

HPLCによる有機酸の分析

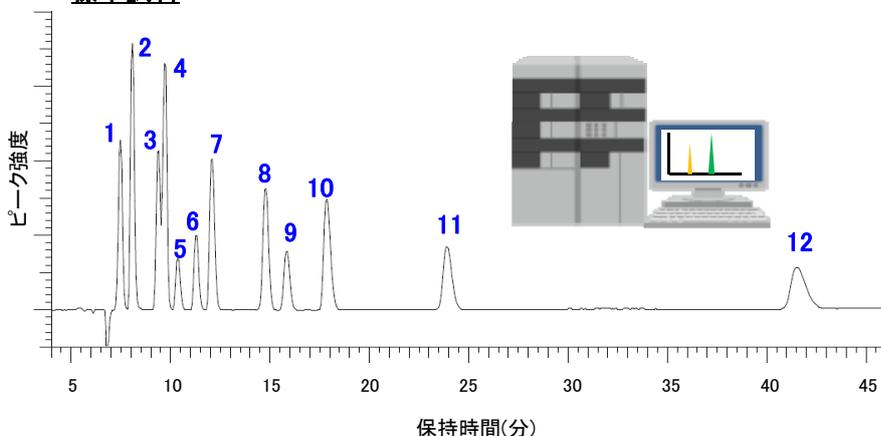
HPLC: 高速液体クロマトグラフ法

概要

有機酸は酸性の有機化合物の総称です。酸味成分のクエン酸や旨み成分のイノシン酸といった食品中に含まれる成分のほか、化粧品や医薬品、工業分野においては原材料や添加剤等に用いられ、幅広い用途で使用されています。本資料では、HPLC法による有機酸12成分の一斉分析と清涼飲料水の分析事例について紹介します。カラムにて各成分を分離後、発色液(BTB液)と作用させ検出することにより、夾雑成分の影響を受けずに選択的に分析が可能です。液体試料だけでなく、固体からの抽出液中の有機酸を一斉に定性・定量分析することが可能です。

分析例

標準試料



1. D-酒石酸
2. ギ酸
3. L-リンゴ酸
4. マロン酸
5. アスコルビン酸
6. 乳酸
7. 酢酸
8. クエン酸
9. ピログルタミン酸
10. コハク酸
11. アクリル酸
12. イタコン酸

清涼飲料水

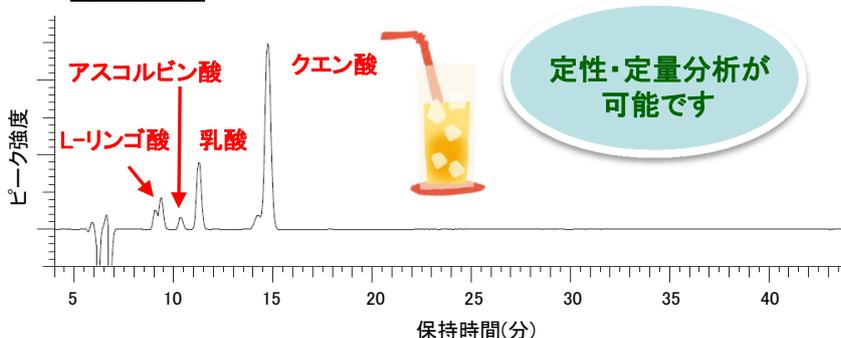


表 清涼飲料水の簡易定量値

成分	簡易定量値 (mg/mL)
L-リンゴ酸	0.36
アスコルビン酸	0.39
乳酸	1.6
クエン酸	2.8

ご利用の手引き

■仕様

- ・測定可能形状 : 溶媒(水、エタノール等)に溶かすことができるもの
- ・測定必要量 : 数mL
- ・検出下限 : 100ppm程度

■納期

- ・通常7~10日 ※短納期対応可

分析サービスで、あなたの研究開発を強力サポート!