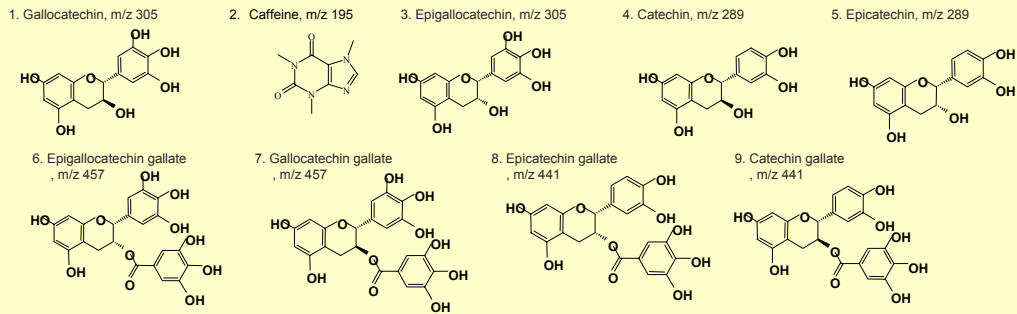


■ ■ 緑茶中、カテキン類の分離例 Ascentis RP-Amide

健康食品ブームの折、高濃度な茶カテキンの分析が流行しました。ここではlogPowも殆ど変化が無く、且、マススペクトラムでも同定し難い、カテキン類の分析例を示します。確実な定量、定性のためには、完全ベース分離が必要となる分析です。Ascentis RP-Amideでは通常のMS適合の移動相条件で簡便に分離を達成しています。

緑茶中カテキン類の分離例



カラム: 15 cm x 4.6 mm I.D., 5 μm
 移動相: (A)10 mM ギ酸アンモニウム pH 3.0
 (B)Methanol
 流速: 1.0 mL/min with Split 温度: 35°C
 検出: MS ESI(-) SIR Waters/Micromass ZQ
 注入量: 5 μL

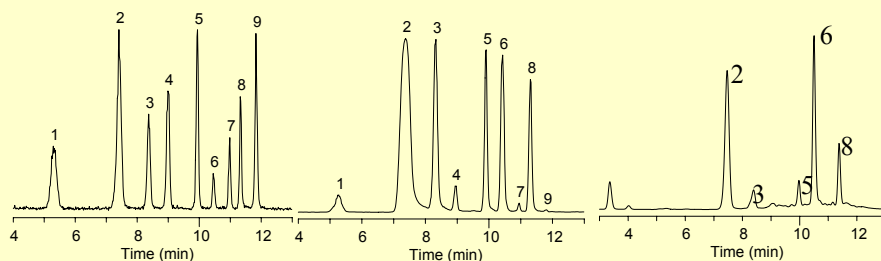
グラジエント

Min.	A%	B%
0	80	20
5	80	20
10	45	55
12	80	20

10μg/mL each MP. 標準液

緑茶抽出物

緑茶抽出物
 検出:UV at 276nm



SIGMA-ALDRICH™

シグマ アルドリッチ ジャパン株式会社 アナリティカル事業部

〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-24 天王洲セントラルタワー4F
 TEL.03-5796-7350 / FAX.03-5796-7355

〒532-0004 大阪市淀川区西宮原2-7-38 新大阪西浦ビル
 TEL.06-6397-5963 / FAX.06-6397-4649

E-mail: sialjpsp@sial.com