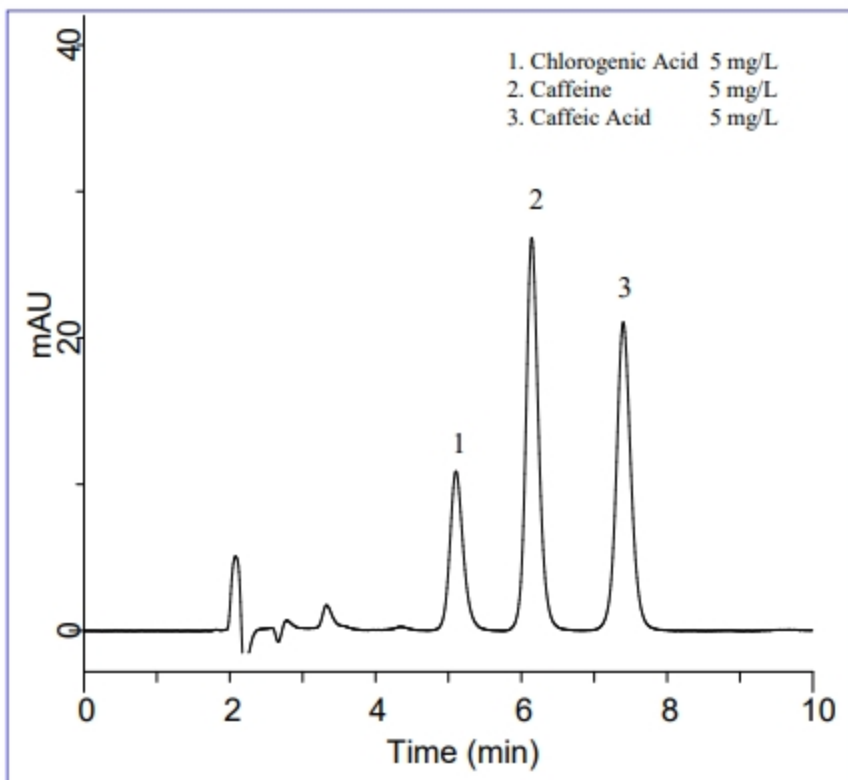


绿原酸是一种具有咖啡香气成分的多酚，据说它具有抗氧化作用，具有抑制致癌物质生成和使致癌物质失活的作用，同时也被用来进行各种各样的研究。

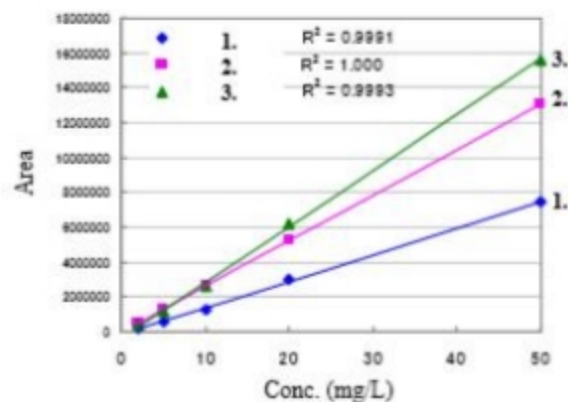
这篇分析中使用了高效液相色谱(HPLC)系列的PDA检测器(GL-7452A)来进行绿原酸的分析，并在短时间内完成了此次分析。

### 标准溶液的测定例



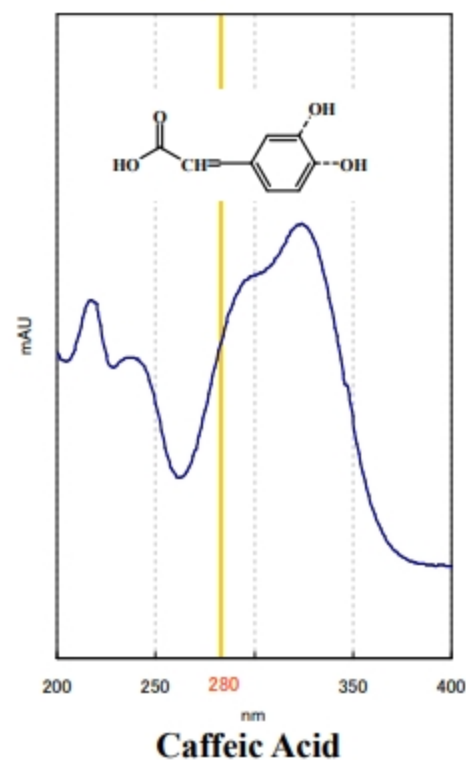
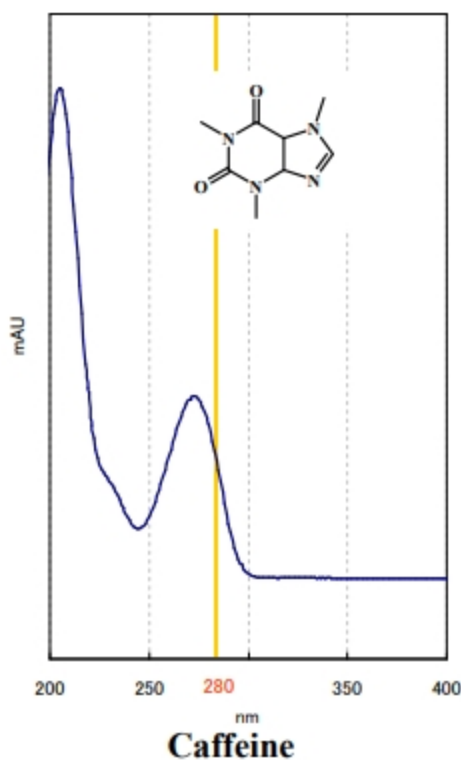
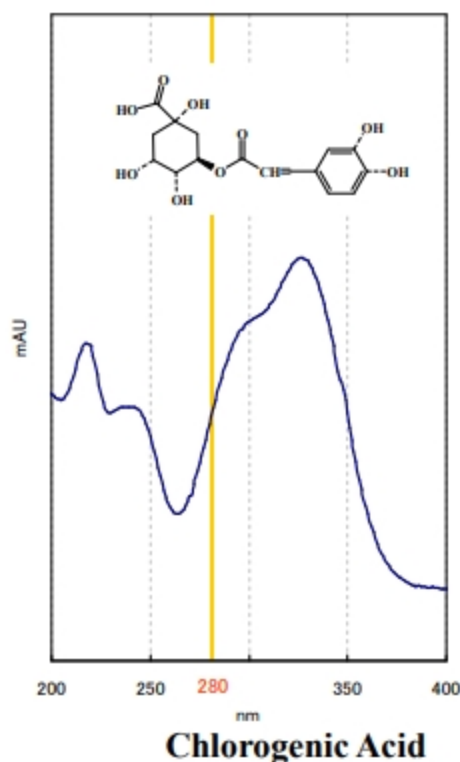
#### HPLC套件

色谱柱 : Inertsil ODS-SP  
(5 $\mu$ m, 150  $\times$  3.0 mm I.D.)  
流动相 : A) CH<sub>3</sub>OH  
B) 5 mM KH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>(pH 2.5); H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>  
A / B = 30 / 70  
流速 : 0.4 mL/min  
色谱柱温度 : 40°C  
检测器 : PDA 280 nm  
注入量 : 10 $\mu$ L



标准曲线

### 结构式和UV光谱



# 咖啡的分析例

## 前处理例

### 固定样品

- 咖啡豆 5 g
- 粉碎
- 用 150 mL 热水萃取

### 液体样品

— 速溶咖啡

### 过滤

— 0.45  $\mu$ m 滤器过滤

### 稀释

— 用纯水稀释 100 倍

HPLC-PDA

