

经验交流

高效液相色谱法测定食品中的香豆素

陈捷, 胡国昌

中华人民共和国进口食品卫生监督检验中心!广州,510405,

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 介绍了用反相高效液相色谱 (RP-HPLC) 测定食品中香豆素含量的方法。样品用无水乙醚萃取, 在40℃水浴上用氮气吹干, 残留物用V (甲醇): V (水) =9: 1反萃取, 用RP-HPLC定量分析。方法最小检出限为0.015mg/L, 在2~10mg/L范围内有良好的线性关系, 测定准确、重现性好, 回收率为97.6%~100.8%, 方法可行。

关键词 [高效液相色谱法](#) [香豆素](#) [食品](#)

分类号

Abstract

Key words

DOI:

通讯作者

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(206KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [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

- [陈捷](#)
- [胡国昌](#)