

吴迪 天津市南开区卫津路94号 南开大学 生命科学学院124室（色谱实验室） 300071
高扬 天津市林业果树研究所 300112
苗会娟 天津市南开区卫津路94号 南开大学 生命科学学院124室（色谱实验室） 300071
等

摘要：过氧化苯甲酰和山梨酸是在面粉中常用的添加剂。本文采用毛细管气相色谱法检测面粉中的过氧化本甲酰，方法准确、快速。

关键词：毛细管气相色谱, 过氧化苯甲酰, 山梨酸, 面粉

文章全文为PDF格式，请下载 to 本机浏览。[[下载全文](#)]

如您没有PDF阅读器，请先下载PDF阅读器 Acrobat Reader [[下载阅读器](#)]

Determination of benzoyl peroxide and sorbic acid in flour by capillary gas chromatography

300071

300112

300071

Abstract: Benzoyl peroxide and sorbic acid are common additives in flour. In this article, we determine benzoyl peroxide and sorbic acid in flour by capillary gas chromatography. The method has the advantages of accurate and high efficiency.

Key words: Capillary gas chromatography, Benzoyl peroxide, Sorbic acid, Flour

[【大 中 小】](#) [[关闭窗口](#)]