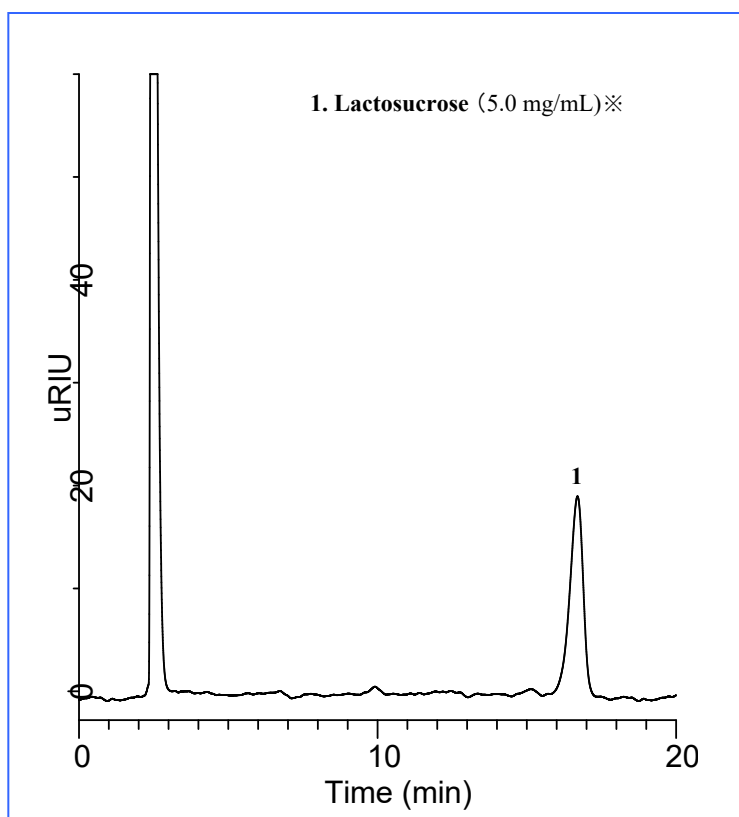


果寡糖在低聚糖中具有与砂糖最相似的甜味，能增加双尾菌，调整肠内环境起到整肠作用。一日可以摄取2g以上的果寡糖的食品，可作为特定保健食品。根据特定健康食品标准(标准型)标准所规定的成分规格，采用氨基甲酰基键合硅胶柱的HPLC方法作为果寡糖的定量方法。

此次是对市场上销售的饮料中的乳糖蔗糖作出了良好的分析结果，所以向大家介绍一下。

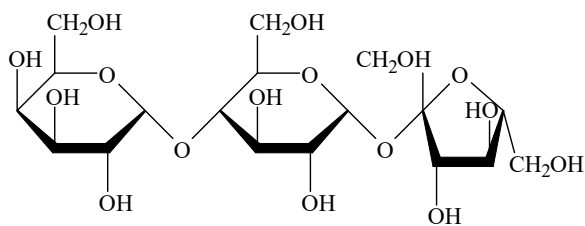
标准液测定例



HPLC条件

- 色谱柱** : Inertsil Amide
(5 μ m, 250 x 4.6 mm I.D.)
- 流动相** : A) CH₃CN
B) H₂O
A/B = 71/29, v/v
- 流速** : 1.2 mL/min
- 色谱柱温度** : 35 °C
- 检测器** : RI
- 注入量** : 20 μ L

结构式



Structures are created using Chemistry 4-D Draw which is provided by ChemInnovation Software, Inc.

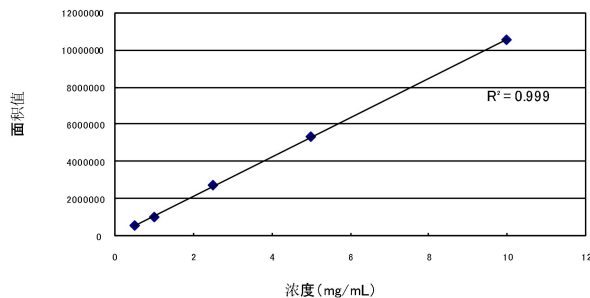
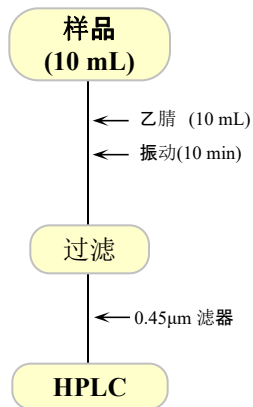


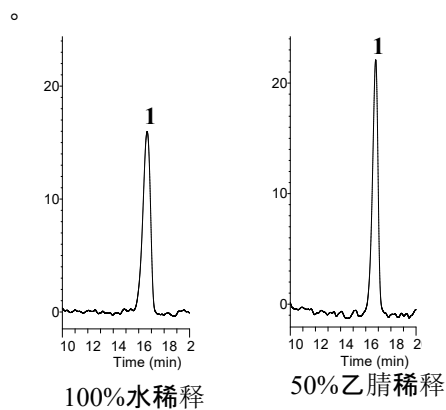
图1. Lactosucrose的校准曲线

前处理例(液体)



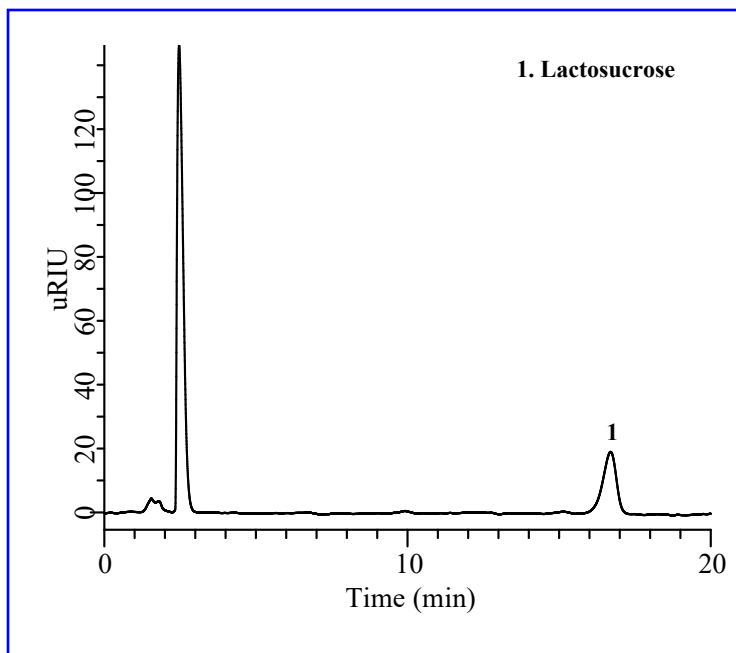
Amide色谱柱使用指南③

样品尽可能的溶解于乙腈中是比较理想的。样品中的乙腈比率越高，峰形就越好。用100%水稀释乳糖蔗糖的情况(左图)和用50%乙腈稀释的情况(右图)的比较。



色谱柱: Inertsil Amide (5μm, 250 x 4.6 mm I.D.)
 流速: 1.2 mL/min
 柱温: 35 °C
 流动相: A) CH₃CN
 检测器: RI
 B) H₂O
 注入量: 20 μL
 A/B = 71/29, v/v

市贩的含有果寡糖的饮料_分析例



HPLC色谱柱:

Inertsil Amide 5 μm 4.6 mm I.D. × 250 mm
 Cat. No. 5020-07836