

白酒中游离有机酸的定量测定

胡国栋/程劲松/朱叶

轻工业部食品发酵工业科学研究所

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 本文介绍了一种简单、准确测定白酒中游离有机酸的方法。酒样经中和、浓缩后，未经衍生直接注入毛细管色谱柱，经气相色谱-质谱鉴定并采用三种内标物定量，可准确测定白酒中C2~C18的二十种游离脂肪酸及三种苯羧酸，结果重现性良好。

关键词

分类号

Abstract

Key words

DOI:

通讯作者

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(203KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [参考文献](#)

服务与反馈

- ▶ [把本文推荐给朋友](#)
- ▶ [加入我的书架](#)
- ▶ [加入引用管理器](#)
- ▶ [复制索引](#)
- ▶ [Email Alert](#)
- ▶ [文章反馈](#)
- ▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 无 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章
 - [胡国栋程劲松朱叶](#)