

イヌリン

Inulin

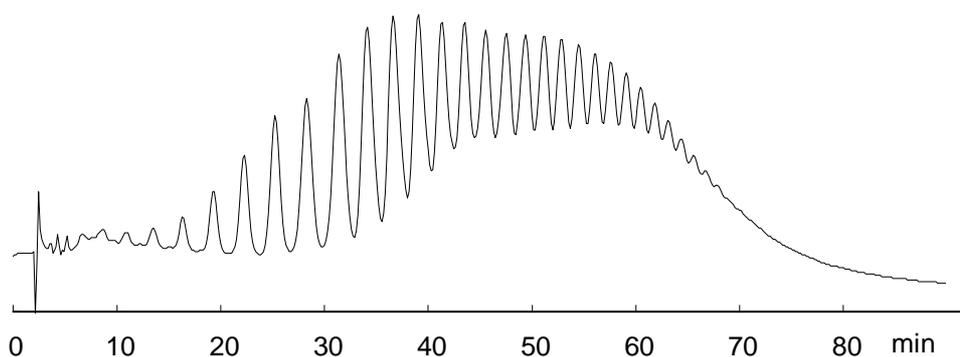
イヌリンは、天然のオリゴ糖の一種で、フルクトースとして知られる炭水化物類です。イヌリンを SUCREBEAD II で分析した例を示します。

Inulin, oligosaccharide consisting of a single glucose unit and subsequent fructose units, was separated with SUCREBEAD II.



G : Glucose
F : Fructose

イヌリン
Inulin
(C₆H₁₂O₆)_n



【HPLC Conditions】

Column : SUCREBEAD II ; 2.0 mm i.d. x 250 mm
Mobile phase : A) 100 mmol/L NaOH
B) 100 mmol/L NaOH, 1 mol/L CH₃COONa
B 20 % (0.0 min) -> 60 % (90.0 min) -> 60 % (120 min) Gradient
Flow rate : 250 μ L/min
Temperature : 25 $^{\circ}$ C
Detection : Pulsed amperometric detector (PAD)
Inj. vol. : 10 μ L
Sample dissolved in : H₂O
※ 1 μ g/mL = 1 ppm