

出口食品中天然甜味剂甜菊糖苷、甜菊双糖苷、甘草酸、甘草次酸的测定，SN/T 3854-2014

产品名称	出口食品中天然甜味剂甜菊糖苷、甜菊双糖苷、甘草酸、甘草次酸的测定，SN/T 3854-2014
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	新站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

出口食品中天然甜味剂如甜菊糖苷、甜菊双糖苷、甘草酸以及甘草次酸的测定，主要依赖于高效液相色谱法（HPLC）。这种方法以液体作为流动相，并采用颗粒极细的高效固定相色谱分离技术，具有广泛的适用性，不受分析对象挥发性和热稳定性的限制。

测定步骤通常包括样品的制备、标准溶液的制备、进样、色谱分离和检测等。首先，需要将食品样品进行适当的处理，提取出待测的甜味剂。然后，制备标准溶液，用于建立标准曲线和计算样品中甜味剂的含量。接着，将处理过的样品溶液和标准溶液分别进样到高效液相色谱仪中，通过色谱柱进行分离。最后，通过检测器检测并读取数据，结合标准曲线计算出样品中甜味剂的含量。

在操作过程中，实验人员需要注意以下几点：

戴上塑胶手套和口罩，避免污染样品或影响实验数据。

操作记录要及时，数据要客观，确保实验结果的准确性。

采用纯度高的标准品进行测定，以验证方法的准确性和可靠性。

此外，由于不同的食品基质和甜味剂种类可能需要采用不同的测定条件，因此在实际操作中，需要根据具体情况调整色谱条件，如流动相的组成、流速、检测波长等，以获得最佳的分离效果和准确的测定结果。

总的来说，高效液相色谱法是一种准确、可靠的方法，可用于出口食品中天然甜味剂的测定。通过这种方法，我们可以了解食品中甜味剂的含量，为食品安全和质量控制提供重要依据。