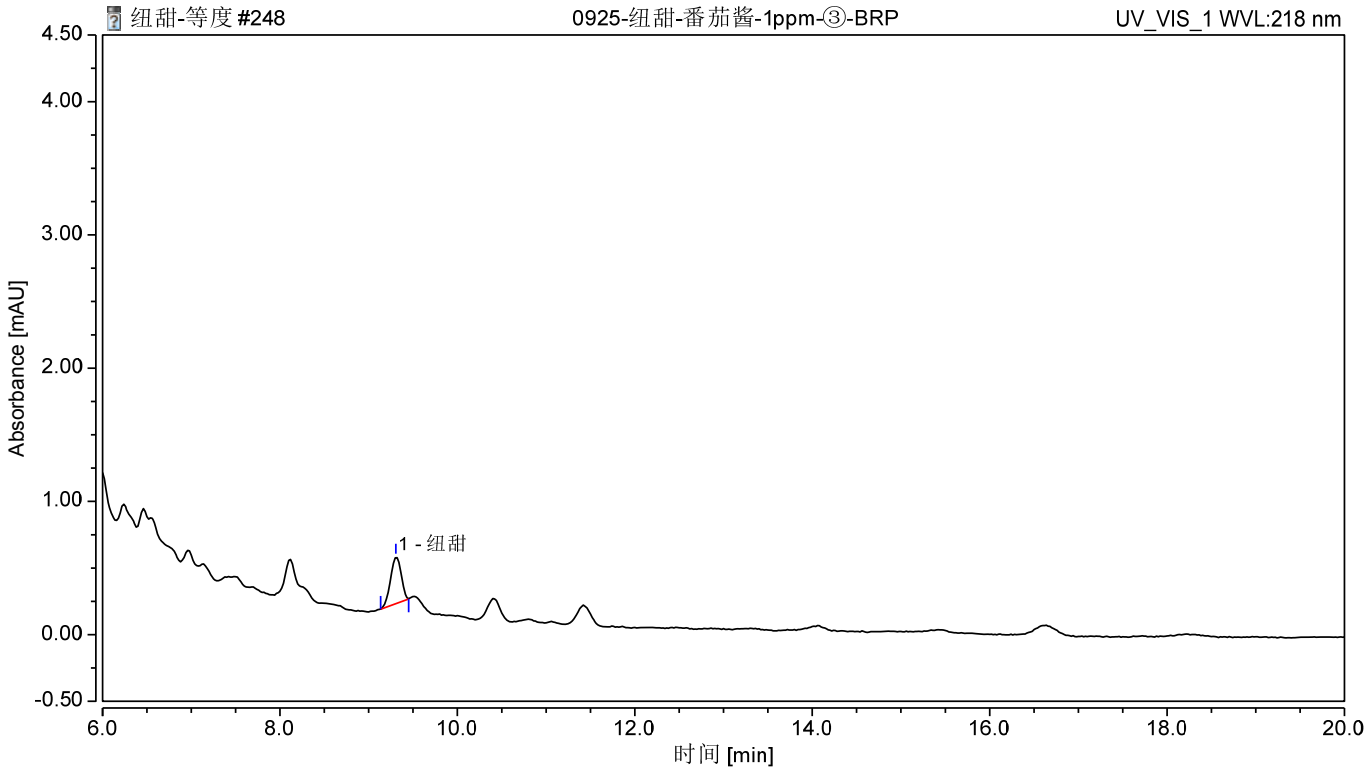


图 1.番茄酱样品加标 4mg/kg 谱图

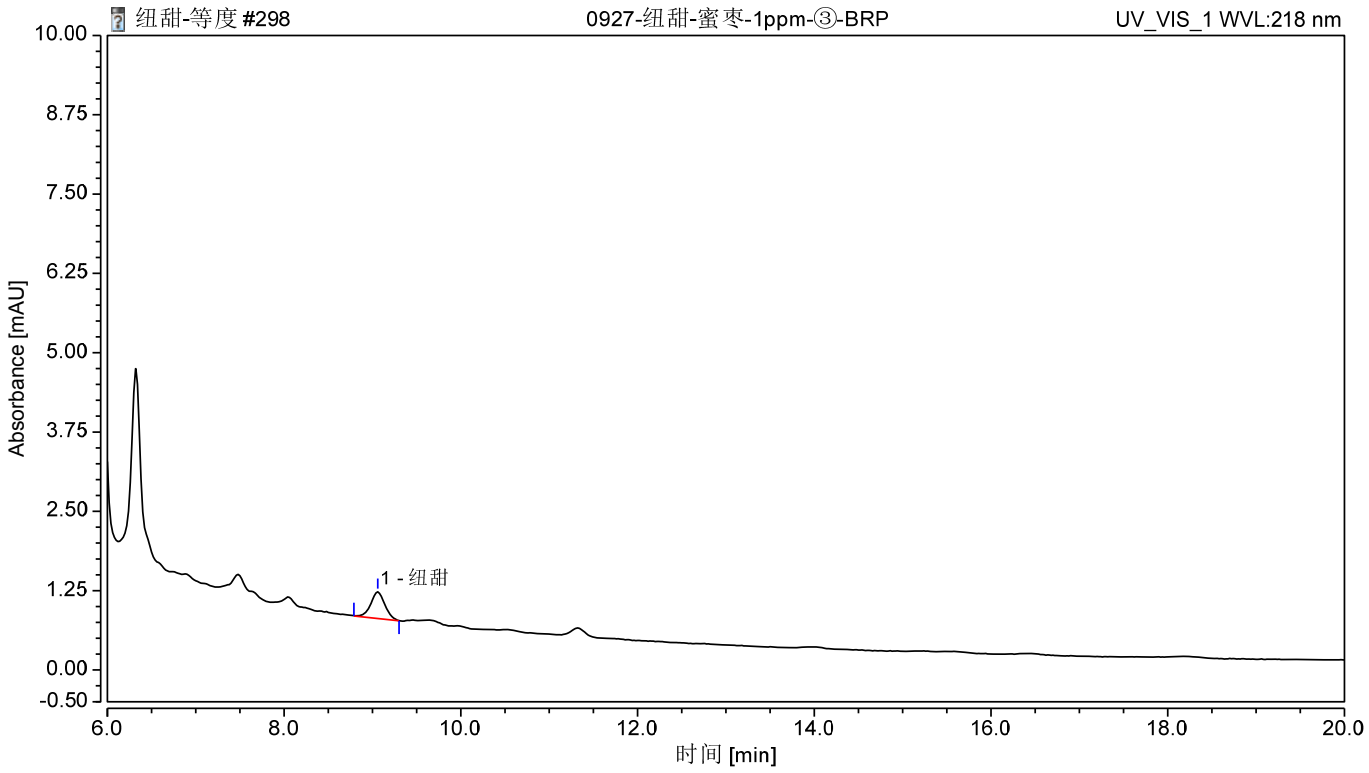


图 2.蜜枣样品加标 4mg/kg 谱图

声明:除非另有说明，此报告结果仅对该测试样品负责。本报告未经公司许可，不可复制。
Add:浙江省金华市婺城区双林南街 168 号 Tel:400-810-6969
邮编：321000E-mail:lingyuyu@welchmat.com

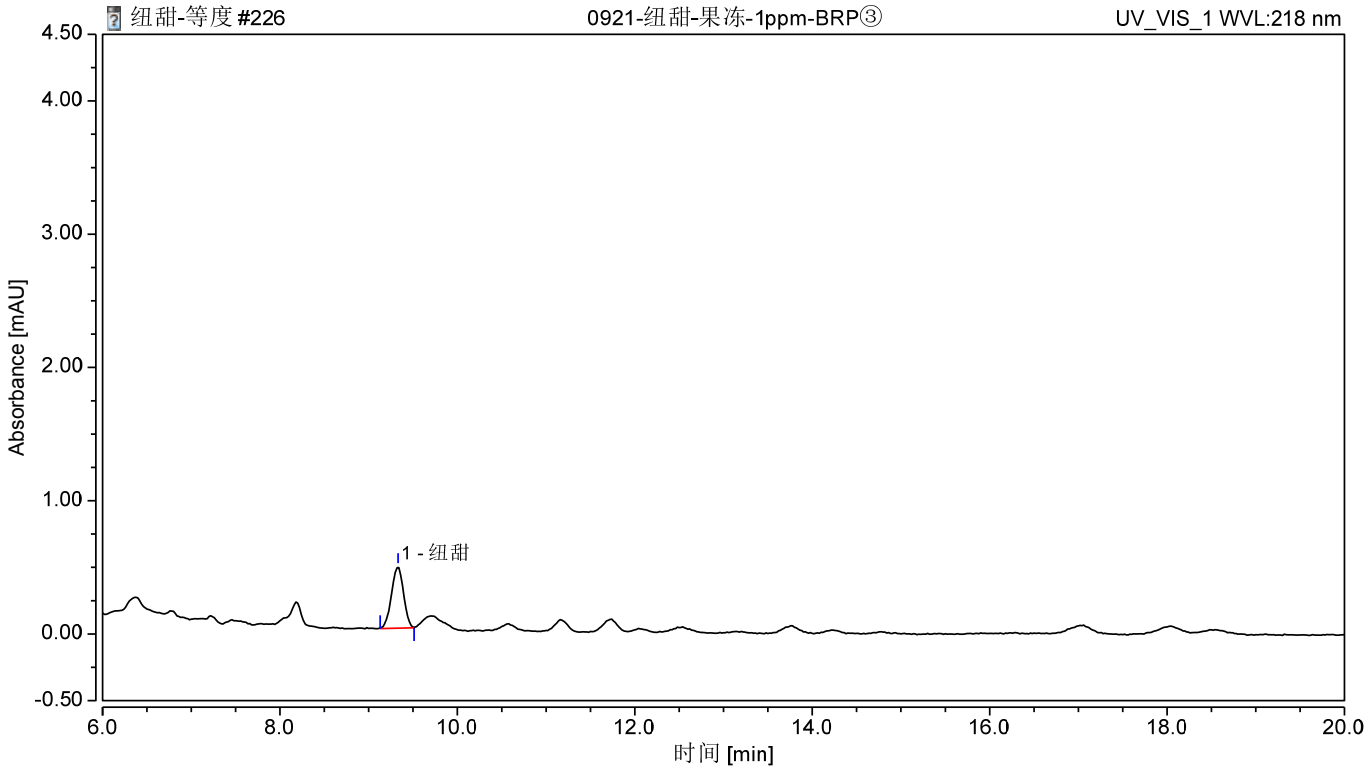
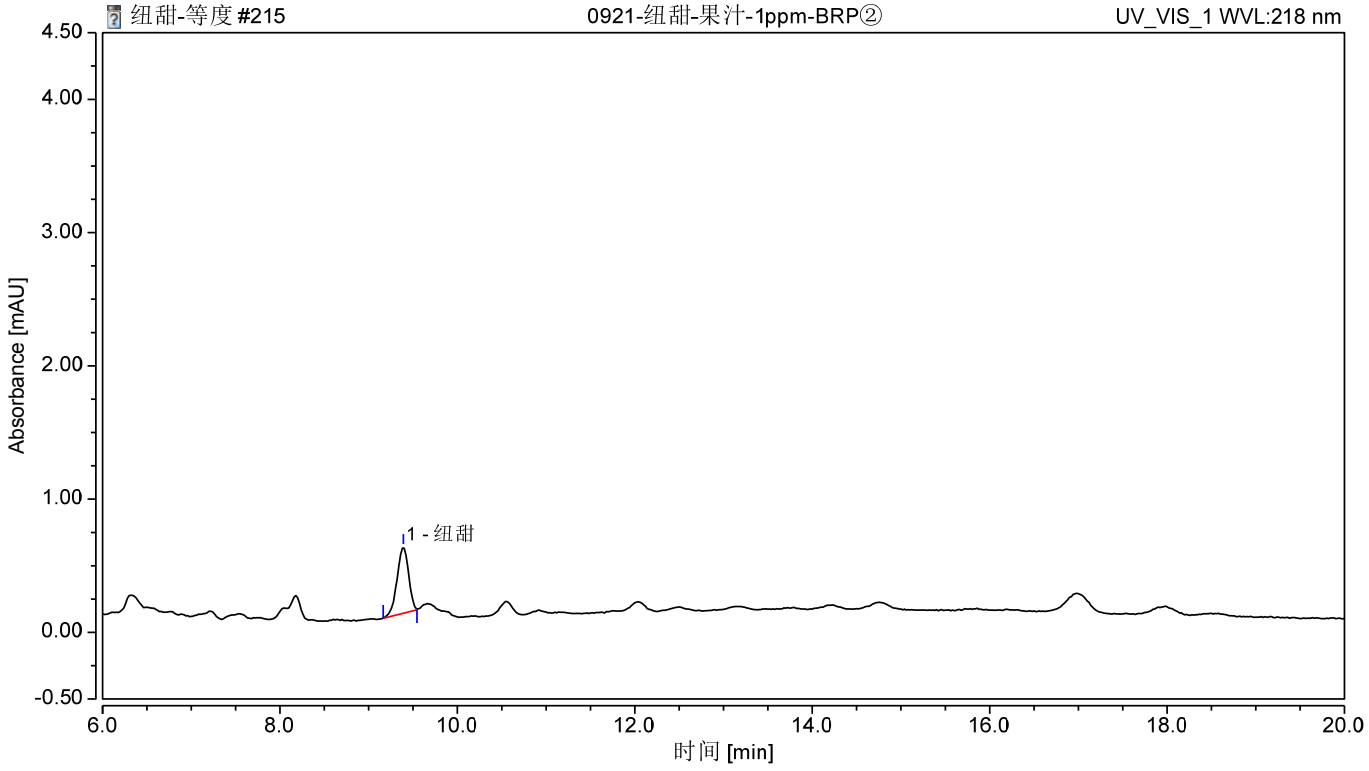


图 3.果冻样品加标 4mg/kg 谱图



声明:除非另有说明，此报告结果仅对该测试样品负责。本报告未经公司许可，不可复制。
Add:浙江省金华市婺城区双林南街 168 号 Tel:400-810-6969
邮编：321000E-mail:lingyuyu@welchmat.com

图 4.果汁样品加标 4mg/kg 谱图

表 1：样品加标回收率

基质	加标水平 mg/kg	平均回收率%	RSD% N=3
番茄酱	4	88.11	1.14
蜜枣	4	98.05	3.01
果冻	4	89.45	3.05
果汁	4	87.63	3.06

声明:除非另有说明，此报告结果仅对该测试样品负责。本报告未经公司许可，不可复制。
Add:浙江省金华市婺城区双林南街 168 号 Tel:400-810-6969
邮编：321000E-mail:lingyuyu@welchmat.com