

【作者】	刘文海, 范洁, 刘丽莉
【单位】	湖南科技大学生命科学学院, 湖南湘潭
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	4
【发表页码】	1412-1413
【关键字】	高效液相色谱; 果汁; 抗坏血酸
【摘要】	<p>[目的] 采用高效液相色谱法 (HPLC) 对5种水果中抗坏血酸含量进行测定和分析, 进一步优化色谱条件。[方法] 以脐橙 (广西)、番茄 (湖南)、沙田柚 (广西)、苹果 (河北) 和猕猴桃 (湖南) 为试材, 榨汁和离心后采用HPLC法测定了5种水果中抗坏血酸含量。色谱条件为ODSC18色谱柱, 磷酸钾溶液 (pH值为6.0) 为流动相, 流速为1.0 ml/min, 检测波长为260 nm, 柱温为8 °C。[结果] 各水果果汁中抗坏血酸含量大小分别为: 脐橙 > 猕猴桃 > 沙田柚 > 番茄 > 苹果。抗坏血酸在浓度0.005-0.750 g/L内有良好的线性关系, 线性回归方程为 $y = 158\ 558.187 + 18\ 923\ 522.816x$ ($r=0.999\ 6$), 线性范围为0.05-7.50 μg, 标准偏差 (s) 为3906.931, 相对标准偏差 (RSD) 为0.040 96%。[结论] 用所建立的HPLC法测定的结果准确度高、重现性好, 适用于新鲜的果类等食品中抗坏血酸的快速定量分析。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭