

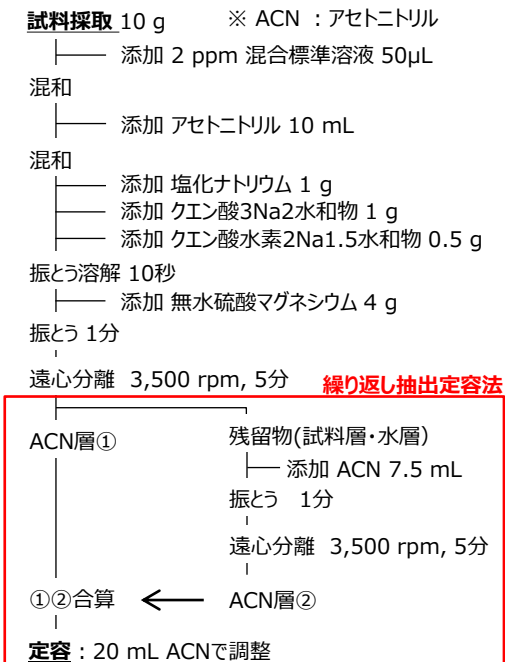
# 赤ワイン（妥当性評価）

## STQ-GC-B1法（全自動固相抽出装置ST-L400）

### はじめに

本アプリケーションでは加工食品におけるSTQ法の分析適合性の検討として一律基準値(0.01ppm)濃度での添加回収試験を行い、厚生労働省の「食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価ガイドラインについて」を参考に真度(回収率)、併行精度、室内精度を評価しました。

### 前処理フロー



### 実験方法

- 添加濃度（試料中）：**0.01 ppm**
- 最終バイアル中濃度：**2.5 ppb**
- 標準溶液： \* いずれも林純薬工業製
- 検量線：
  - ・ PL2005農薬GC/MS MIX- I, II, III, IV, V, VI, 7
  - ・ 1点：5ppb(PEG共注入標準溶液、直線検量線)
  - ・ 20ppbフェナントレンd体/20ppmPEG /混合標準溶液（アセトン-ヘキサン）
  - \* フェナントレンd体は装置の感度確認（定量値補正なし）
- 枝分かれ実験：分析者3名が同一の添加試料を1日2回、2日間分析（n=12）
- 使用機器：



全自動固相抽出装置 ST-L400 (アイスティサイエンス)



大量注入口装置 LVI-S250 (アイスティサイエンス) GCMS-TQ8040 (島津製作所)



遠心分離後のACN層① (約12.5mL) 精製後の固相 (C18(上), C18(下), PSA)

### 前処理ポイント

試料を直接固相に負荷すると疎水性農薬の回収率が低下します。ACN抽出した場合、遠心後のACN層が10mLを超えるので繰り返し抽出定容法を行います。

### 結果と考察

評価対象とした325成分のうち318成分でガイドラインの目標値を満たすことができました。繰り返し抽出定容法により疎水性農薬も良好な回収率が得られました。



全自動固相抽出装置 ST-L400 For STQ Method

### Sample



### Information

主な原材料  
濃縮還元ぶどう果汁 (外国産)  
アルコール 11 %  
水分含量 88.7%  
【出典】  
食品成分データベース <http://fooddb.mext.go.jp/>  
学会  
第43回農薬残留分析研究会講演要旨集 (P173-182)

### Key Word

残留農薬分析  
STQ法  
自動前処理装置  
固相抽出

## AiSTI SCIENCE

### Product

LVI-S250  
ST-L400  
Smart-SPE C18-30  
Smart-SPE C18-50  
Smart-SPE PSA-30

