



中华人民共和国国家标准

GB 29693—2013

食品安全国家标准

动物性食品中常山酮残留量的测定 高效液相色谱法

2013-09-16 发布

2014-01-01 实施

中华人民共和国农业部
中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 发布

食品安全国家标准

动物性食品中常山酮残留量的测定

高效液相色谱法

1 范围

本标准规定了动物性食品中常山酮残留量检测的制样和高效液相色谱测定方法。
本标准适用于鸡的肌肉和肝脏组织中常山酮残留量的检测。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

3 原理

试样中残留的常山酮,用胰蛋白酶酶解,乙酸乙酯提取,液液萃取,HLB柱净化,高效液相色谱-紫外测定,外标法定量。

4 试剂和材料

以下所用试剂,除特殊注明外均为分析纯试剂,水为符合 GB/T 6682 规定的一级水。

- 4.1 氢溴酸常山酮对照品:含量 $\geq 99.6\%$ 。
- 4.2 甲醇:色谱纯。
- 4.3 乙酸乙酯:色谱纯。
- 4.4 乙腈:色谱纯。
- 4.5 无水碳酸钠。
- 4.6 胰蛋白酶:1 000 U/mg。
- 4.7 乙酸铵。
- 4.8 乙酸。
- 4.9 甲苯。
- 4.10 HLB固相萃取柱:500 mg/6 mL,或相当者。
- 4.11 0.25 mol/L 乙酸铵缓冲液:取乙酸铵 19.27 g,加乙酸 30 mL,用水溶解并稀释至 1 000 mL,用乙酸调 pH 至 4.3。
- 4.12 0.125 mol/L 乙酸铵缓冲液:取 0.25 mol/L 乙酸铵缓冲液 500 mL,用水溶解并稀释至 1 000 mL。
- 4.13 10%碳酸钠溶液:取无水碳酸钠 10 g,用水溶解并稀释至 100 mL。
- 4.14 流动相:取乙腈 250 mL、0.25 mol/L 乙酸铵缓冲液 150 mL 和水 600 mL,混匀,用冰乙酸调 pH 至 4.3,滤膜过滤,现配现用。