

GC/MSによる食品中トリグリセリドの分析

トリグリセリドを分解せずに分離・定性が可能

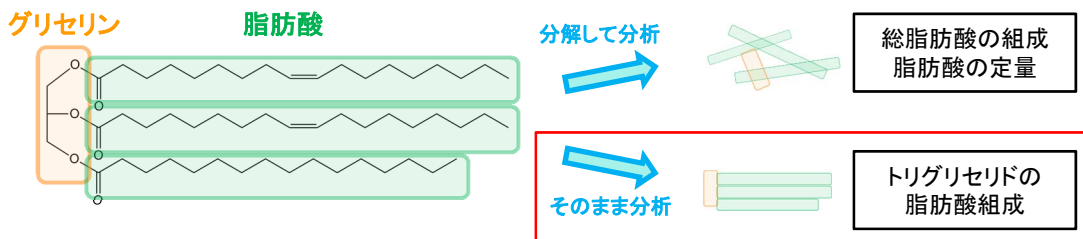
測定法 : GC/MS
 製品分野 : 食品・バイオテクノロジー
 分析目的 : 製品調査・組成評価・同定

概要

生体や食品中には脂肪酸組成の異なる複数のトリグリセリドが含まれています。総脂肪酸の分析ではトリグリセリドをグリセリンと脂肪酸に分解して測定を行いますが、トリグリセリドの状態における脂肪酸の組み合わせの情報は失われてしまいます。ここでは食品中のトリグリセリドをGC/MSで直接分析することで、どのような脂肪酸組成を持ったトリグリセリドが含まれているか分析した事例を示します。

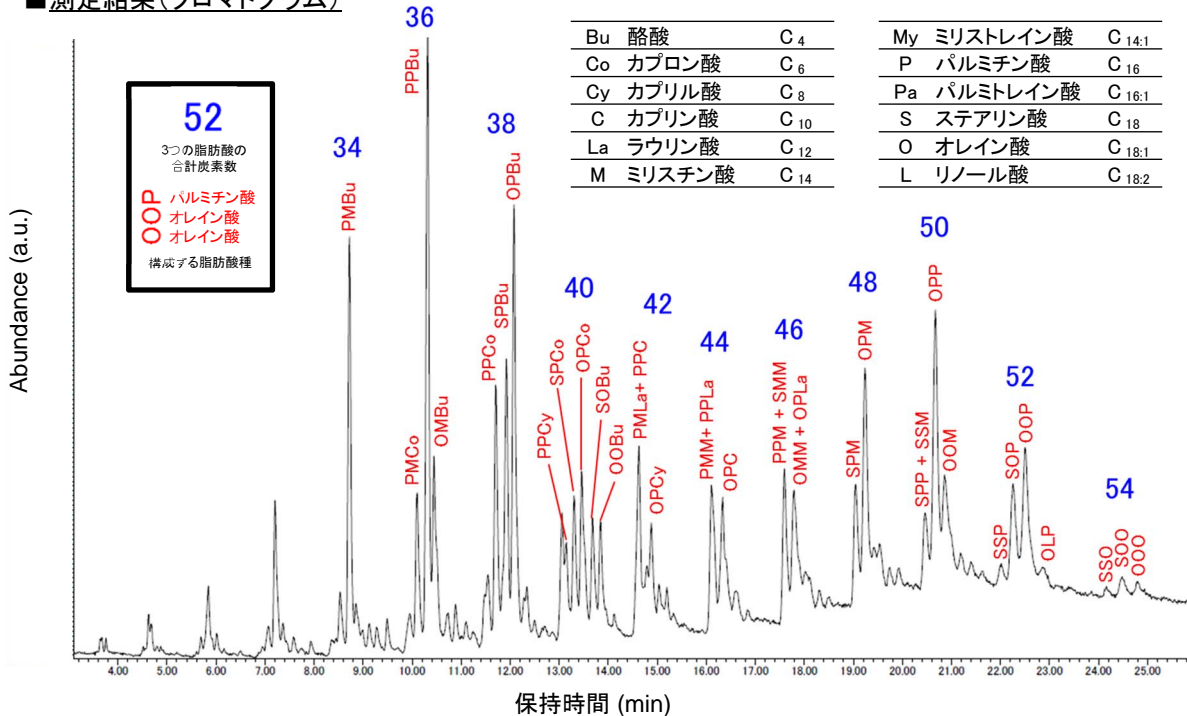
データ

■トリグリセリドの構造と分析方法



本事例

■測定結果(クロマトグラム)



トリグリセリドを脂肪酸組成ごとに分離して定性します

分析サービスで、あなたの研究開発を強力サポート！