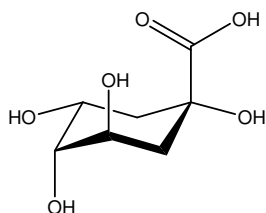
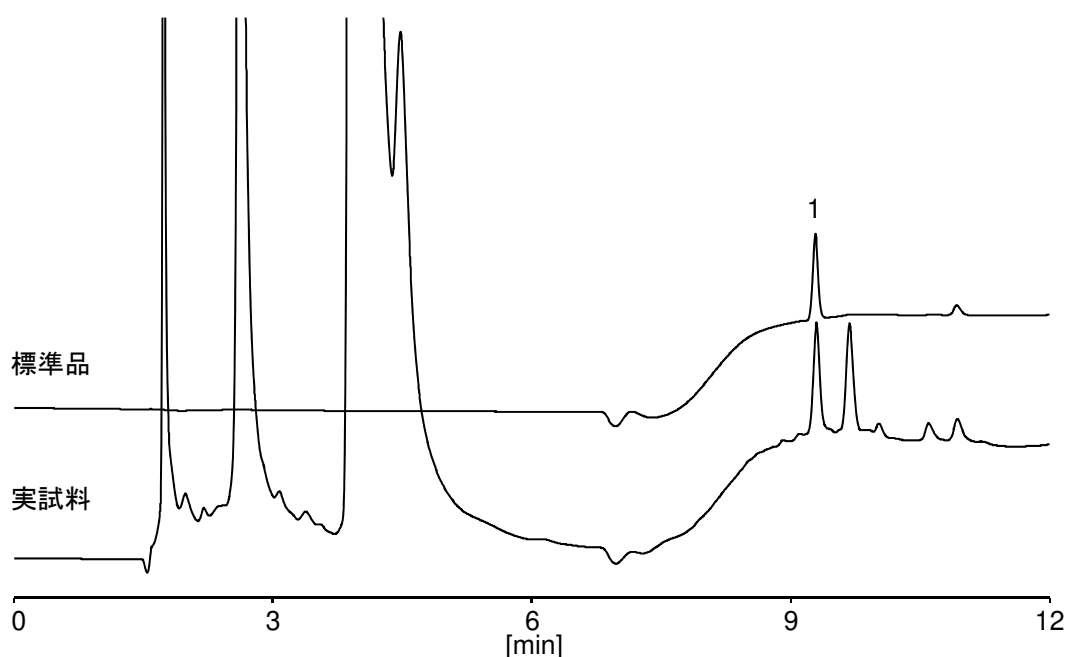


ブラックコーヒー飲料に含まれるキナ酸分析について、煩雑な前処理を行わず 0.2 μm のフィルター処理のみ行った試料を CAPCELL PAK NH₂ UG80 S5 (4.6 mm i.d. x 250 mm) で分析した例を示します。キナ酸の保持時間は良好な再現性を示し、コーヒー飲料に含まれる多量の不純物とキナ酸とを分離することが可能です。



1. キナ酸 (500 μg/mL)
Quinic acid (M.W. 192.2)



【HPLC Conditions】

Column : CAPCELL PAK NH₂ UG80 S5 ; 4.6 mm i.d. x 250 mm
 Mobile phase : A) 0.1 vol% H₃PO₄
 B) 500 mmol/L Phosphate buffer ((NH₄)₂HPO₄ / NH₄H₂PO₄ = 1 / 1 in molar ratio)
 B 0 % (0 min) -> 0 % (5 min) -> 10 % (5.1 min) -> 10 % (10 min) -> 100 % (10.1 min) -> 100 % (15 min) -> 0 % (15.1 min) Gradient
 Flow rate : 1 mL/min
 Temperature : 40 °C
 Detection : UV 210 nm
 Inj. vol. : 10 μL
 Sample dissolved in : H₂O
 ※ 1 μg/mL = 1 ppm