

研究报告

高效液相色谱法同时测定多种食品添加剂

陈青川, 于文莲, 王静

中国进出口商品检验技术研究所!北京100025,

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 采用反相高效液相色谱法,一次进样、同时测定食品中的人工合成甜味剂(糖精钠、安赛蜜、甜味素)、防腐剂(苯甲酸、山梨酸)、咖啡因、可可碱和茶碱。以AlltechEconosphereC18柱(150mm×4.6mmi.d.,3μm)为分离柱,10mmol/LNaH₂PO₄(pH4.00)乙腈(体积比为90:10)为流动相,采用二极管阵列检测器进行检测。整个分离过程在2.3min内完成。样品平均加标回收率为78.5%~107.2%。

关键词 [高效液相色谱法](#) [食品添加剂](#) [人工合成甜味剂](#) [防腐剂](#) [咖啡因](#) [可可碱](#) [茶碱](#)

分类号

Abstract

Key words

DOI:

通讯作者

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(166KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [参考文献](#)

服务与反馈

- ▶ [把本文推荐给朋友](#)
- ▶ [加入我的书架](#)
- ▶ [加入引用管理器](#)
- ▶ [复制索引](#)
- ▶ [Email Alert](#)
- ▶ [文章反馈](#)
- ▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

- ▶ 本刊中 包含“[高效液相色谱法](#)”的 [相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章

- [陈青川](#)
- [于文莲](#)
- [王静](#)