



中华人民共和国国家标准

GB/T 30388—2013/ISO 7543-2:1993

辣椒及其油树脂 总辣椒碱含量的测定 高效液相色谱法

Chillies and chilli oleoresins—Determination of total capsaicinoid
content—Method using HPLC

(ISO 7543-2:1993, IDT)

2013-12-31 发布

2014-06-22 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准用翻译法等同采用 ISO 7543-2:1993《辣椒和辣椒油树脂 辣椒素总含量的测定 第 2 部分:高性能液相色谱方法》。

与本标准中规范性引用的国际文件有一致性对应关系的我国文件如下:

——GB/T 12729.2—2008 香辛料和调味品 取样方法(ISO 948:1980,NEQ);

——GB/T 12729.3—2008 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备(ISO 2825:1981,MOD)。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国辛香料标准化技术委员会(SAC/TC 408)归口。

本标准起草单位:南京野生植物综合利用研究院、晨光生物科技集团股份有限公司。

本标准主要起草人:陈仕荣、王磊、张卫明、周丽。

辣椒及其油树脂 总辣椒碱含量的测定

高效液相色谱法

1 范围

本标准规定了辣椒及其油树脂中总辣椒碱含量的高效液相色谱测定法。
本标准适用于辣椒及其油树脂中总辣椒碱含量的高效液相色谱测定。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

ISO 948 香辛料和调味品 取样方法(Spices and condiments—Sampling)

ISO 2825 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备(Spices and condiments—Preparation of a ground sample for analysis)

3 原理

3.1 辣椒粉

样品在索氏连续提取器中用四氢呋喃萃取,按本标准规定的方法用高效液相色谱法测定辣椒碱含量。

3.2 整辣椒

将样品研碎处理,然后萃取粉状样品,按本标准规定的方法用高效液相色谱法测定辣椒碱含量。

3.3 辣椒油树脂

用四氢呋喃-甲醇溶液将油树脂样品稀释,按本标准规定的方法用高效液相色谱法测定辣椒碱含量。

4 试剂

试剂均为分析纯,水为蒸馏水、去离子水或相当纯度的水。

4.1 标准物质

壬酸香草酰胺(合成辣椒碱),本标准条件下,测得的纯度应大于等于95%。

4.2 溶剂

4.2.1 四氢呋喃。

4.2.2 甲醇。