**防腐剂 甜味剂 咖啡因的测定**

建立食品中防腐剂、甜味剂、咖啡因的HPLC测定方法。

**一、色谱条件**

色谱柱: Kromasil 100-5-C18 (4.6\*250mm,5μm，P/N：M05CLA25)

流动相：

A: 20mM磷酸二氢钾 B: 乙腈

梯度洗脱：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A% | B% |
| 0 | 92 | 8 |
| 4 | 92 | 8 |
| 7 | 88 | 12 |
| 10 | 65 | 35 |
| 13 | 65 | 35 |
| 14 | 92 | 8 |
| 20 | 92 | 8 |

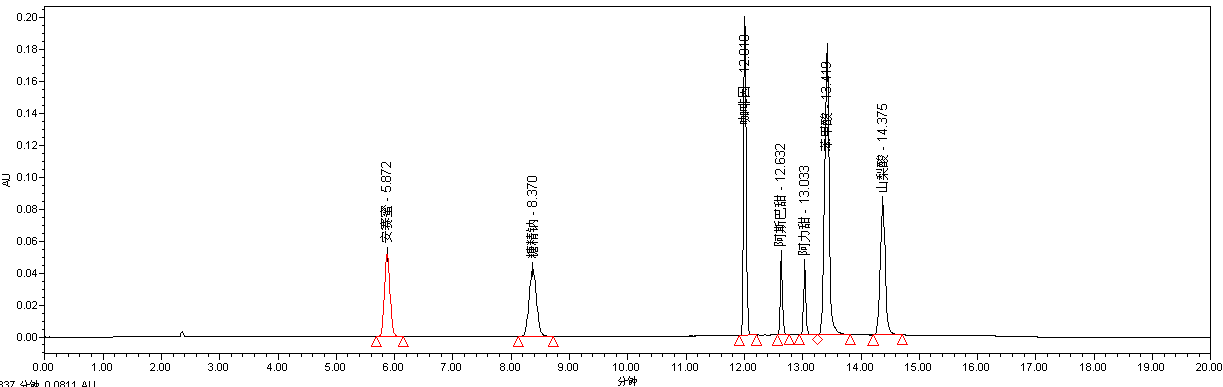
流速：1.0mL/min

柱温：35℃

进样量：10μL

检测器：UV220nm

**二、实验结果**



在上述色谱条件下，使用Kromasil 100-5-C18 4.6\*250mm色谱柱，分析食品添加剂安赛蜜、糖精钠、咖啡因、阿斯巴甜、阿力甜、苯甲酸、山梨酸，分离度及峰型良好。