**食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、 乳糖的测定**

按照GB5009.8-2016之要求，建立食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、 乳糖的含量测定方法。

一、**混合对照品溶液的制备**

各取果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖对照品适量，精密称定，加水溶解，制成每1 mL含50 mg的溶液，作为母液，然后各取母液1 mL混合，混匀，即得（10 mg/mL）。

**二、分析条件**

仪器：Shimadzu LC-20A

**色谱柱：Kromasil 100-5-NH2 (4.6\*250mm,5μm，P/N：M05NHA25)**

柱温：30 ℃

检测器：示差检测器 温度30 ℃

流速：1.0 mL/min

进样量：20 µL

流动相： 乙腈：水=75：25

1. **实验结果**

****

1. 果糖

2. 葡萄糖

3. 蔗糖

4. 麦芽糖

5. 乳糖

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **目标物名称** | **保留时间** | **峰面积** | **峰高** | **理论塔板数** | **拖尾因子** |
| 果糖 | 8.383 | 1525500 | 78018 | 4187 | 1.245 |
| 葡萄糖 | 10.054 | 1118807 | 42984 | 3358 | 1.182 |
| 蔗糖 | 14.206 | 1652629 | 48492 | 3805 | 1.141 |
| 麦芽糖 | 17.693 | 1047309 | 24000 | 3621 | 1.141 |
| 乳糖 | 19.614 | 433776 | 9595 | 4074 | 1.217 |

**重复性(n=4)**

****

1. **实验结论**

按照GB5009.8-2016之要求，建立了食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、 乳糖的含量测定方法，分离度满足要求，重现性良好。