

GERSTEL

Newsletter

尊敬的讀者，

我們期待購買的食物，美味，健康，安全，實惠。製造商與政府努力確保的這些方向，正是我們消費者應該得到的。本期中列出的GC / MS和LC / MS應用基於食品安全和風味分析，基於自動化樣品製備和無溶劑或溶劑濃縮分析物濃度技術。希望下列檢驗方法符合你的需求。更多領域應用資訊可以在[GERSTEL](http://www.gerstel.com)網站上找到。我們歡迎您的建議和回饋。



通過GC-MS基於常用方法ISO 18363-1，AOCS Cd 29c-13和DGF C-VI 18 (10)，全面自動測定食用油中的3-MCPD和Glycidol

通過GC-MS自動測定食用油中的3-MCPD和Glycidol。使用標準MSD蒸發步驟有助於達到所需的LODs，同時除去過量的衍生化試劑，以提高正常執行時間和穩定性。

通過固相萃取 (SPE) -LC-MS / MS自動測定釀造咖啡樣品中的丙烯醯胺

用於測定手動沖泡咖啡中丙烯醯胺的SPE方法是自動化的。新鮮釀造的綠色 (未焙烤) 咖啡中製備的校準標準產生良好的線性和精確度。

通過兩步多變數方法 (MVM) 提供在麵包中的芳香化合物的表徵

基於動態頂空分析 (DHS) 分析的雙步多揮發物方法 (MVM) 提供了在寬範圍極性下均勻濃縮芳香化合物的表徵，同時消除乙醇和水。分析麵包樣品。



使用攪拌棒吸附萃取 (SBSE) 結合熱解吸GC-MS對椰子水產品進行定性分析

通過攪拌棒吸附萃取 (SBSE) -TD-GC-MS，在椰子水產品中成功測定了風味化合物，異味，農藥，抗氧化劑和從包裝材料遷移的化合物。

使用切片微型樣品瓶通過直接熱解吸GC-MS法分析食用油中的芳香化合物

通過一次性微型樣品瓶中的直接熱解吸法測定，來自不飽和脂肪酸降解的食用油異味氣體，己醛，2- (E) - 壬烯醛和2,4- (E, E) - 癸二烯醛。

AbelBonded
★★★★ GC Columns

Agilent Technologies

AGS
SCIENTIFIC
SINCE 1998Da Vinci
LABORATORY SOLUTIONSENTECH
INSTRUMENTS

F&DGS

FRONTIER LAB

GERSTEL

GRINDER
格瑞德曼hemera
ANALYTICAL

J2SCIENTIFIC

NIC
Nippon Instruments
Corporation

O-I Analytical

PreeKem

VUV ANALYTICS

WYATT
TECHNOLOGYZWEEC
VISION FOR TOMORROW

SYSTEMATIC® 吉偉儀器股份有限公司

台北 02 - 82278822

台中 04 - 23818855

高雄 07 - 5374437

上海 021-64838784

南京 025-85401101

福州 0591-83317652