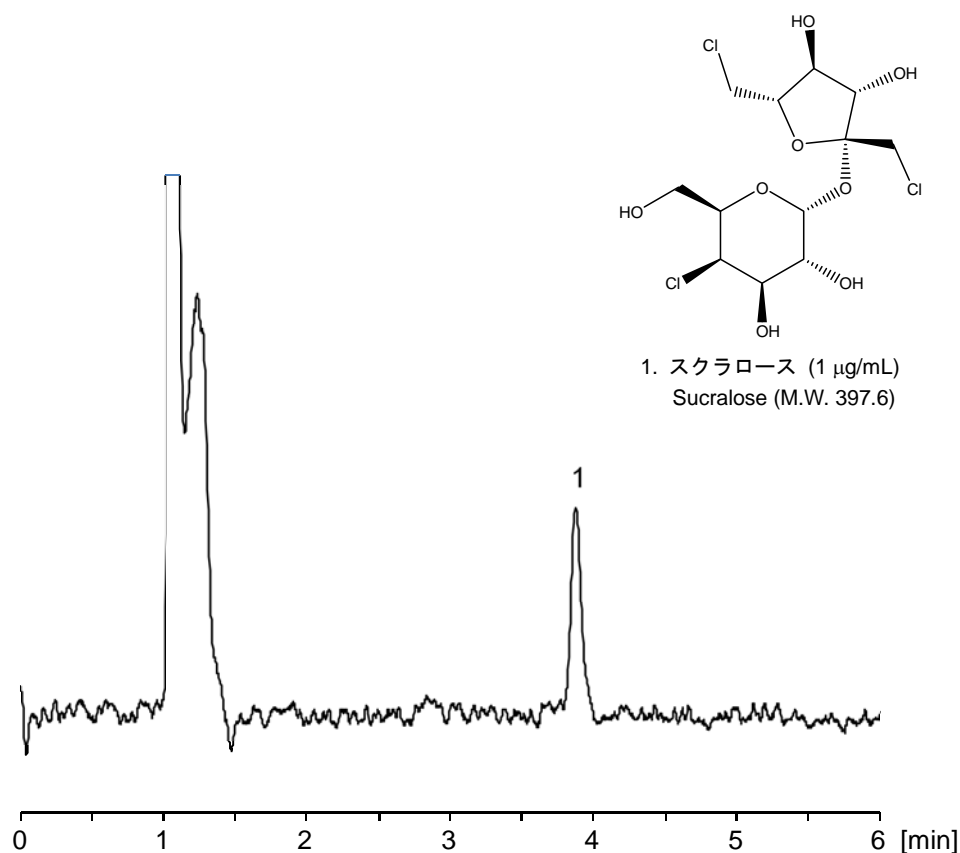


スクラロース

Sucralose

スクラロースは人工甘味料のひとつで、食品添加物として広く利用されています。CAPCELL CORE AQ S2.7 (4.6 mm i.d. x 100 mm) を用い、NQAD にて検出した分析例を示します。スクラロースは UV 吸収がないため NQAD による検出は有効な手段です。



【HPLC Conditions】

Column	: CAPCELL CORE AQ S2.7 ; 4.6 mm i.d. x 100 mm
Mobile phase	: H_2O / CH_3CN = 85 / 15
Flow rate	: 1 mL/min
Temperature	: 40 °C
Detector	: NQAD (Evaporation 35 °C, Nebulizer 30 °C, Filter 5 sec)
Inj. vol.	: 10 μL
Sample dissolved in	: H_2O
※ 1 $\mu\text{g/mL}$ = 1 ppm	