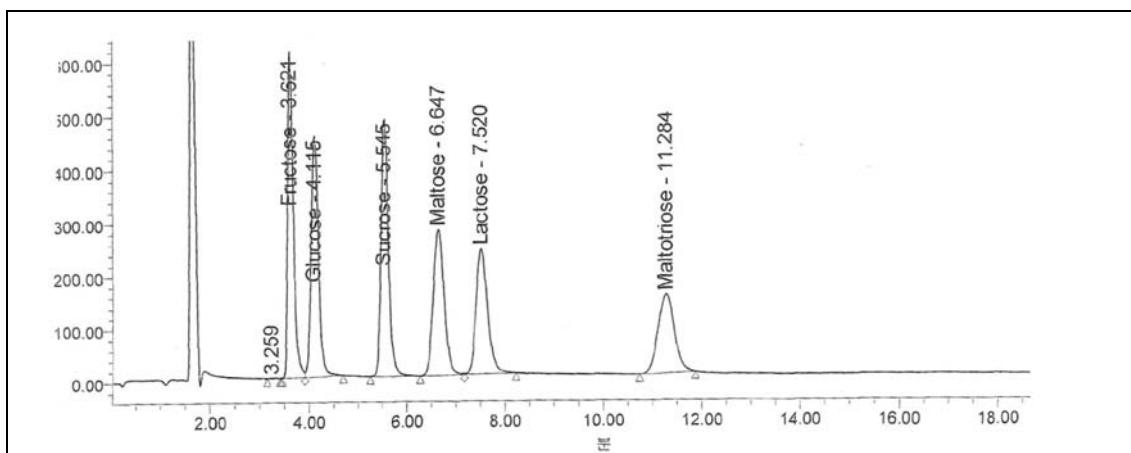


Amino(NH₂) 컬럼을 이용한 6가지 당조성 분석

분석 성분 :

Fructose, Glucose, Sucrose, Maltose, Lactose, Maltotriose.



	Peak Name	RT	Area	%Area	Height
1		3.259	7684	0.03	818
2	Fructose	3.621	4835781	18.60	610009
3	Glucose	4.115	4670311	17.96	451113
4	Sucrose	5.545	5101926	19.63	481115
5	Maltose	6.647	4172765	16.05	273733
6	Lactose	7.520	3826645	14.72	234539
7	Maltotriose	11.284	3381646	13.01	147124

Chromatography Condition

Column : PhenoSphere NH2 5 μ

Dimension : 250 x 4.6mm

Part No. : 00G-4087-E0

Elution Type : Isocratic

Mobile Phase : 75~80% ACN

Flow Rate : 1.5mL ~ 2.0mL/min

Injection Volume : 20 μ L

Temperature : 30 ~ 35 °C

Detector : RI

< Column과 RI Detector의 온도를 갖게 맞춰줌 >

* Mobile Phase의 Acetonitrile 비율 및 Temperature <컬럼/Detector>, 유속은 HPLC System과 Column의 상태에 따라 조절해 줌

* NH2 컬럼이 초기에 손상 조건임으로 IPA를 저속으로 흘려 준 후 Mobile Phase를 흘려 주어 역상 조건으로 반드시 만들어 준 후 분석을 해 줌

* 식품에서 추출 시 물 100%를 이용하여, 50mL을 추출하고 ACN 50mL을 혼합해 100mL의 시료를 만들어 줌.

<지방이 많이 포함된 샘플일 경우 Ether나 Hexane을 먼저 처리하여 지방 성분을 없애 줌>

* 샘플 전처리 등 궁금하신 점은 ㈜성문시스텍으로 연락 바랍니다.