

食品纽甜含量检测 第三方检测机构

产品名称	食品纽甜含量检测 第三方检测机构
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/件
规格参数	检测标准:GB 5009.247-2016 检测类型:第三方检测 测试能力:高效精准
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

产品详情

纽甜是一种新型功能性甜味剂，系阿斯巴甜的衍生物，甜度约为蔗糖的 8 000 倍 ~ 13 000 倍，蔗糖的40 倍以上，是一种强力甜味剂，甜味纯正，甜味协和，稳定性好，价格低廉，纽甜作为甜味调节剂广泛应用于乳饮料、糕点、调味品等各类食品中。研究表明，过量食用甜味剂会对人体健康造成危害，因此国家食品添加剂使用标准也对其作出了严格规定。

绝大多数食品基质复杂，前处理过程去除不充分，不但会影响色谱分离度，而且极易堵塞色谱柱，缩短色谱柱的寿命。因此国标方法GB 5009.247-2016食品中纽甜的测定规定了固相萃取-高效液相色谱法测定食品中的纽甜含量。

确称取纽甜标准0.1 g，配制成1 mg / mL的纽甜标准储备液，于冰箱保存；取非果肉类沉淀饮料10g左右，先用3mL甲醇，4mL水活化平衡固相萃取柱，将提取液上样，用10mL水和2mL50%的甲醇溶液依次淋洗去除杂质，*后用甲醇：三氟乙酸溶液(100：0.015)洗脱，收集洗脱液2mL，混匀后进样；将标准液用超纯水稀释成浓度分别为5 μg / mL，10 μg / mL，20 μg / mL，标准溶液。

在上述色谱条件下进行HPLC测定，得到饮品的色谱图。纽甜浓度在0.5 μg / mL-50 μg / mL范围内作标准曲线图。

平行测定50 μg / mL纽甜标准溶液6次，相对标准偏差为1.6%。在流动相为等度的实验条件下，纽甜的保留时间大约在13 min，谱图峰形尖锐选择性好，和其他常用甜味剂和防腐剂实现了较好的分离。线性关系良好，当定容体积为2mL，进样20 μL时，方法的检出限为0.05mg / kg。