

合成保存料の分析 Preservatives

合成保存料は多くの食品や化粧品に含まれており、細菌の増殖を抑える役割があります。その中でもパラベン類（パラオキシ安息香酸エステル）は安価で効果も高いことから、様々なものに使用されています。

本分析では、7種のパラベン類（メチル、エチル、プロピル、イソプロピル、ブチル、イソブチル、ベンジル）と安息香酸、ソルビン酸、フェノキシエタノール、デヒドロ酢酸を一斉分析しました。移動相のpHを4~5にすることにより、どのピークもシャープで完全に分離することができました。

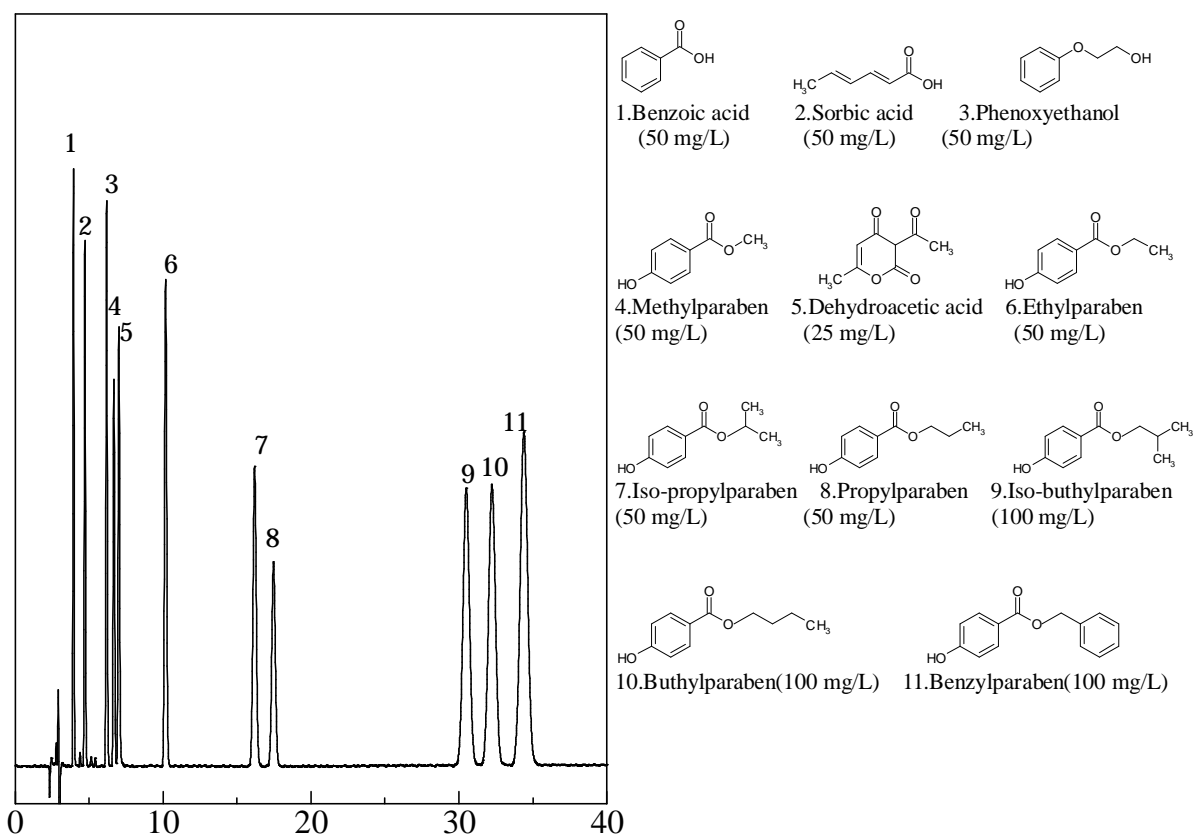


Fig. Chromatogram of preservatives

【Analytical conditions】

Column	: L-column2 ODS (5 μ m, 12 nm) 4.6 \times 250 mm
Mobile phase	: CH ₃ CN/10 mM acetate buffer pH4.8 (35/65)
Flow rate	: 1.0 mL/min
Temperature	: 40
Detection	: UV 210 nm
Injection volume	: 5 μ L in CH ₃ CN/H ₂ O (70/30)