

ICS 67.040  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 18628—2002

---

## 食品中乙滴涕残留量的测定方法

Method for determination of perthane residues in food

2002-01-28 发布

2002-06-01 实施

中华人民共和国  
国家质量监督检验检疫总局 发布

## 前 言

本标准在制定过程中主要参考了下列标准：

乙滴涕(Perthane)农药残留物 气相色谱法(AOAC 15<sup>th</sup>)

本标准由辽宁省质量技术监督局提出。

本标准由沈阳农业大学负责起草。

本标准主要起草人：周艳明、于基成、唐乐珊、李亮亮、席联敏、于维军、吴小琳、牛森。

# 食品中乙滴涕残留量的测定方法

## 1 范围

本标准规定了用气相色谱法测定蔬菜、水果及粮食中乙滴涕残留量的方法。  
本标准适用于蔬菜、水果及粮食中乙滴涕残留量的测定。

## 2 原理

样品中乙滴涕用丙酮提取,经液液分配及柱层析净化除去干扰物质,再经衍生后,用气相色谱仪配电子捕获检测器测定,外标法定量。

## 3 试剂

- 3.1 丙酮:分析纯,重蒸。
- 3.2 石油醚:分析纯,重蒸。
- 3.3 氢氧化钾:分析纯。
- 3.4 乙醇:分析纯。
- 3.5 乙醚:分析纯。
- 3.6 无水硫酸钠:分析纯,600℃灼烧4h,密封于瓶中备用。
- 3.7 弗罗里硅土:层析用,650℃活化4h,密封保存,用前130℃烘5h备用。
- 3.8 乙滴涕标准品:纯度>95%。
- 3.9 乙滴涕标准溶液:准确称取乙滴涕标准品,用石油醚配制成100 μg/mL的标准储备液。使用时用石油醚稀释,配制成标准使用液(1 μg/mL)。

## 4 仪器

- 4.1 超声波清洗器。
- 4.2 旋转蒸发器。
- 4.3 组织捣碎机。
- 4.4 气相色谱仪:具电子捕获检测器。
- 4.5 恒温水浴:可在95℃~100℃间控温。
- 4.6 层析柱:内径1.5 cm、长约20 cm玻璃层析柱。

## 5 分析步骤

### 5.1 试样制备

蔬菜、水果样品:擦去表面泥水,取代表性食部切碎、混匀,用组织捣碎机制成匀浆(必要时加一定比例的水(以利匀浆),备用)。

粮食样品:磨粉,过0.42 mm筛备用。

### 5.2 提取

5.2.1 蔬菜、水果样品:称取相当于20 g样品的匀浆液于三角瓶中,加入与样品含水量之和为20 g的水及30 mL丙酮,振荡提取50 min,抽滤,取25 mL滤液于分液漏斗中。