



色谱条件 (GB 5009.247-2016 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定)

- 色谱柱 : CAPCELL PAK C18 MG II S5; 4.6mm I.D. × 250mm
- 流动相 : A: 乙腈 B: 2g 辛烷磺酸钠溶于 500mL 水, 加入 1.0mL 磷酸, 加水定容至 1000mL
B: 75% (0 min) ->35%(10 min) ->0% (20 min) ->0% (24 min) ->75% (24.1 min) ->75%(25 min)
- 流速 : 1.0 mL/min
- 温度 : 30 °C
- 检测 : PDA 218nm
- 进样量 : 50 μL
- 样品 : 1.标准品 10.0 μg/mL (溶剂: 0.8mL 甲酸+2.5mL 三乙胺加水稀释至 1000mL)
2.冰红茶饮料样品
3.冰红茶饮料加标样品提取液 (含纽甜 10.0 μg/mL)
- 样品处理 : 准确量取 10.0 mL 试样于 50 mL 具塞离心管中, 加入 30 mL 混合提取液, 振荡摇匀。超声 15 min 后, 用混合提取液定容至刻度, 若溶液浑浊, 以不低于 4000 r/min 离心 10 min 后, 过滤待用
- 回收率结果 : 104.2%