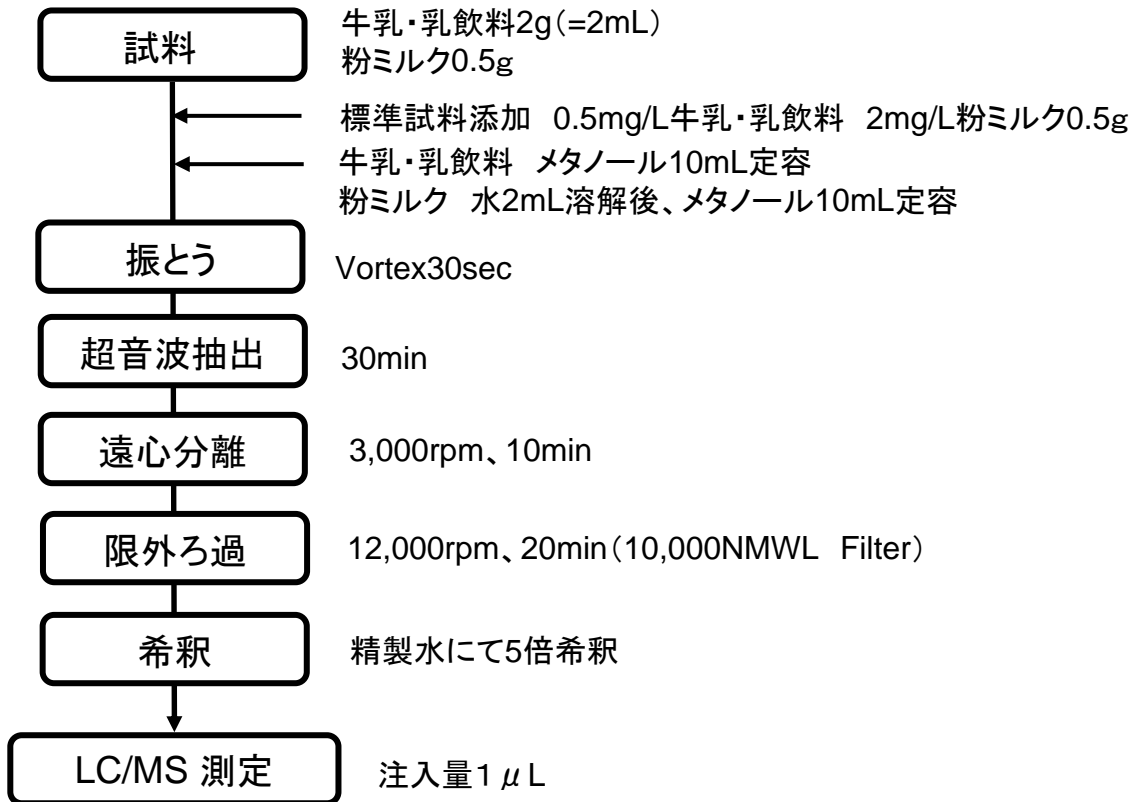


## 牛乳中のメラミンの分析(LC/MS)

登録番号 FTE003

1. 牛乳、粉ミルク、乳飲料中のメラミンをLC/MSで測定を行った。
2. 1~50  $\mu\text{g/L}$ の範囲で直線性が得られた。
3. LCのカラムには逆相カラムShodex<sup>®</sup>NH2Pを用いた。

## ■プロトコル

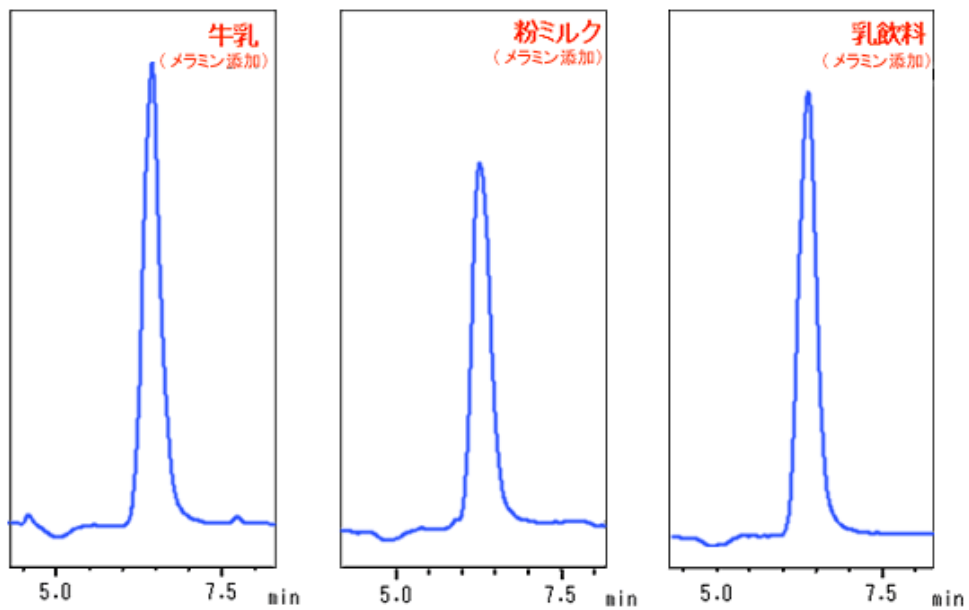


## ■LC条件

カラム : NH2P-50 2D (2.0mmI.D. × 150mmL)  
 移動相A : 5mmol/L ぎ酸アンモニウム  
 (ぎ酸でpHを3に調整)  
 移動相B : アセトニトリル  
 タイムプログラム : 90%B(0-10min) → 20%B(10.01-20min)  
 → 90%B(20.01-35min)  
 流量 : 0.2mL/min  
 注入量 : 1  $\mu\text{L}$   
 カラム温度 : 40°C

## ■MS条件

イオン化モード : ESI positive  
 電圧 : 4.5KV  
 ネブライザガス流量 : 1.5L/min  
 ドライガス圧力 : 0.1MPa  
 CDL温度 : 250°C  
 ヒートブロック温度 : 200°C  
 モニタイオン : m/z127.1



ご提供: 株式会社島津製作所  
<http://www.an.shimadzu.co.jp/topics/2008/200809/melamine.htm#lcms>