

94文章

扩展功能

本文信息

► [Supporting info](#)

► [PDF\(114KB\)](#)

► [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

► [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

► [本刊中包含“薄层色谱”的相关文章](#)

► 本文作者相关文章

· [朱之光](#)

· [霍权恭](#)

· [周展明](#)

·

食用植物油鉴别方法的研究 I . 花生油和棕榈油的鉴别

朱之光, 霍权恭, 周展明,

郑州粮食学院分析测试中心.

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 A mixture of petroleum ether-ethyl ether(2:1, V/V) was used as a developer for the separation of sterol compounds from edible vegetable oil on a silica-sodium carboxymethyl cellulose thin-layer chromatographic plate. For a given oil there are specific sterols, which can be used as a marker for the oil identification. The method presented can be effectively used for the discrimination of peanut oil from palm oil.

关键词 [薄层色谱](#) [甾醇化合物](#) [花生油](#) [棕榈油](#) [食用植物油鉴别](#).

分类号

Abstract

Key words

DOI:

通讯作者