

# 阿斯巴甜的代谢产物与应用

## 应用

食品分析

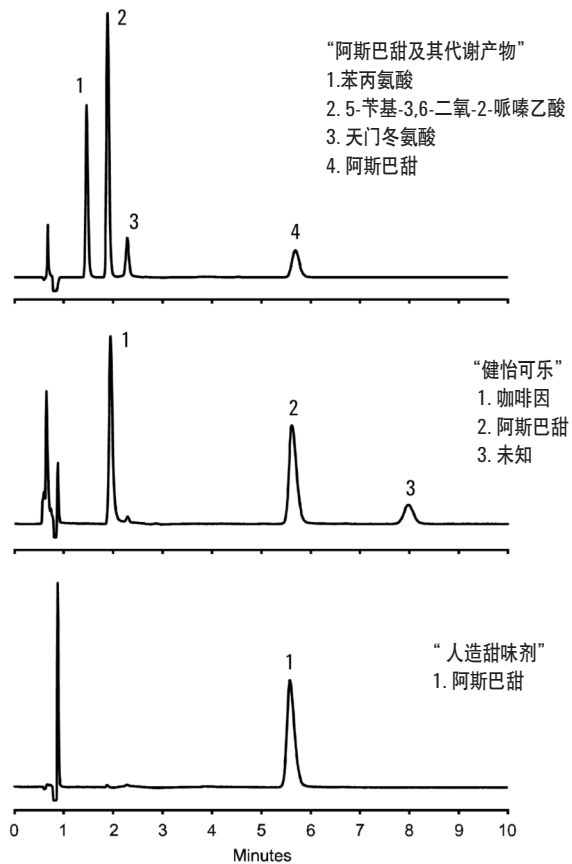
### 作者

Robert Ricker

阿斯巴甜是一种食品工业常用的添加在无糖饮料和清淡食品中的人工甜味剂。因为没有糖精和甜蜜素的苦味，它也被用作糖的替代品。对于经常进行食品中阿斯巴甜及其代谢产物测定的质量控制实验室，快速分析显得尤其重要。

### 要点提示

- 使用更短的色谱柱 (75 mm) 和更小粒径 (3.5  $\mu\text{m}$ ) 的填料实现了快速分析 (保持了阿斯巴甜及其代谢产物的分离度不变)
- 对于液体样品, 只需经过稀释即可注入色谱柱分析, 最大限度的减少了样品制备步骤。对于固体样品, 只需用水提取后就可注入色谱柱分析



#### 条件:

ZORBAX SB-C18 (4.6 x 75 mm, 3.5  $\mu\text{m}$ )

(安捷伦部件号: 866953-902)

流动相: 85:15, 0.1% 三氟乙酸: 乙腈

1 mL/min, 35  $^{\circ}\text{C}$ , 紫外检测波长 (210 nm)



Agilent Technologies

Robert Ricker 是安捷伦科技公司（威尔化，特拉华州）的一名应用化学家。

如需进一步了解我们的产品和服务信息，请访问  
[www.agilent.com/chem/cn](http://www.agilent.com/chem/cn)。

安捷伦科技公司版权所有 ©, 2002, 除版权法规定允许外, 未经书面许可, 不得复制、修改和翻译。

安捷伦公司对本材料中可能有的错误或有关装备、性能或使用这一材料而带来的意外伤害和问题不负任何责任。

本出版物的信息、说明和技术指标如有变更, 恕不另行通知。

2002年4月25日中国印刷  
5988-6349CHCN

