

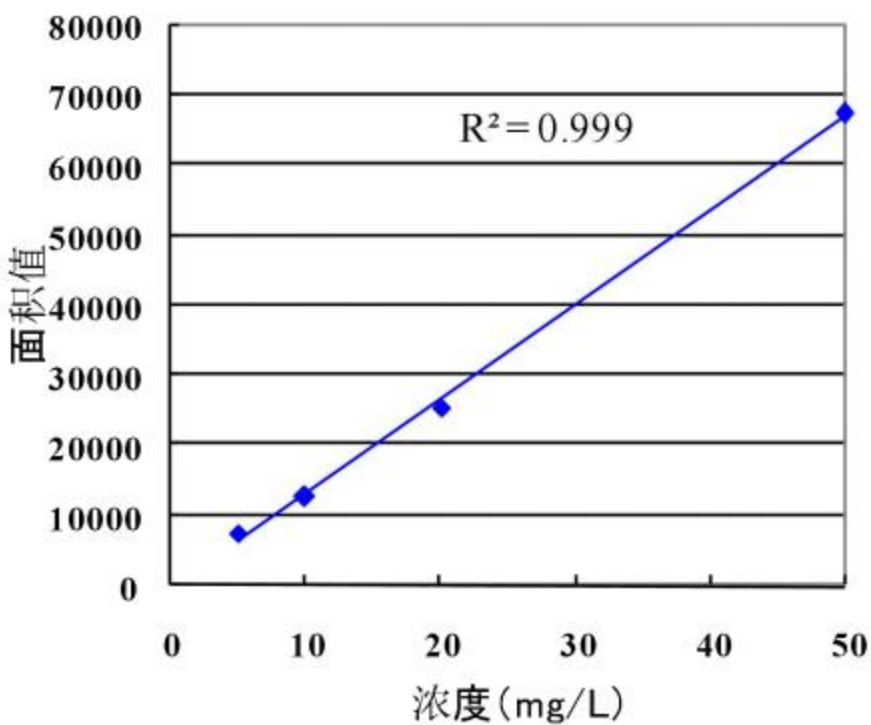
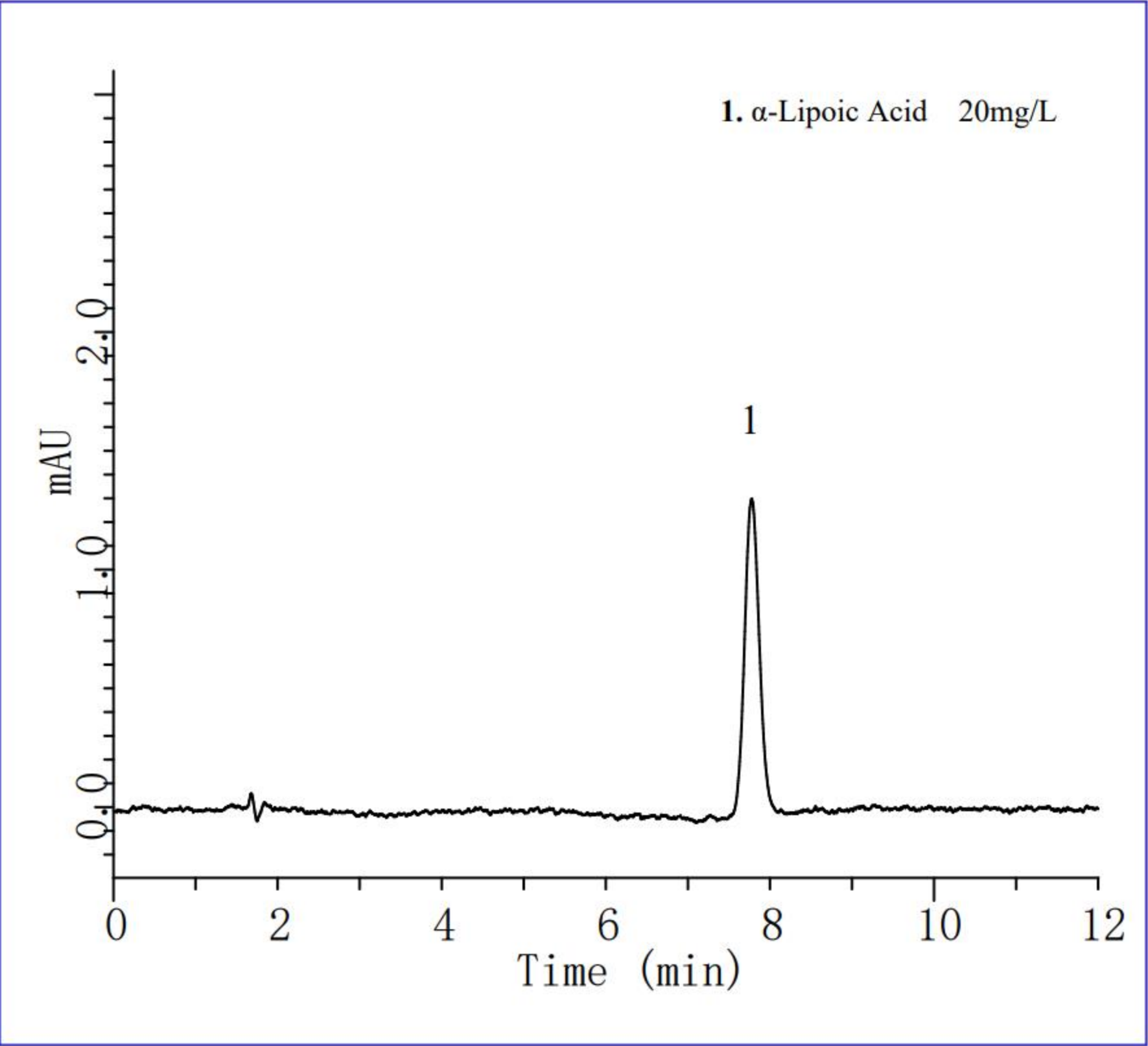
此篇将介绍α-硫辛酸的分析。

α-硫辛酸(别名硫辛酸)在食品中的含量虽然非常微量，但它是生成能量以及促使其他酶工作的不可缺少的辅酶。

近年来，作为抗衰老的，多用在保健品和化妆品等之中。

在此次分析中，使用配备有UV检测器的反相HPLC系统进行分析。样品用甲醇溶解，过滤残渣后的溶液作为试验溶液来进行分析。

标准溶液测定例

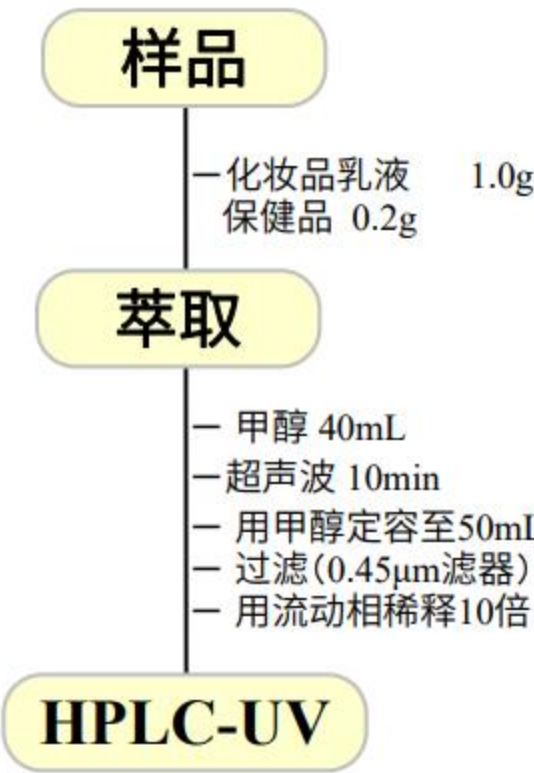


α-硫辛酸的标准曲线

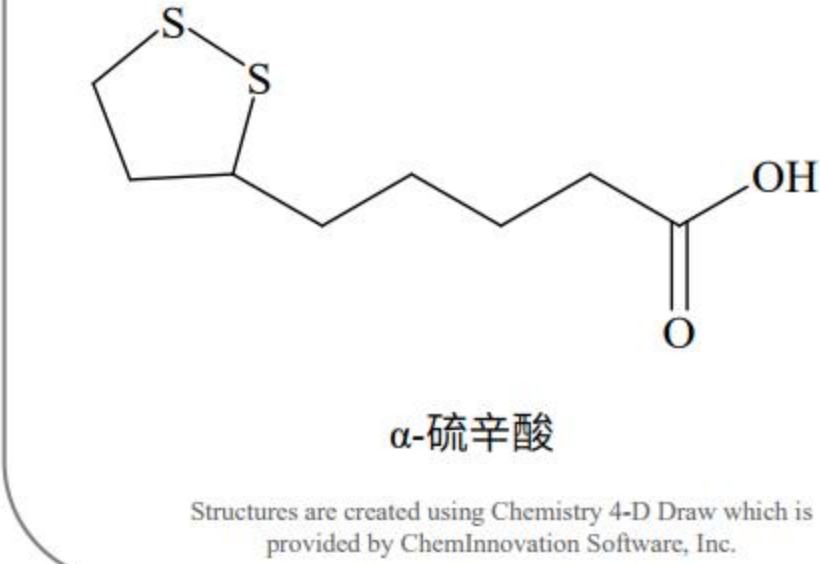
HPLC条件
色谱柱 : Inertsil ODS-3 (4μm, 150 x 4.6 mm I.D.)
流动相 : A) CH₃OH
 B) 20mM 磷酸缓冲溶液
 A / B = 60 / 40, v/v (gradient mixer)
流速 : 1.0 mL/min
色谱柱温度 : 40 °C
检测器 : UV 333nm
注入量 : 20μL
磷酸缓冲溶液: 将2.7g磷酸二氢钾溶于1L纯水中，用磷酸将pH调节至2.5。

样品测定例

前处理例



结构式



保湿乳液

保健品

1. α-Lipoic Acid

