

## LA8080采用TDE2衍生技术测定芦笋不同部位中的氨基酸

芦笋，又名石刁柏、龙须菜，在国际上蔬菜之王称号，位列世界上十大名菜之一，芦笋原产于地中海沿海，后被传教士带入我国，在我国东北等地也有野生芦笋，口味清鲜，肉质嫩滑，可生吃凉拌，也可搭配各种肉类等，被营养学和素食界人士誉为健康食品和全面的抗癌食品，芦笋富含丰富的膳食纤维，有助于消化，富含比例符合人体需求的各种氨基酸，我们选取了某品牌芦笋进行氨基酸含量测试。

### 1、样品前处理方法

取某品牌芦笋粉碎萃取后测试

### 2、测试方法：

LA8080超高速全自动氨基酸分析仪110min标准分析法

### 3、测试图谱

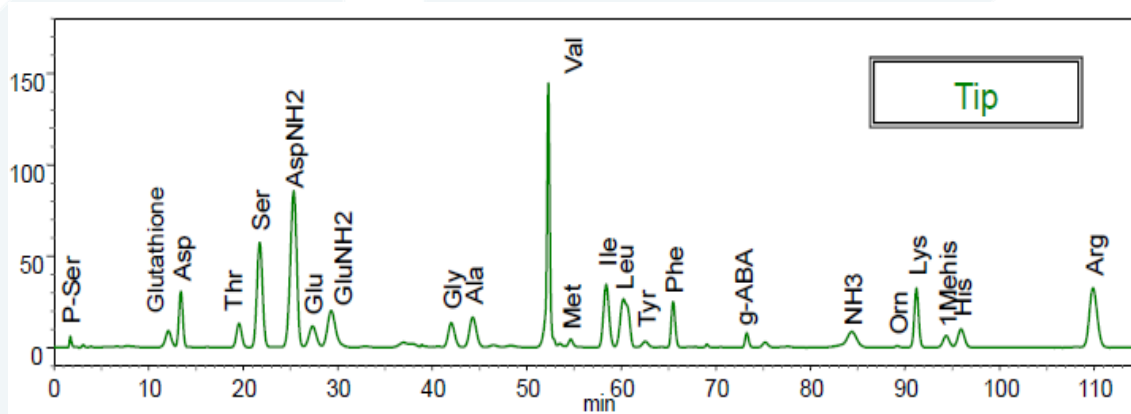


图1 芦笋芽端测试图谱

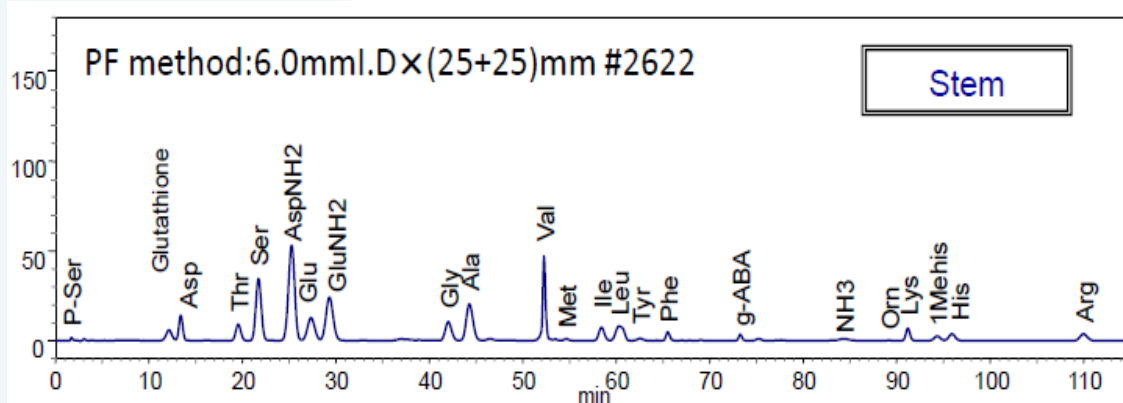


图2 芦笋茎部测试图谱

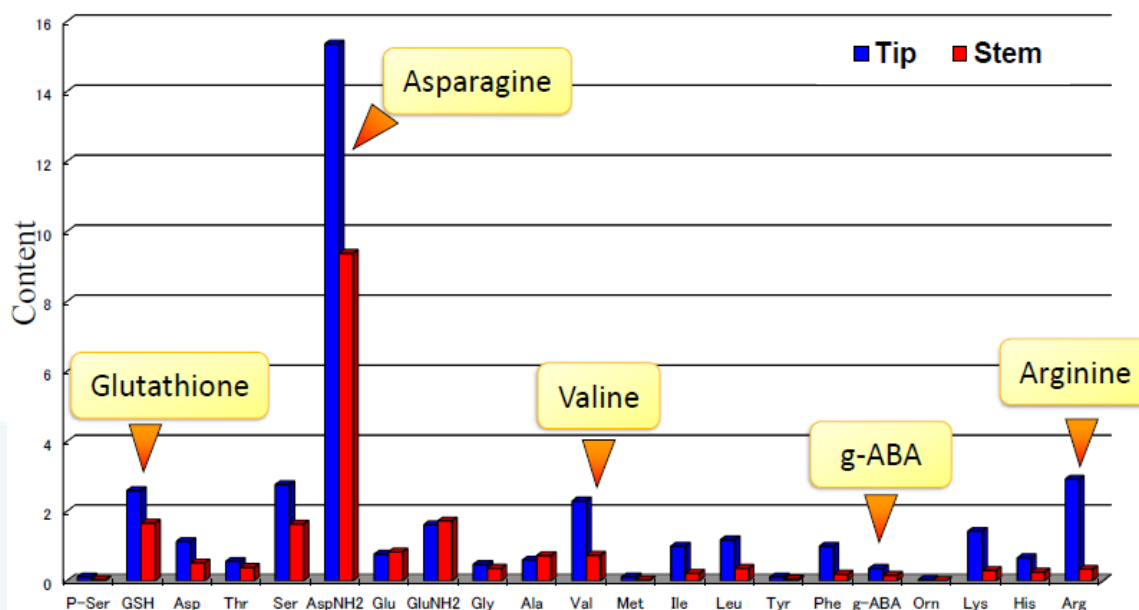
北京市朝阳区大物园1号楼(100107)

t 010-64010651

f 010-64060202

e techcomp@techcomp.cn

w www.techcomp.cn



不同部分氨基酸含量比较

#### 4、小结

- 1、采用自行装填的分离柱进行测试，柱效可达到进口分离柱柱效。
- 2、采用110min分析程序最多可测试50多种氨基酸。