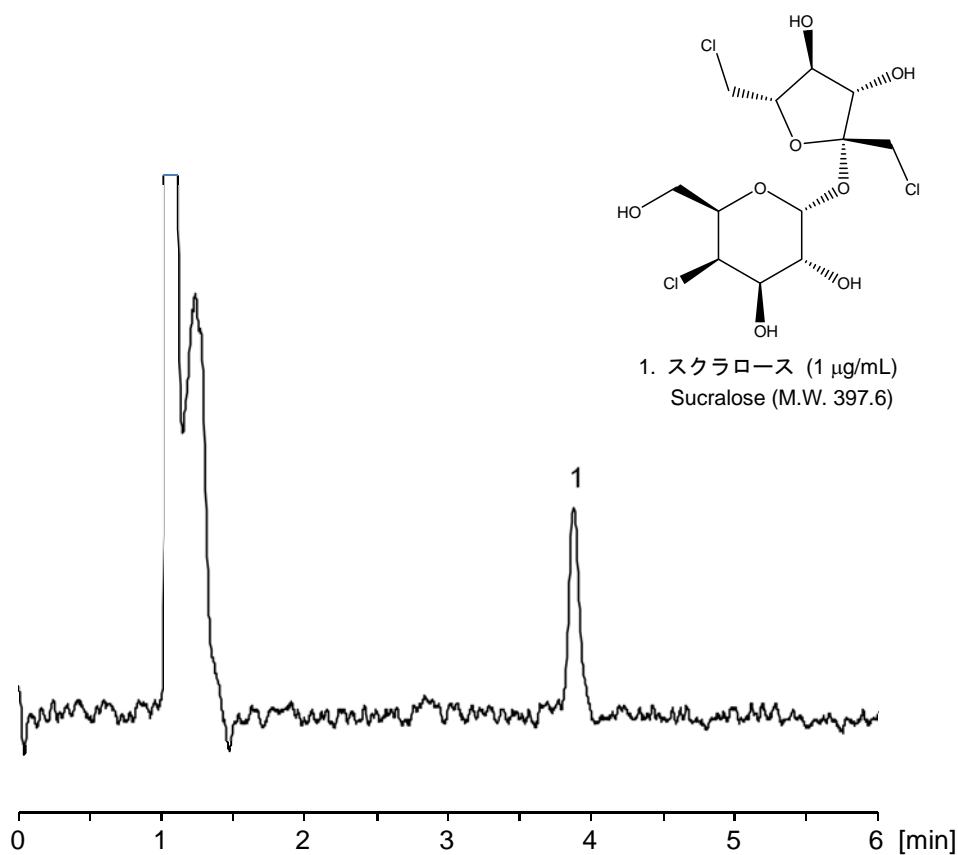


スクラロースは人工甘味料のひとつで、食品添加物として広く利用されています。CAPCELL CORE AQ S2.7 (4.6 mm i.d. x 100 mm) を用い、NQADにて検出した分析例を示します。スクラロースはUV吸収がないためNQADによる検出は有効な手段です。

**【HPLC Conditions】**

Column : CAPCELL CORE AQ S2.7 ; 4.6 mm i.d. x 100 mm
Mobile phase : H₂O / CH₃CN = 85 / 15
Flow rate : 1 mL/min
Temperature : 40 °C
Detector : NQAD (Evaporation 35 °C, Nebulizer 30 °C, Filter 5 sec)
Inj. vol. : 10 µL
Sample dissolved in : H₂O
※ 1 µg/mL = 1 ppm