

研究简报

反相高效液相色谱法同时快速测定食品中常见的8种食品添加剂

张秀尧

浙江平阳县卫生防疫站!浙江平阳325400

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测定食品中常见的 8种食品添加剂 :糖精、甜味素、苯甲酸、山梨酸、香兰素、咖啡因、胭脂红和日落黄。实验采用Shim packCLC ODS分析柱 ,以甲醇 乙酸铵 (pH 7.0) (体积比为 44:5.6) 为流动相 ,在UV 220nm处检测。样品经Carrez试剂处理去除杂质后直接进样 ,一次进样分析仅需 8min。平均回收率为 91.9%~ 108.5% ,相对标准偏差小于 4% (n =5)。

关键词 [高效液相色谱法](#) [食品](#) [食品添加剂](#)

分类号

Abstract

Key words

DOI:

通讯作者

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(162KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [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](#)
- [张秀尧](#)