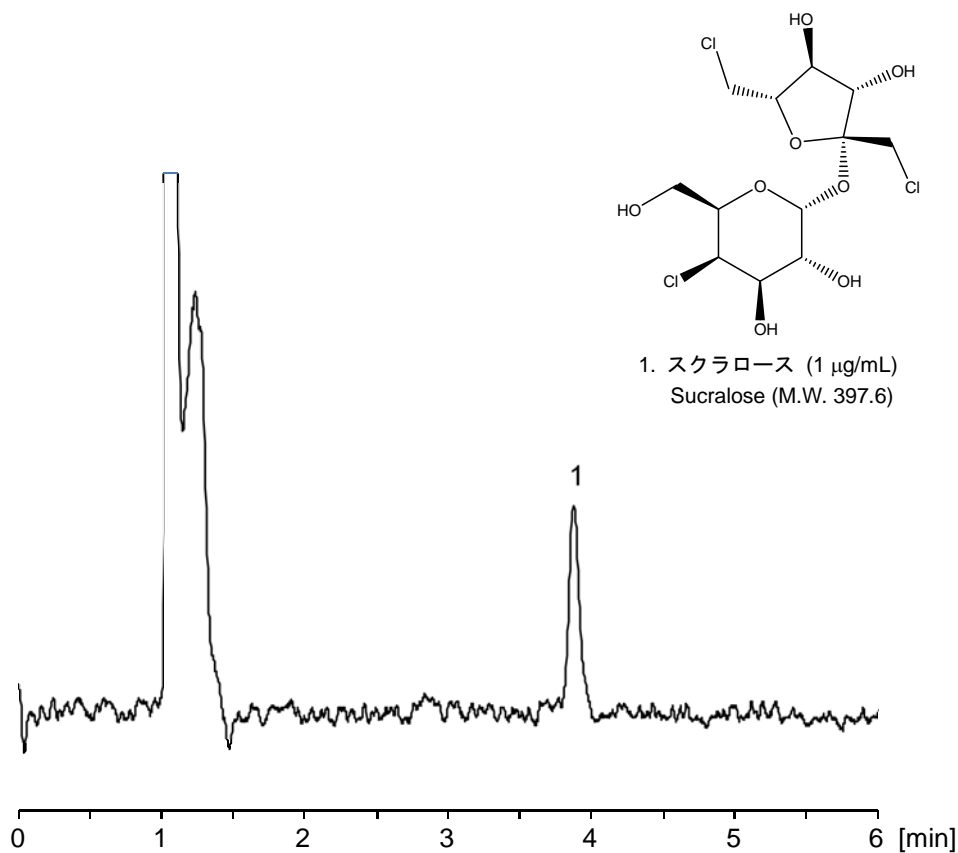


スクラロースは人工甘味料のひとつで、食品添加物として広く利用されています。CAPCELL CORE AQ S2.7 (4.6 mm i.d. x 100 mm) を用い、NQADにて検出した分析例を示します。スクラロースはUV吸収がないためNQADによる検出は有効な手段です。

**【HPLC Conditions】**

Column : CAPCELL CORE AQ S2.7 ; 4.6 mm i.d. x 100 mm  
Mobile phase :  $\text{H}_2\text{O}$  /  $\text{CH}_3\text{CN}$  = 85 / 15  
Flow rate : 1 mL/min  
Temperature : 40 °C  
Detector : NQAD (Evaporation 35 °C, Nebulizer 30 °C, Filter 5 sec)  
Inj. vol. : 10  $\mu\text{L}$   
Sample dissolved in :  $\text{H}_2\text{O}$   
※ 1  $\mu\text{g}/\text{mL}$  = 1 ppm