

# 大豆磷脂-蛋黄卵磷脂样品分析报告

## 一、方法概述

试样经自动进样器进样，气相色谱分离，FID 检测器检测，根据色谱峰的保留时间定性。

## 二、分析材料

### 2.1 气相色谱柱

色谱柱: CBX-FAME，柱长: 20m 内径: 0.25mm 膜厚: 0.20 $\mu$ m

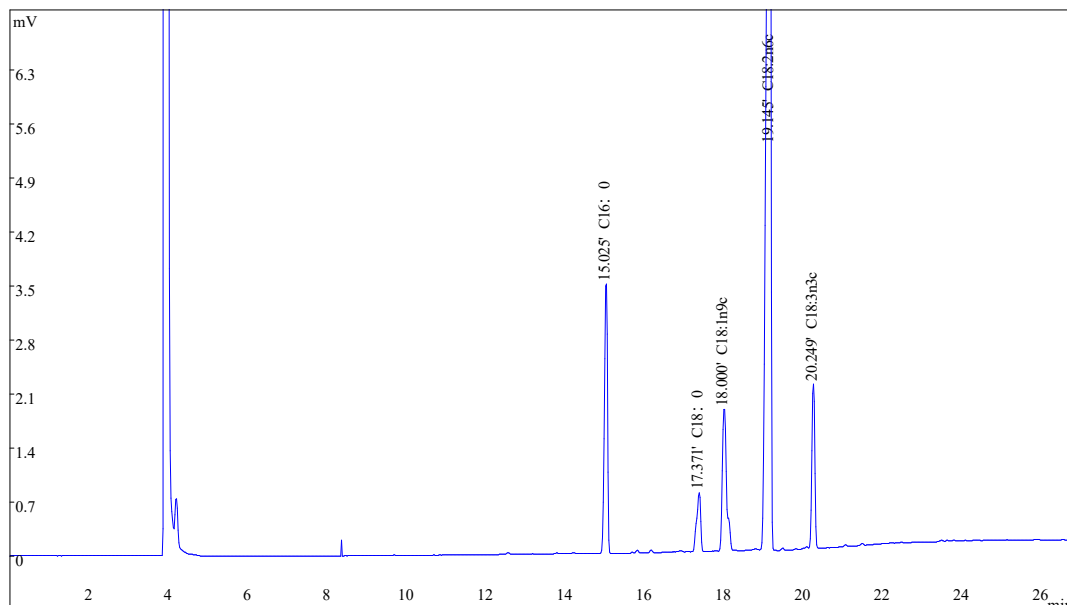
## 三、色谱分析

### 3.1 色谱条件

柱温	100 $^{\circ}$ C (1min) to 225 $^{\circ}$ C (25min) at 6 $^{\circ}$ C/min	检测温度	250 $^{\circ}$ C
柱前压	0.04Mpa	汽化温度	250 $^{\circ}$ C
进样量	1 $\mu$ L	分流比	30: 1

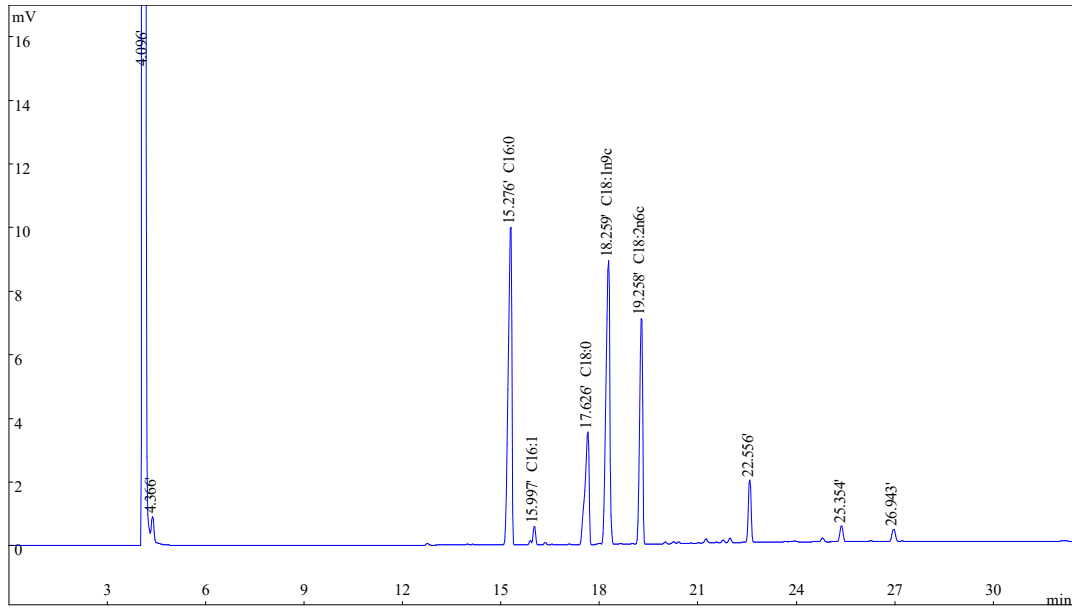
### 3.2 分析结果

#### 大豆磷脂5种脂肪酸

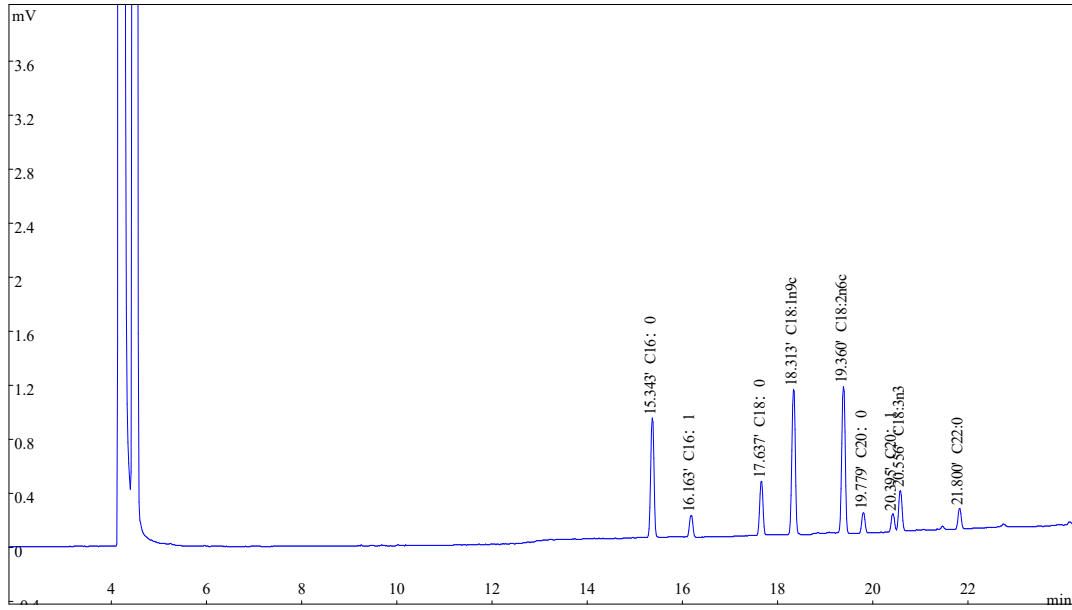


序号	保留时间	名称	峰面积%	峰面积	峰分离度	峰拖尾因子
1	15.025	C16: 0	11.84	15118	17.15	0.83
2	17.371	C18: 0	3.541	4520	3.79	0.75
3	18.000	C18:1n9c	9.365	11952	6.69	1.46
4	19.145	C18:2n6c	68.43	87328	7.94	0.67
5	20.249	C18:3n3c	6.826	8712	0.00	0.96

黄卵磷脂7种



序号	保留时间	名称	峰面积%	峰面积	峰分离度	峰拖尾因子
1	4.096		96.69	5996370	2.93	1.01
2	4.366		0.03854	2390	82.94	0.89
3	15.276	C16:0	1.017	63096	5.20	0.68
4	15.997	C16:1	0.03865	2397	10.55	0.99
5	17.626	C18:0	0.4277	26524	3.35	0.66
6	18.259	C18:1n9c	0.968	60034	6.31	0.77
7	19.258	C18:2n6c	0.5937	36819	25.32	0.79
8	22.556		0.1457	9033	20.80	0.99
9	25.354		0.04348	2696	10.31	0.97
10	26.943		0.03775	2341	0.00	0.99

**环己烷中9种脂肪酸甲酯标样**


序号	保留时间	名称	峰面积%	峰面积	峰分离度	峰拖尾因子
1	15.343	C16: 0	19.1	3432	7.62	1.01
2	16.163	C16: 1	3.802	683	13.60	0.94
3	17.637	C18: 0	8.779	1577	6.27	0.98
4	18.313	C18:1n9c	24.97	4486	9.39	0.97
5	19.360	C18:2n6c	25.6	4602	3.77	0.99
6	19.779	C20: 0	3.527	634	5.54	1.03
7	20.395	C20: 1	3.211	577	1.41	1.14
8	20.556	C18:3n3	7.531	1353	11.07	1.01
9	21.800	C22:0	3.477	625	0.00	1.06