

蜂蜜中寡糖成分的测定 (Copure® 蜂蜜专用柱)

《中华人民共和国药典 2015 版一部·蜂蜜》

一、样品提取

取蜂蜜样品 2 g，置烧杯中，加入 10 mL 水彻底溶解。

二、SPE 柱净化 (Copure® 蜂蜜检测柱, 6 mL)

活化: 25 mL 水, 过柱速度 1 秒 / 滴。

上样和洗脱: 当液面到达柱面上 2 mm, 抽负压使溶液通过柱子, 待液面下降到柱面以上 2 mm 时, 用 7% 乙醇 25 mL 淋洗, 弃去淋洗液。再用 50% 乙醇 10 mL 洗脱, 收集洗脱液。

重新溶解: 洗脱液于 65°C 水浴中减压浓缩至干, 残渣加 30% 乙醇 1 mL 使之溶解, 作为供试品溶液。

三、薄层色谱条件

薄层板: 硅胶 G 薄层板

展开剂: 正丙醇 - 水 - 三乙胺 =60:30:0.7

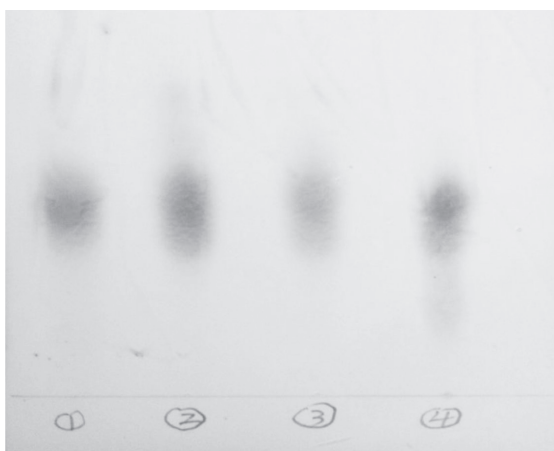
点样量: 3 μ L

显色剂: 苯胺 - 二苯胺 - 磷酸的混合溶液 (取二苯胺 1 g, 苯胺 1 mL, 磷酸 5 mL, 加丙醇至 50 mL, 混匀)

显色方法: 喷以显色剂, 105°C 加热至斑点显色清晰, 在日光下检视。供试品色谱中, 在与对照品相应位置的下方, 应不得显斑点。

四、实验结果

对 4 种不同来源的蜂蜜进行检测, 结果表明, 4 号蜂蜜 Rf 低于麦芽五糖迁移位置, 表明该蜂蜜中含有掺假糖浆, 为假蜂蜜。



注: 1、2、3 号为真蜂蜜, Rf 大于 0.35, 4 号为假蜂蜜, Rf 小于 0.35。

综合表明, 该方法及材料能够准确鉴别真假蜂蜜。

订购信息

货号	描述	包装
CO6252-AC	Copure® 蜂蜜专用柱, 6 mL	30 支 / 盒
SFEMF12G	12 位固相萃取负压装置, 玻璃缸体	1 个 / 盒