

进出口食品中罗丹明B的测定

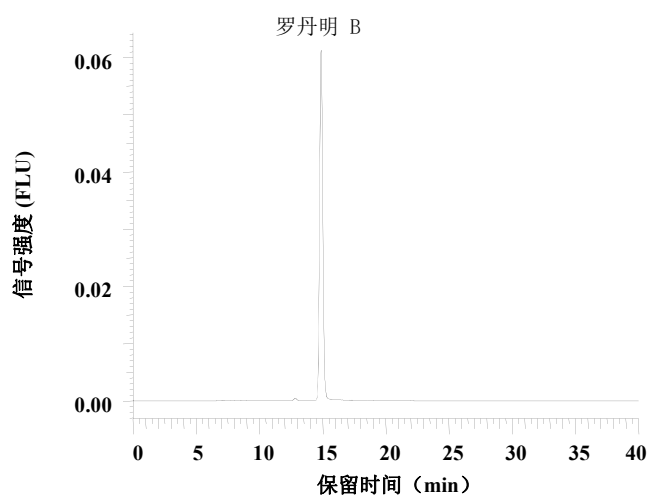
罗丹明B又称玫瑰红B，是一种人工合成的染料，属于非食品原料。

2008年，中国将其列入第一批《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》中，明确规定不允许使用其作食品添加剂。本文参考SN/T 2430-2010 进出口食品中罗丹明B的检测方法，应用Chromaster系统，对罗丹明B进行了分析。


Chromaster 系统

标准样品测定例

■ 标准样品测定例



■ 分析条件

色谱柱 : HITACHI LaChrom C18 (5 µm)
 4.6 mm I.D. × 150 mm

流动相 : A-甲醇; B-水
 40% A (0.0-2.0 min) →
 70% A (4.0-18.0 min) →
 40% A (18.1-40.0 min)

流速 : 0.8 mL/min

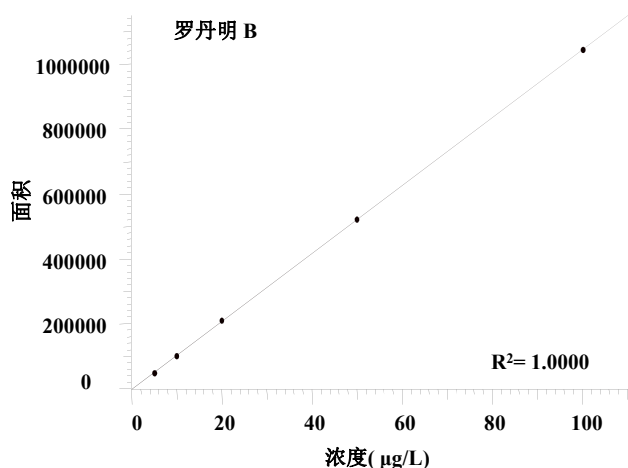
柱温 : 35 °C

检测波长 : FLD: Ex = 550 nm, Em = 580 nm

进样量 : 10 µL

■ 重现性 (50.0 µg/L 标准溶液, n=6)

■ 线性



NO.	rhodamine B (50 µg/L)	
	RT (min)	Area
11	14.887	533924
12	14.883	536841
13	14.890	532052
14	14.887	530326
15	14.868	530945
16	14.877	535507
AVG	14.882	533266
SD	0.008	2598
RSD	0.06%	0.49%

罗丹明 B 在5 ~ 100 µg/L的浓度范围内线性关系良好, R^2 为1.0000。重现性良好。

仪器配置: Chromaster 5110 泵, Chromaster 5210 自动进样器, Chromaster 5310 柱温箱, Chromaster 5440 荧光检测器。

注意: 本资料所示数据仅为测定例用数据而非可保证仪器性能的数据。本仪器只是研究用仪器, 而不是诊断、治疗或预防人或动物疾病的医疗仪器。