



中华人民共和国国家标准

GB 5009.287—2022

食品安全国家标准 食品中胭脂树橙的测定

2022-06-30 发布

2022-12-30 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 中 胭 脂 树 橙 的 测 定
GB 5009.287—2022

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2022年7月第一版

*

书号: 155066·1-68831

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食品中胭脂树橙的测定

1 范围

本标准规定了食品中胭脂树橙(红木素、降红木素)的液相色谱测定方法。

本标准适用于干酪和再制干酪及其类似品、人造黄油及其类似制品、植脂末、冷冻饮品、果酱、巧克力和巧克力制品、糖果、粮食和粮食制品、焙烤食品、西式火腿类、肉灌肠类、复合调味料、饮料类、果冻、膨化食品中红木素和降红木素的测定。

2 原理

试样用氨水乙醇溶液提取,经石油醚脱脂,乙酸酸化后采用二氯甲烷萃取,液相色谱法分离,二极管阵列检测器或紫外检测器检测,外标法定量。

3 试剂和材料

除非另有说明,本方法所用试剂均为分析纯,水为 GB/T 6682 规定的一级水。

3.1 试剂

- 3.1.1 甲醇(CH_3OH):色谱纯。
- 3.1.2 无水乙醇($\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$):色谱纯。
- 3.1.3 乙腈($\text{C}_2\text{H}_5\text{N}$):色谱纯。
- 3.1.4 石油醚:沸程为 $30\text{ }^\circ\text{C}\sim 60\text{ }^\circ\text{C}$ 。
- 3.1.5 二氯甲烷(CH_2Cl_2):色谱纯。
- 3.1.6 2,6-二叔丁基-4-甲基苯酚($\text{C}_{15}\text{H}_{24}\text{O}$,简称 BHT)。
- 3.1.7 浓氨水($\text{NH}_3\cdot\text{H}_2\text{O}$),浓度含量为 $25\%\sim 28\%$ 。
- 3.1.8 冰乙酸($\text{C}_2\text{H}_4\text{O}_2$)。

3.2 试剂配制

- 3.2.1 BHT-甲醇溶液:称取 0.5 g BHT(3.1.6),用 500 mL 甲醇溶解。
- 3.2.2 BHT-乙醇溶液:称取 0.5 g BHT(3.1.6),用 500 mL 无水乙醇溶解。
- 3.2.3 70%乙腈水溶液:量取 350 mL 乙腈和 150 mL 水,混合均匀,加入 0.5 g BHT(3.1.6),振荡溶解。
- 3.2.4 5%氨水乙醇溶液:量取 50 mL 氨水和 950 mL 无水乙醇,混合均匀,加入 1 g BHT(3.1.6),振荡溶解。
- 3.2.5 BHT-石油醚溶液:称取 0.5 g BHT(3.1.6),用 500 mL 石油醚溶解。
- 3.2.6 BHT-二氯甲烷溶液:称取 0.5 g BHT(3.1.6),用 500 mL 二氯甲烷溶解。
- 3.2.7 2%乙酸水溶液:量取 20 mL 冰乙酸,加到 980 mL 水中,混合均匀。