

GB/T 5009.29-2003 《食品中山梨酸、苯甲酸的测定》

食品添加剂分析

方法适用范围：适于酱油、果汁、果酱等食品中山梨酸、苯甲酸含量分析。

色谱参数

|           |  |
|-----------|--|
| 进样口设置     | 240°C, 分流比: 10:1                                   |
| 进样量       | 1 µL   |
| 色谱柱       | HP-Innowax x 30 m x 0.25 mm x 0.25 µm (19091N-133) |
| 载气流速 (He) | 2.5 mL/min, 恒流                                     |
| 柱温升温程序    | 160 °C起始, 15 °C/min升至240 °C (10min)                |
| FID 设置    | 温度 : 250°C            补偿气流速 (N2): 45 mL/min        |
|           | 氢气流速: 40 mL/min    空气流速: 400 mL/min                |

实验结果

样品前处理程序参考国标 GB/T 5009.29-2003。

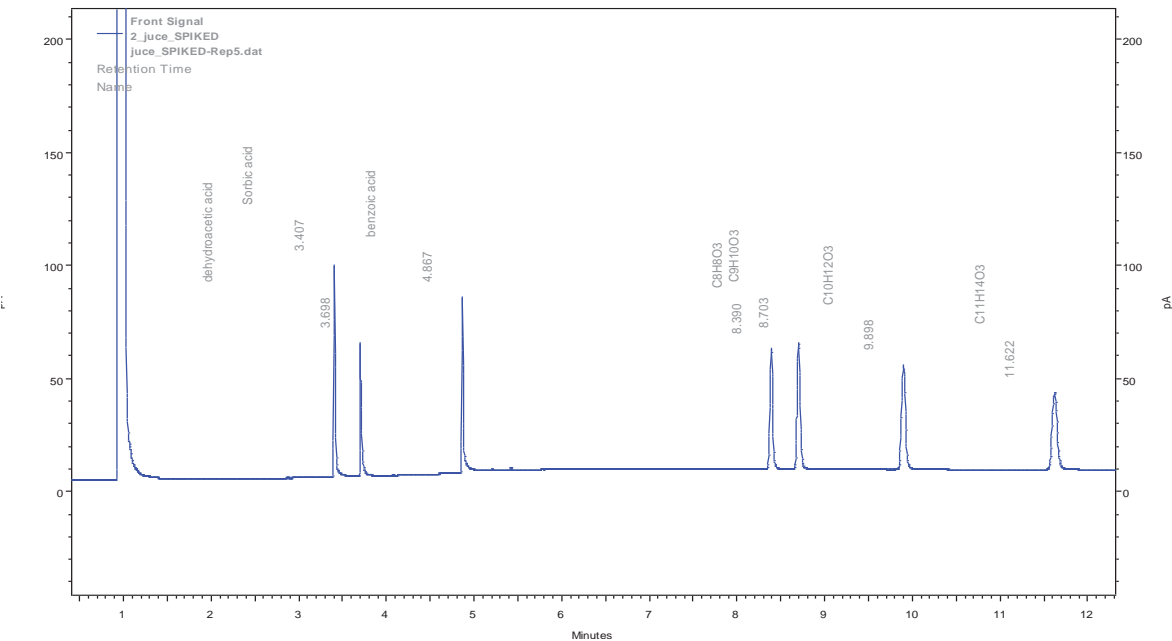


图 1. 果汁加标样品（加标浓度 100 ug/mL）分析谱图

说明

数据来源： Chunxiao Wang,Wenmin Liu,Hou Bin, Analysis of preservative additives in food by Agilent 7820A GC(5990-4582EN)