

反相HPLC法快速测定鸭蛋蛋黄粉中胆固醇含量

Quick determination of cholesterol content of dried duck egg yolk by RP-HPLC

投稿时间: 2005-11-18 最后修改时间: 2006-3-6

稿件编号: 20060736

中文关键词: 鸭蛋; 胆固醇; RP-HPLC

英文关键词: duck egg; cholesterol; RP-HPLC

基金项目: 教育部博士点基金(20020504008)

作者	单位
黄红霞	华中农业大学食品科技学院功能食品与分子生物学实验室, 武汉 430070; 湖北工业大学生物工程学院, 武汉 430068
张声华	华中农业大学食品科技学院功能食品与分子生物学实验室, 武汉 430070

摘要点击次数: 235

全文下载次数: 159

中文摘要:

通过RP-HPLC方法, 比较了不同的流动相、流速、检测波长和温度对鸭蛋蛋黄粉中胆固醇分离效果的影响。确定试验最佳条件为: 流动相: 乙腈: 甲醇: 异丙醇=50:80:10(体积比), 柱温45℃, 进样量20 μL, 流速1.3 mL/min, 检测波长205 nm。在此条件下测得的天然红心鸭蛋蛋黄粉和普通鸭蛋蛋黄粉中胆固醇的含量分别为24.84 mg/g和25.75 mg/g。

英文摘要:

Effects of different mobile phases, flow rates, detecting wavelengths and temperatures on cholesterol separation of dried duck egg yolk were studied by direct saponification-RPHPLC. The optimal chromatographic conditions of RP-HPLC are as follows: mobile phase is acetonitrile:methanol:isopropanol=50:80:10(v/v/v); UV detecting wavelength is 205 nm; flow rate is 1.3 mL/min; column temperature is 45℃. Cholesterol content of the dried natural red yolk of duck egg and the common dried duck eggs yolk are 24.84 mg/g and 25.75 mg/g respectively under the above conditions.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606958位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计