

水果罐头中合成着色剂的测定，GB/T 21916- 2008

产品名称	水果罐头中合成着色剂的测定，GB/T 21916-2008
公司名称	安徽方检检测技术有限公司
价格	100.00/件
规格参数	资质:cma/cnas 服务范围:全国 报告:资质报告，可加急
公司地址	新区区淝水路与烈山路交口柏仕公馆G7栋检测中心
联系电话	13635694394 15856391810

产品详情

水果罐头中合成着色剂的测定通常使用高效液相色谱法（HPLC）或超高效液相色谱法（UPLC）。这些方法通过提取罐头样品中的合成着色剂，然后使用色谱柱和特定的流动相进行分离，最后通过检测器进行检测和定量。

具体来说，样品制备过程可能包括将罐头中的水果整份试样用匀浆机打碎并搅拌均匀，然后加入特定的提取溶液（如无水乙醇-氨水溶液）进行提取。提取液经过离心和过滤后，会得到含有合成着色剂的试样溶液。

在色谱分析阶段，试样溶液通过色谱柱进行分离，流动相的选择通常基于合成着色剂的极性和溶解度。流动相一般为甲醇和乙酸铵溶液的混合物，以梯度洗脱的方式进行。检测器（如光电二极管阵列检测器）用于检测各个组分，并通过特定的波长进行定量。例如，柠檬黄的检测波长可能为428 nm，而靛蓝和亮蓝的检测波长可能为608 nm。

此外，测定过程中还需要配制标准溶液，用于建立定量分析的依据。标准溶液一般包括各种合成着色剂的标准储备液和混合标准中间液。

需要注意的是，具体的测定方法可能会因不同的标准或实验条件而有所差异。因此，在实际操作中，应遵循相关的国家或guojibiaozhun，如GB 5009系列标准，以确保测定结果的准确性和可靠性。

最后，测定结果不仅可以帮助了解水果罐头中合成着色剂的种类和含量，还可以为食品质量控制和消费者安全提供重要参考。