

# ビタミンB<sub>1</sub>・ビタミンB<sub>2</sub>の定量分析

## 蛍光検出器付HPLC法(公定法)による含有量の検査

測定法 : HPLC  
 製品分野 : 食品  
 分析目的 : 製品調査・組成評価・同定・定量

### 概要

豚肉や卵などの食品中にはビタミンB<sub>1</sub>(チアミン、HET)およびビタミンB<sub>2</sub>(リボフラビン)が豊富に含まれています。これらは多くの場合、リン酸エステル等の誘導体として存在しています。ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>の含有量は前処理として酵素処理を行い遊離型に変えた後、蛍光検出器付HPLCで分析することにより定量できます。ビタミンB<sub>1</sub>自体に蛍光性はありませんが、ポストカラム法で赤血塩アルカリ溶液と反応させ、酸化型のチオクロームに変換することで蛍光を検出することが可能となります。

### データ

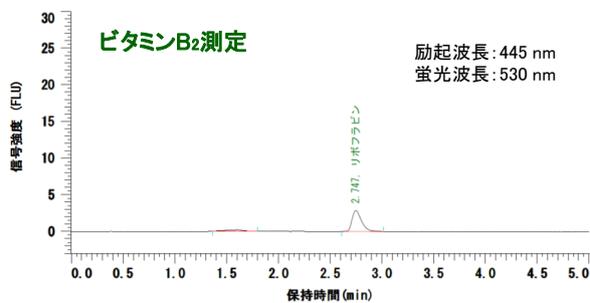
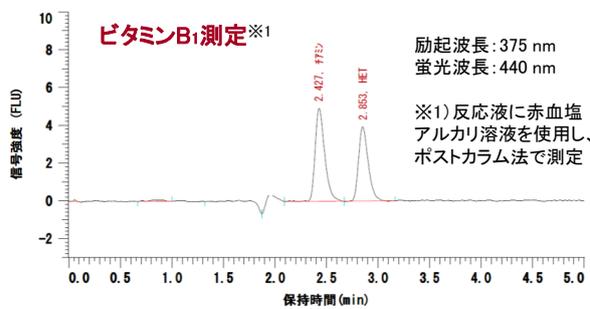
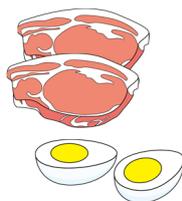
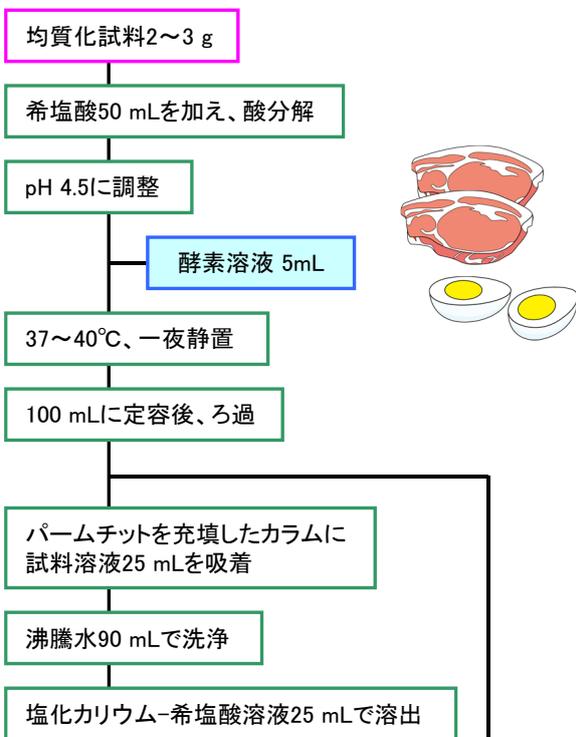
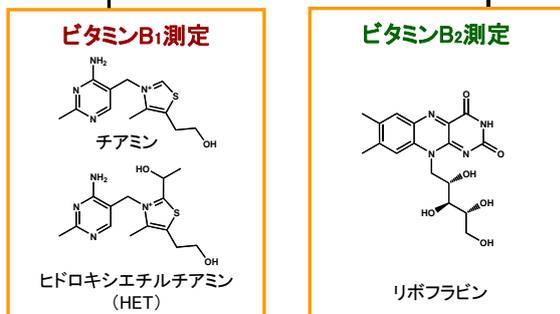


図2 クロマトグラム



出典: 五訂増補日本食品標準成分表

図1 分析の流れ

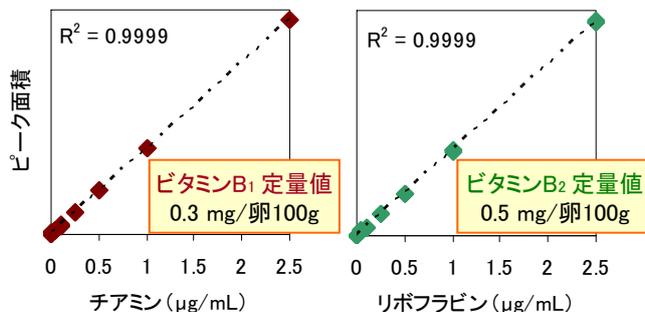


図3 検量線

分析サービスで、あなたの研究開発を強力サポート!