

猪肉中对乙酰氨基酚的固相萃取方法 (Copure® 专用柱)

本方法适用于肉制品中对乙酰氨基酚的测定

一、样品提取

准确称取均质后的猪肉 2.0 g，加入 10 mL 乙酸乙酯，震荡、涡旋 2 min，4000 r/min 离心 5 min 取乙酸乙酯层；向猪肉中再加入乙酸乙酯 10 mL 重复提取一次；合并乙酸乙酯提取液，于 50°C 氮吹至近干，6 mL 水溶解，5 mL × 2 次除脂，弃去正己烷，水层备用。

二、SPE 柱净化 (Copure® 对乙酰氨基酚专用柱)

活化：对乙酰氨基酚专用柱使用前用 5 mL 甲醇、5 mL 水活化。

上样和洗脱：将提取备用液过柱，弃去流出液，加入 5 mL 5% 甲醇水溶液淋洗，弃去淋洗液，抽干小柱；加入 8 mL 甲醇洗脱，收集洗脱液（上样、洗脱过程保持流速 1 mL/min）。

重新溶解：洗脱液在 40°C 下氮吹至近干，1 mL 甲醇定容，0.22 μm 滤膜过滤，滤液待上机测试。

三、仪器条件

设备：Waters Alliance 2695

色谱柱：XB-C18 (4.6 mm × 250 mm, 5 μm)

检测器：Waters 2487 紫外检测器

检测波长：250 nm

等度洗脱：A：乙腈

B：0.05 mol/L 磷酸氢二钾溶液

洗脱方式：等度洗脱，A：B=5：95

流速：1.0 mL/min

进样体积：20 μL

四、实验结果

表 1 1.0 mg/kg 猪肉基质中对乙酰氨基酚检测的添加回收结果

名称	回收率 (%)			平均回收率 (%)	RSD (%)
	1	2	3		
对乙酰氨基酚	81.0	80.5	83.7	81.7	2.1

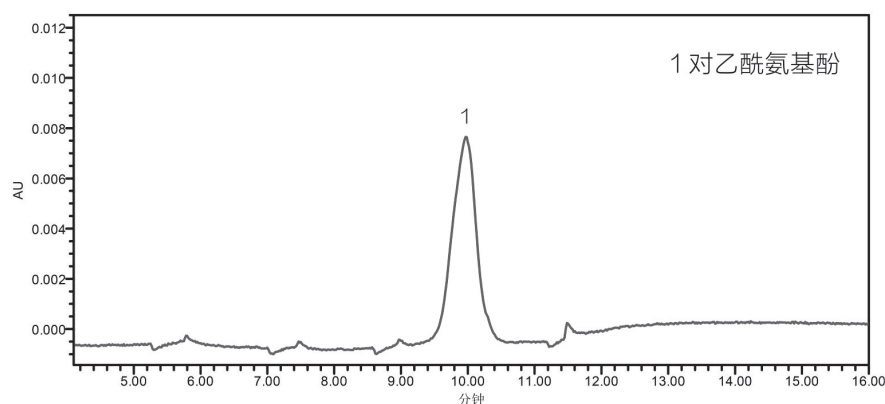


图 1 添加水平为 1.0 mg/kg 对乙酰氨基酚检测的液相色谱图

订购信息

货号	描述	包装
COAPAP360	Copure® 对乙酰氨基酚专用柱, 60 mg/3 mL	50 支 / 盒
SF130-22-NL	尼龙 / φ13 mm/0.22 μm/ 有机系	100 个 / 盒
MF047-45-MCE	MCE/φ47 mm/0.45 μm/ 水系	200 片 / 盒
MF047-45-PTFE	PTFE/φ47 mm/0.45 μm/ 有机系	200 片 / 盒
V2-AL	2 mL 棕色短螺纹广口样品瓶, 带书写处	100 个 / 盒
SC2-1	2 mL 蓝色聚丙烯盖, 预开口, 9-425	100 个 / 盒
SPEMF12G	12 位固相萃取负压装置, 玻璃缸体	1 个 / 盒