

96文章

毛细管气相色谱法分析虾蛄肉中的脂肪酸

张强

烟台大学分析中心

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 以快速脂肪提取器分别提取雄、雌虾蛄肉中脂肪,利用 $50\text{ m}\times 0.35\text{ mm i. d. PEG-20M}$ 玻璃毛细管柱分离测定了雄、雌虾蛄肉中的脂肪酸,结合气相色谱/质谱法,鉴定出45个峰,分别占脂肪酸总量的99.2%和98.0%,其中饱和脂肪酸分别为74.7%和71.5%。

关键词 [毛细管气相色谱法](#) [气相色谱/质谱法](#) [脂肪酸](#) [虾蛄肉](#)

分类号

Abstract

Key words

DOI:

通讯作者

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(158KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [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“毛细管气相色谱法”的相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章

· [张强](#)