

HPLCによる糖類の分析

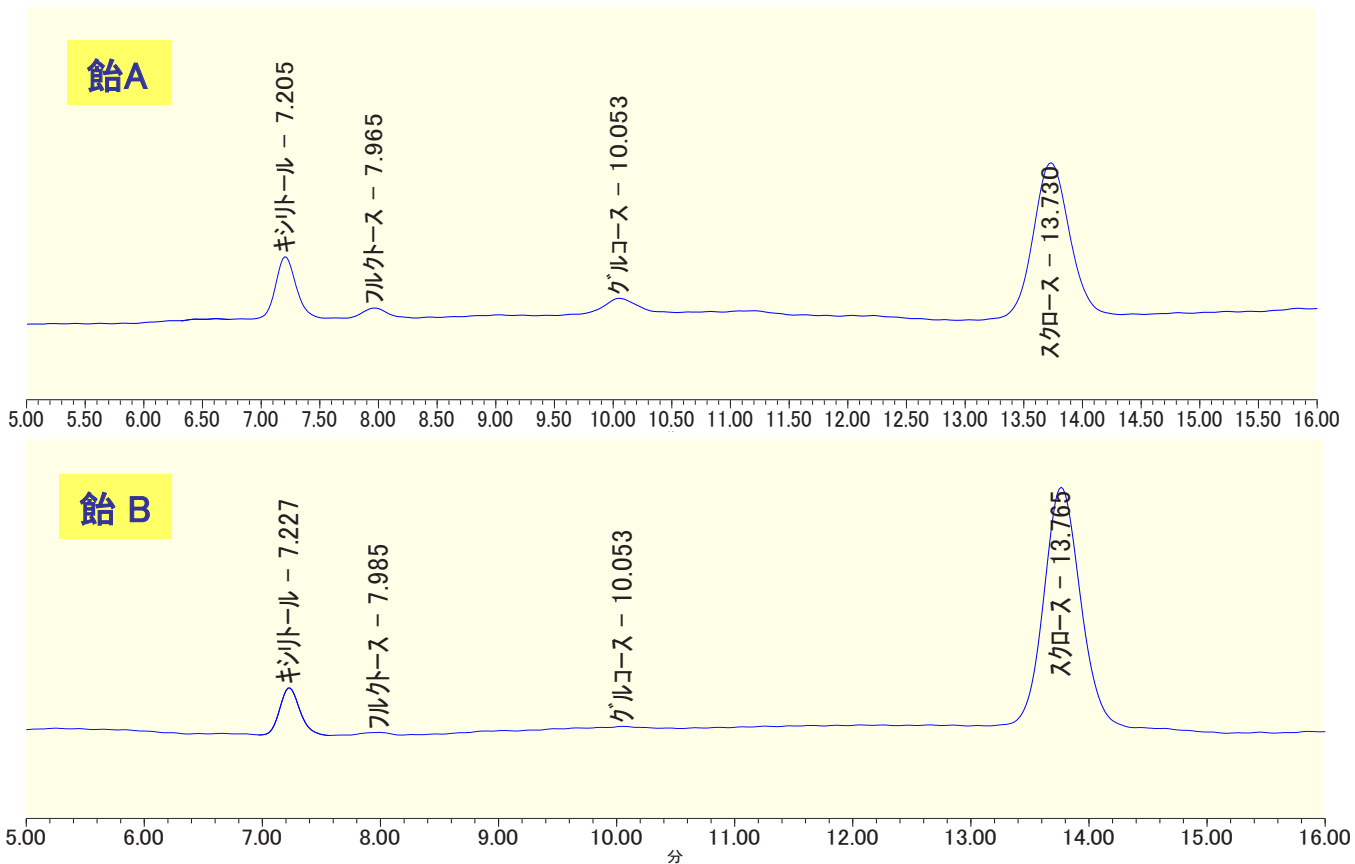
1. 概要

食品中の糖・糖アルコールの定量法のひとつにHPLC法があります。HPLC法では、簡単な前処理により、分離、定量を行うことができます。

2. 分析事例

食品添加物として許可されている甘味料のひとつ、キシリトールを含む市販の飴A、Bについて、キシリトールとその他の糖・糖アルコールの定量を行いました。

試料を粉碎し、移動相に溶解することで、一斉に分離、定量することができました。



分析条件

カラム : Shodex Asahipak NH2P-50 4E
 移動相 : アセトニトリル:水 = 75:25
 検出器 : RI
 温度 : 35°C

分析結果	分析結果	
	飴A (mg/g)	飴B (mg/g)
キシリトール	86	86
グルコース	43	5
スクロース	562	763
フルクトース	24	6

その他、可能な糖、糖アルコールの分析

ソルボース、マルトース、キシロビオース、エリトリール、ソルビトール、イノシトールなど。