

## 食品中多酚的分析

## 通过可使用通用LC的微小粒子色谱柱缩短分析时间

此篇要介绍使用GL-7400高效液相色谱 (HPLC) 系列分析食品中的多酚。此外, 使用Inertsil ODS-3和GL-7400系统的话, 可以通过使用微小粒径色谱柱轻松进行高速分析。

多酚近年来被认为可降低患癌症和心血管疾病的风险。

白藜芦醇作为多酚, 存在于红葡萄酒和花生涩皮中, 具有强大的抗氧化能力。此次我们以红酒作为对象进行分析。

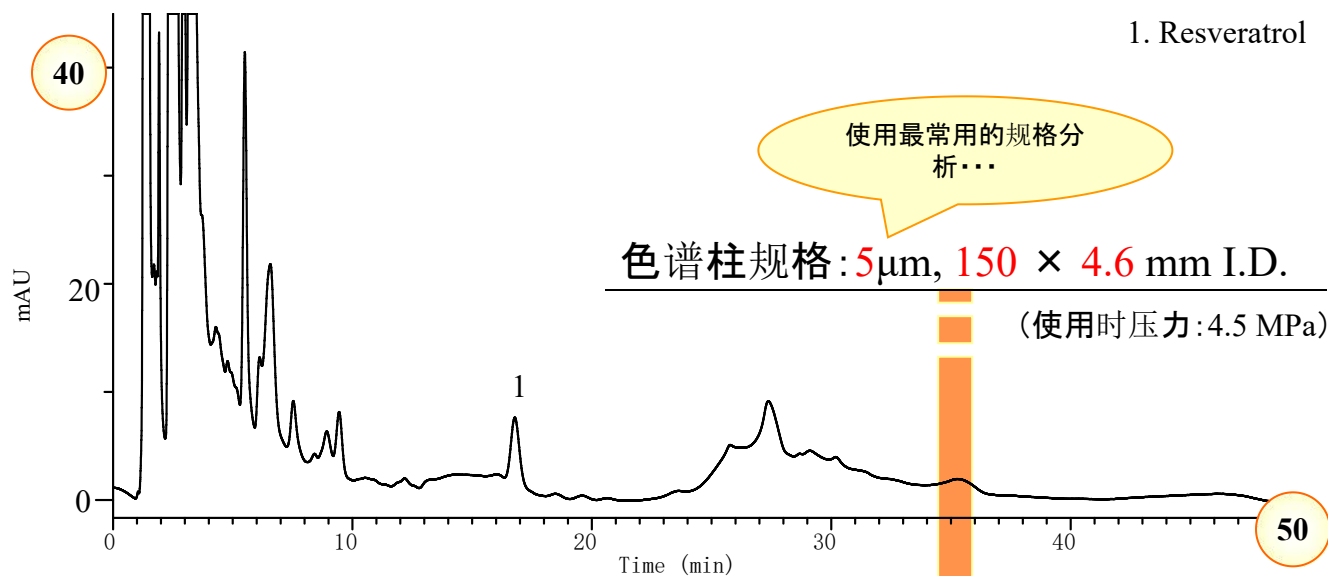
**HPLC条件**

色谱柱	: Inertsil ODS-3
流动相	: A) CH <sub>3</sub> CN B) H <sub>2</sub> O A/B = 20/80, v/v (Mixed by a gradient mixer)
流速	: 1.0 mL/min
色谱柱温度	: 40 °C
检测	: UV 310 nm
注入量	: 20 μL

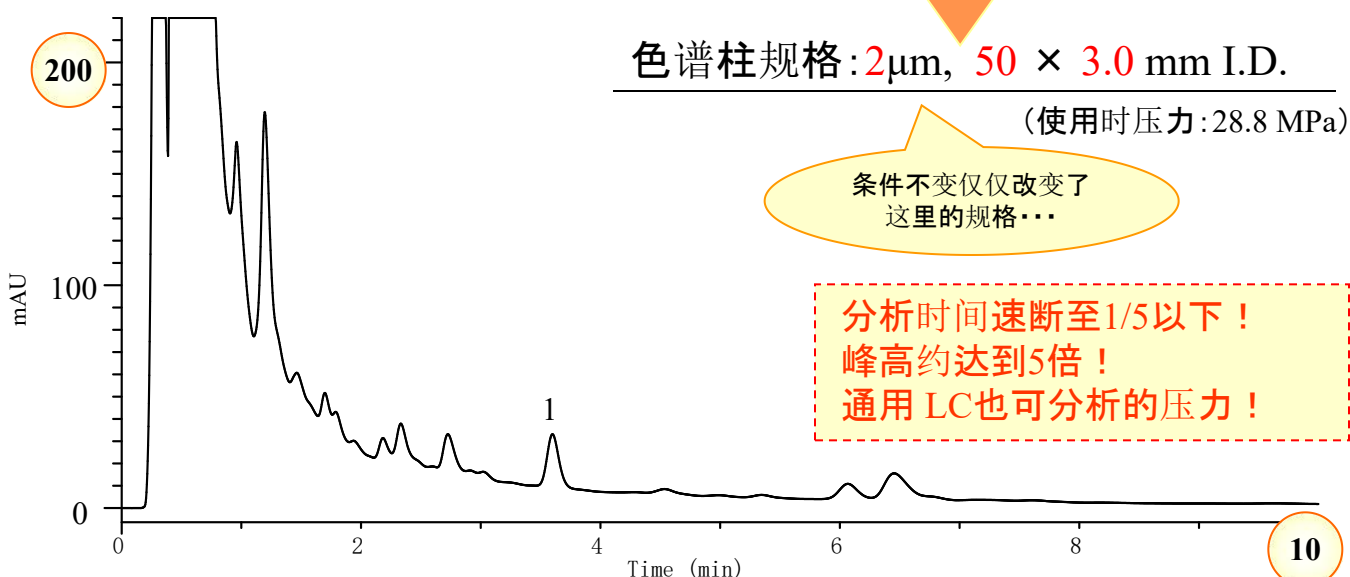
**红酒中多酚的分析例**

使用过滤后的红酒作为测定样品。

## 1. Resveratrol

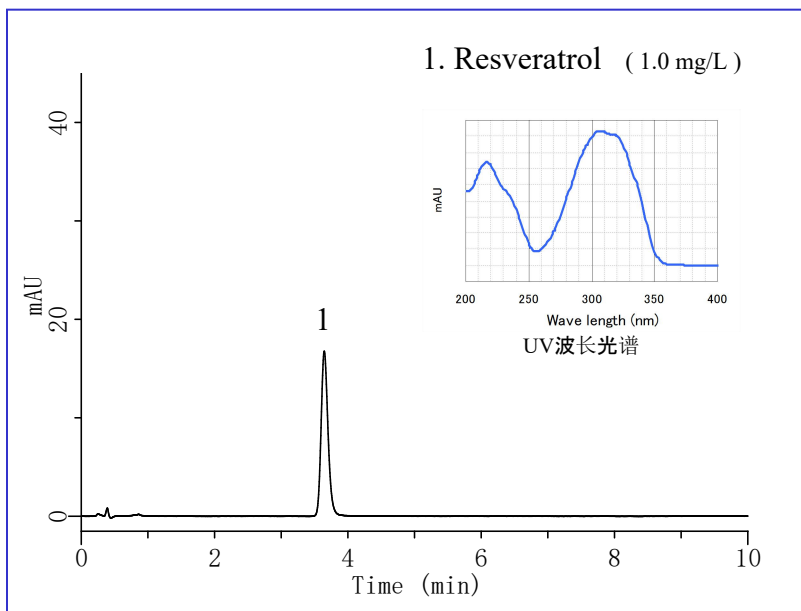


カラムサイズのみ変更

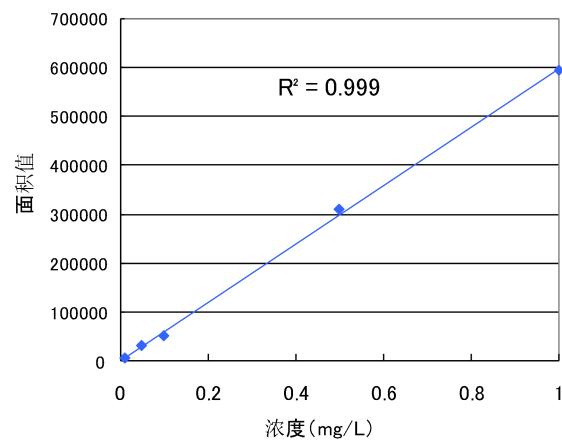
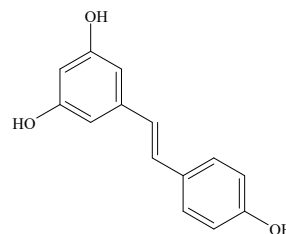


## 标准溶液分析例

(色谱柱规格:  $2\mu\text{m}$ ,  $50 \times 3.0 \text{ mm I.D.}$ )



白藜芦醇的结构式



标准曲线