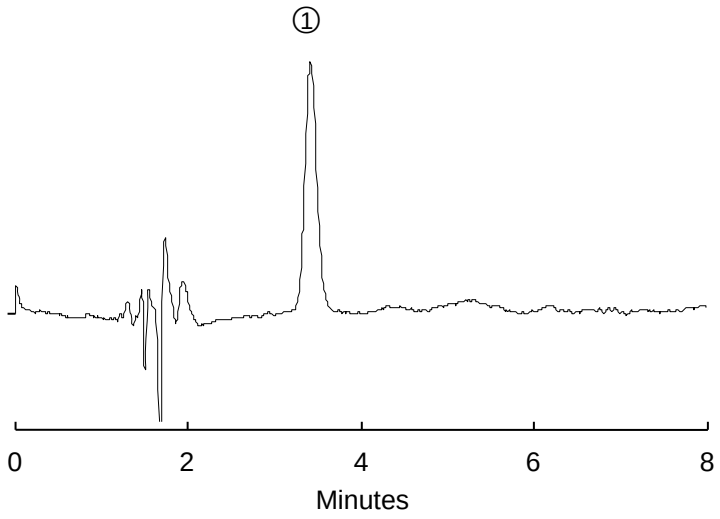
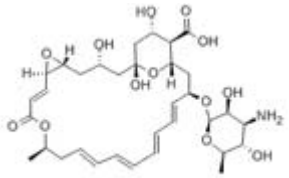



图 1 标准品分析谱图（灵敏度溶液 0.5μg/m L）



① 纳他霉素(M.W.665.73)

Natamycin

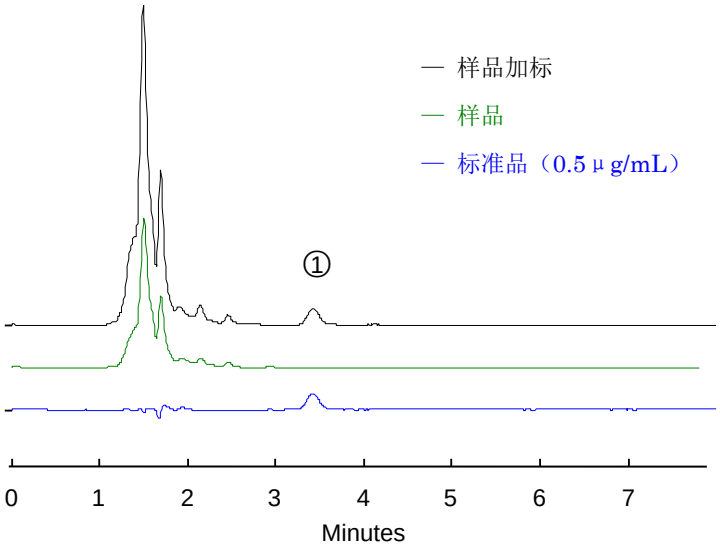



图 2 糕点类样品谱图

## 色谱条件（依据 GB/T 21915-2008《食品中纳他霉素的测定 液相色谱法》）

色谱柱 : CAPCELL PAK C18 MGII S5;4.6mm i.d.×150mm
流动相 : A：水+乙酸（40+5） B：甲醇 A : B = 40 : 60
流 速 : 1.0 mL/min
温 度 : 25 °C
检 测 : PDA 305nm
进样量 : 10 μL
样 品 : 标准品：0.5μg/mL (100μg/mL 标准储备液使用流动相稀释)
样品制备：*5.1.2 月饼、糕点样品制备：准确称取 5.00g 月饼皮，置于离心管中，加入 30m L 甲醇超声提取 30min，加水 10m L，摇匀后置于离心机 3500r/min 离心 5min,上清分别过 0.45μm 和 0.22μm 滤膜。