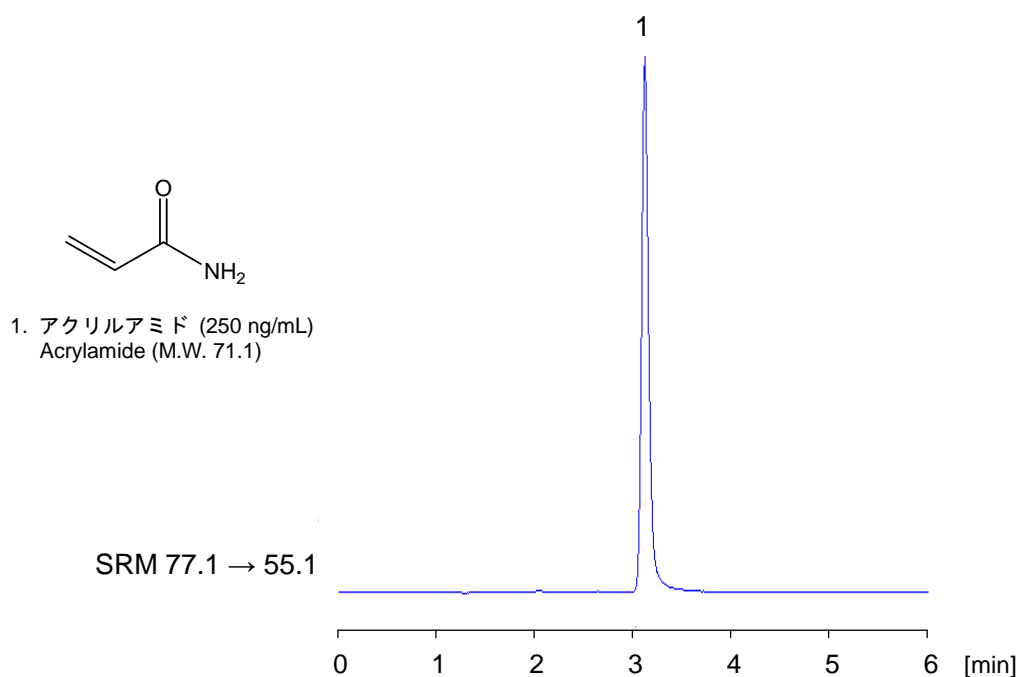


## アクリルアミド

## Acrylamide

アクリルアミドは微量ながら広く加熱調理された食品中に含まれており、健康への影響が懸念されています。LC-MS/MS を用いた分析例を示します。カラムは CAPCELL PAK C<sub>18</sub> AQ S3 (2.0 mm i.d. x 150 mm) を用いました。アクリルアミドは非常に極性の高い化合物で逆相モードでの保持は困難ですが、表面極性の高い AQ タイプでは十分な保持が得られました。

A trace amount of acrylamide is widely found in heated food, and concerns have been raised regarding its influence on health. The following chromatogram was obtained with LC-MS/MS, using CAPCELL PAK C<sub>18</sub> AQ S3 (2.0 mm i.d. x 150 mm). The compound was adequately retained in spite of its high polarity.



### 【HPLC Conditions】

Column	: CAPCELL PAK C <sub>18</sub> AQ S3 ; 2.0 mm i.d. x 150 mm
Mobile phase	: 0.1 vol% HCOOH / CH <sub>3</sub> OH = 98.5 / 1.5
Flow rate	: 200 μL/min
Temperature	: 30 °C
Detection	: MS/MS (SRM : Selected Reaction Monitoring)
Ionization	: ESI Positive
Inj. vol.	: 5 μL
Sample dissolved in	: Mobile phase

※ 1 μg/mL = 1 ppm