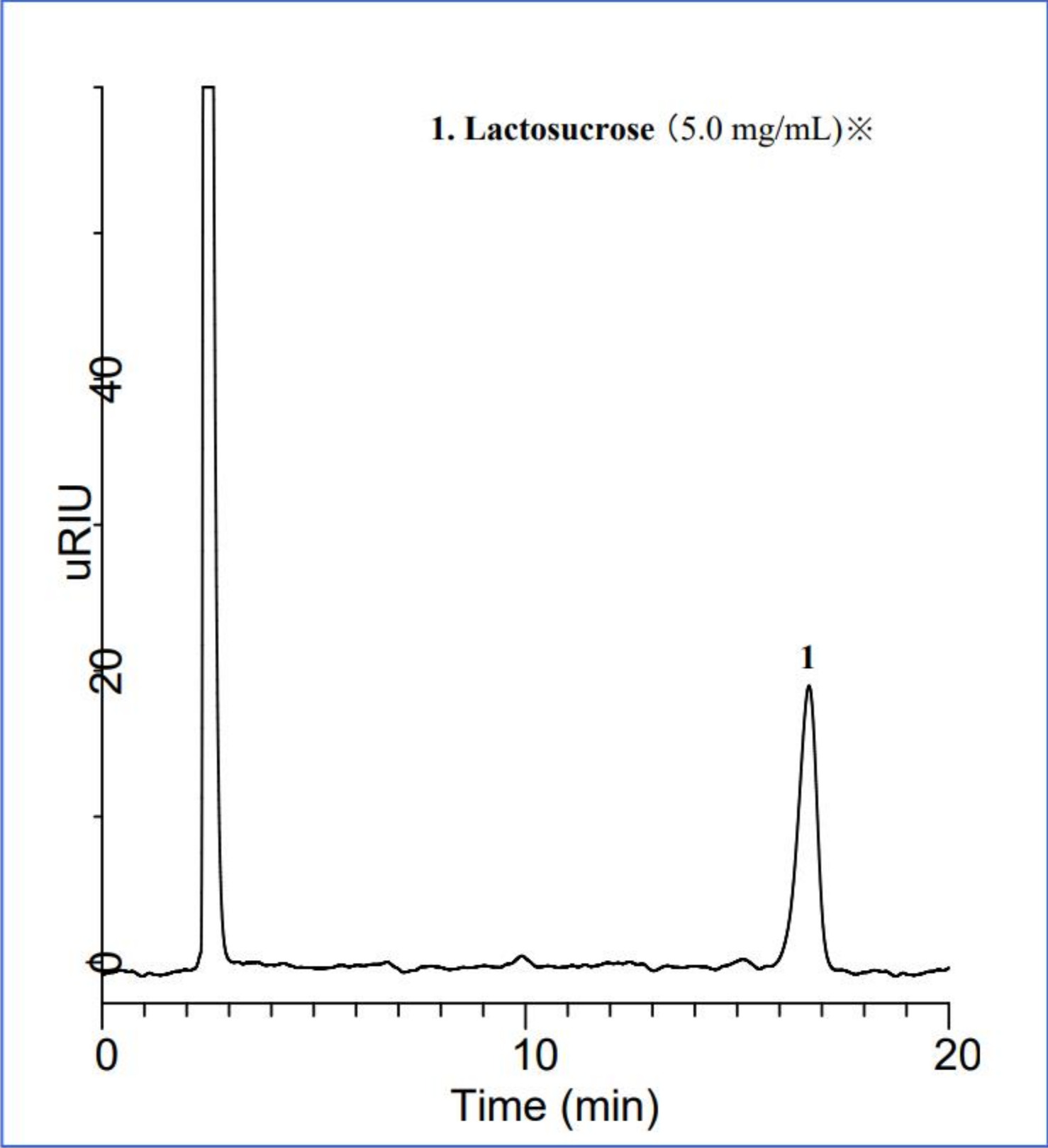


食品中乳糖蔗糖（果寡糖）的分析

果寡糖在低聚糖中具有与砂糖相似的甜味，能增加双尾菌，调整肠内环境起到整肠作用。一日可以摄取2 g 以上的果寡糖的食品，可作为保健食品。根据特定健康食品标准（标准型）标准所规定的成分规格，采用氨基甲酰基键合硅胶柱的HPLC方法作为果寡糖的定量方法。

此次是对市场上销售的饮料中的乳糖蔗糖作出了良好的分析结果，所以向大家介绍一下。

标准液测定例



HPLC条件

- 色谱柱 : Inertsil Amide (5μm, 250 x 4.6 mm I.D.)
- 流动相 : A) CH₃CN
B) H₂O
A/B = 71/29, v/v
- 流速 : 1.2 mL/min 色谱
- 柱温度 : 35 °C
- 检测器 : RI
- 注入量 : 20 μL

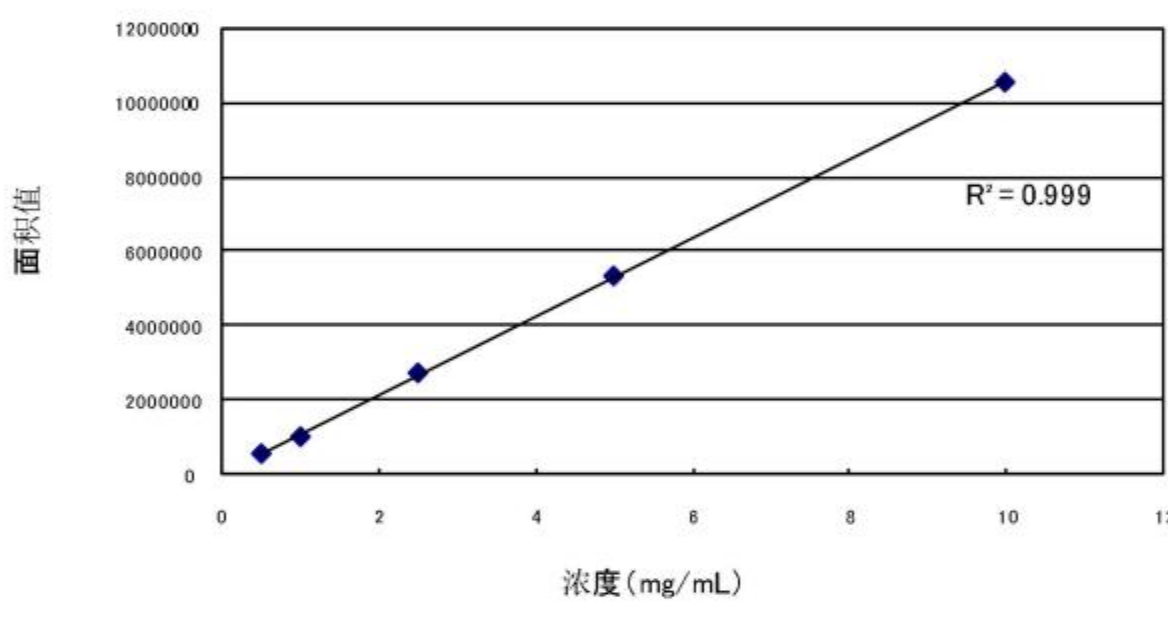
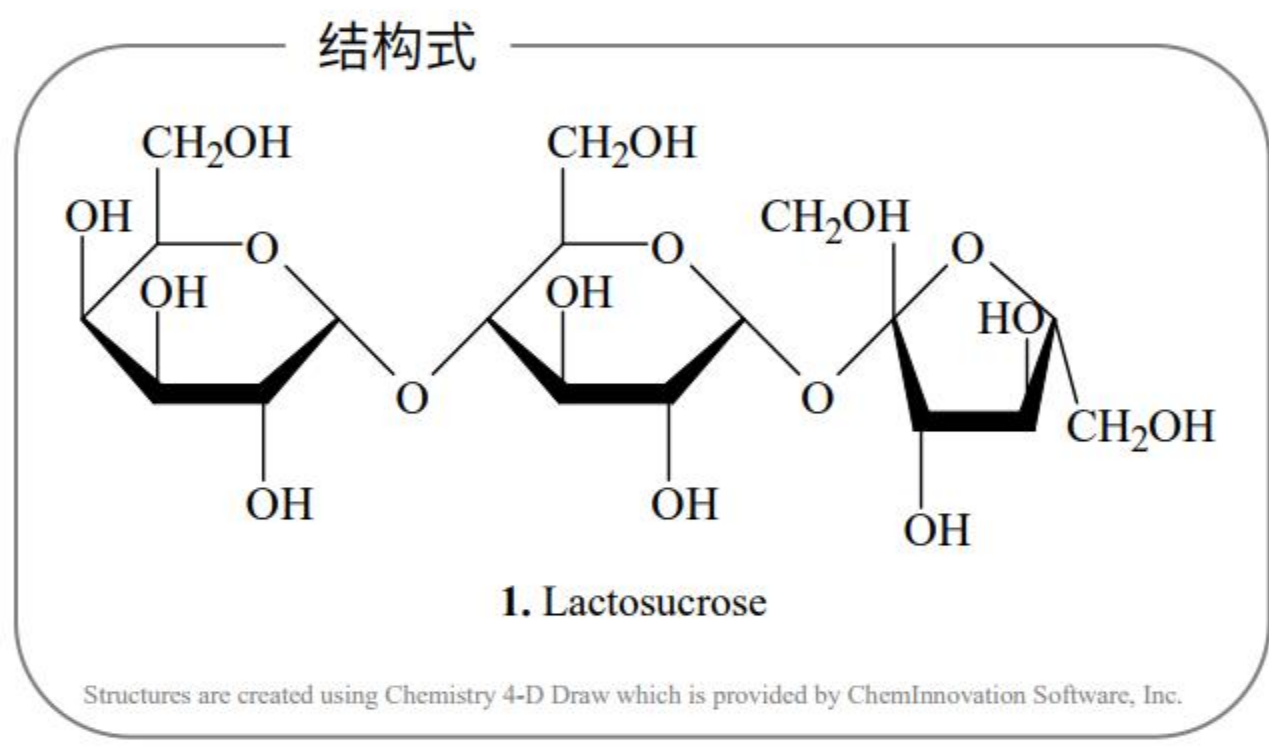
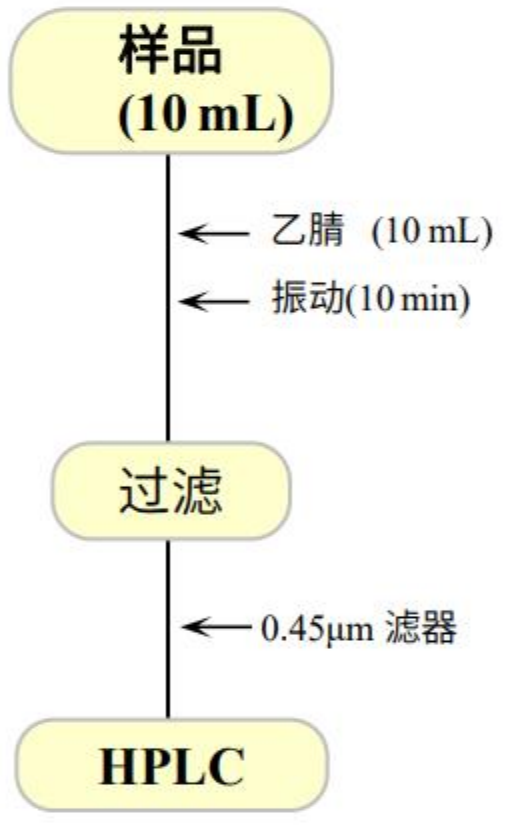


图1. Lactosucrose的校准曲线

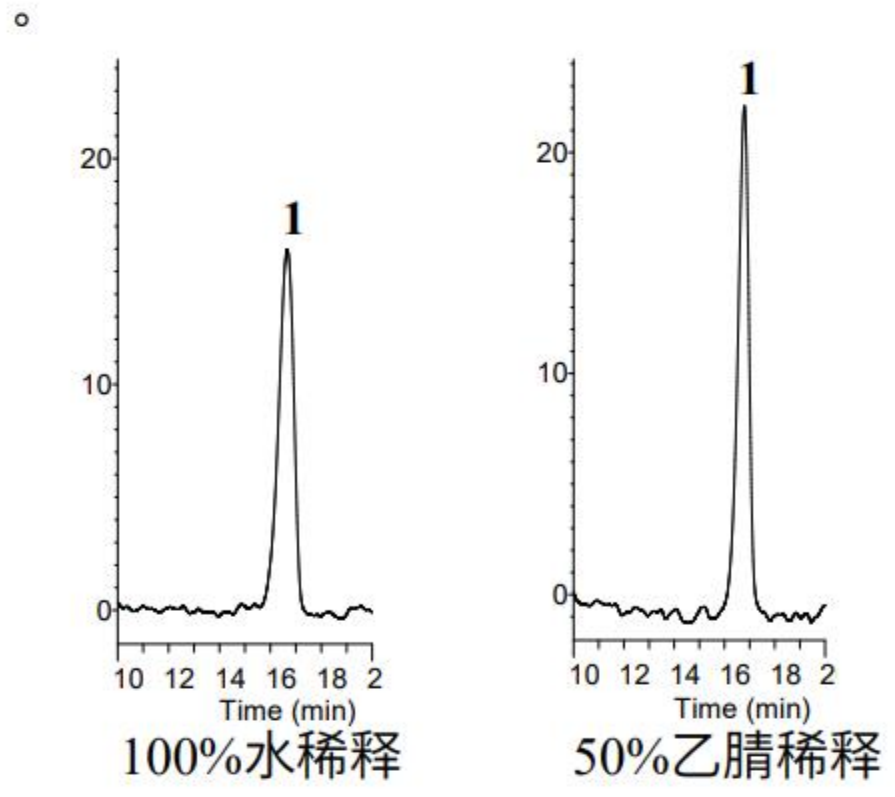
GL Sciences LC Technical Note

前处理例（液体）



Amide色谱柱使用指南③

样品尽可能的溶解于乙腈中是比较理想的。样品中的乙腈比率越高，峰形就越好。用100%水稀释乳糖蔗糖的情况（左图）和用50%乙腈稀释的情况（右图）的比较。



- 色谱柱: Inertsil Amide (5μm, 250 x 4.6 mm I.D.)
- 流动相: A) CH₃CN
B) H₂O
A/B = 71/29, v/v
- 流速 : 1.2 mL/min
- 柱温 : 35 °C
- 检测器 : RI
- 注入量 : 20 μL

HPLC色谱柱:
Inertsil Amide 5 μm 4.6 mm I.D. × 250 mm
Cat. No. 5020-07836

市贩的含有果寡糖的饮料 分析例

