

食品科学

HPLC法测定麻辣火锅底料中辣椒碱含量

屠大伟, 李沿飞

重庆市计量质量检测研究院, 重庆 400020

收稿日期 2008-6-8 修回日期 2008-7-10 网络版发布日期 2008-8-11 接受日期

**摘要** 笔者为明确辣椒碱消费程度, 保证麻辣火锅底料产品质量, 研究了麻辣火锅底料中辣椒碱含量的测定方法。采用ODS色谱柱, 检测波长为280nm, 以甲醇和水为流动相进行梯度洗脱, 测定了麻辣火锅底料中的辣椒碱含量。结果显示, 清油火锅底料中辣椒碱含量为0.068mg/g, 牛油火锅底料中辣椒碱含量为0.077mg/g, 方法加样平均回收率为101.85%和102.69%。

**关键词** [麻辣火锅底料](#); [辣椒碱](#); [HPLC](#)

分类号 [TS207.3](#)

**DOI:**

对应的英文版文章: [2008-0218](#)

通讯作者:

李沿飞 [ff\\_ly2001@hotmail.com](mailto:ff_ly2001@hotmail.com)

作者个人主页: 屠大伟; 李沿飞

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#)(424KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#)(0KB)
- ▶ [参考文献\[PDF\]](#)
- ▶ [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](#)
- ▶ [引用本文](#)
- ▶ [Email Alert](#)
- ▶ [文章反馈](#)
- ▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“麻辣火锅底料; 辣椒碱; HPLC”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章

- [屠大伟](#)
- [李沿飞](#)