

二十二碳六烯酸DHA检测，过氧化值检测，cma资质

产品名称	二十二碳六烯酸DHA检测，过氧化值检测，cma资质
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间
联系电话	19826559728 19826559728

产品详情

二十二碳六烯酸，简称DHA，是人体必需的一种不饱和脂肪酸。在鱼油中含量较多，DHA分子式为 $C_{22}H_{34}O_2$ 。在人体内代谢过程中，DHA可以转化为前列腺素，对心血管系统产生保护作用。

影响因素

影响DHA含量的因素包括：1. 鱼种：不同种类的鱼含有不同量的DHA。2. 捕捞季节：DHA含量会随季节变化。3. 加工工艺：加工过程中可能会损失部分DHA。4. 储存条件：DHA对氧化敏感，储存不当会导致含量下降。

检测方法：1. 气相色谱-质谱联用(GC-MS)：用于检测DHA的纯度。2. 液相色谱-质谱联用(LC-MS)：用于检测DHA的含量。3. 高效液相色谱(HPLC)：用于检测DHA的含量。

检测方法

1、高效液相色谱(HPLC)

高效液相色谱(HPLC)是一种常用的分离和检测技术。在检测DHA时，通常使用反相色谱法。通过调整流动相的组成，可以实现DHA与其他成分的分离。检测器通常使用紫外吸收或荧光检测。

2、液质联用(LC-MS)

液质联用(LC-MS)结合了液相色谱的分离能力和质谱的鉴定能力。在检测DHA时，LC-MS可以提供更高的灵敏度和特异性。通常使用电喷雾离子化(ESI)技术进行离子化。

3、气质联用(GC-MS)

气质联用(GC-MS)结合了气相色谱的分离能力和质谱的鉴定能力。在检测DHA时，GC-MS可以提供更高的分辨率和灵敏度。通常使用电子轰击离子化(EI)技术进行离子化。

检测标准

1、GB/T 5009.168-2003 食品中二十碳五烯酸和二十二碳六烯酸的测定

2、GB 28404-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 二十二碳六烯酸的测定

3、QB/T 5632-2021 二十二碳六烯酸油脂粉

4、GB 26400-2011 食品安全国家标准 食品添加剂 二十二碳六烯酸油脂（发酵法）

5、T/SDHCST 006-2022 特殊医学用途配方食品的原料-二十二碳六烯酸油脂

6、GB 1903.26-2022 食品安全国家标准 食品营养强化剂二十二碳六烯酸油脂（金枪鱼油）

7、GB 1903.66-2024 食品安全国家标准 食品营养强化剂 二十二碳六烯酸油脂（发酵法）

技术联系人：王磊，电话：010-57813666，邮箱：wanglei@cafi.ac.cn