

食品中溴酸鹽之鑑別方法注意事項

研究檢驗組 111 年 1 月

- 一、溴酸鉀曾為我國准用於麵粉之食品添加物，可作為麵粉改良劑，惟已於 1994 年公告禁用，目前非列屬食品添加物，依規定不得檢出，又過去曾於洋芋片中檢出溴酸鹽，爰本檢驗方法主要針對麵粉及其製品中溴酸鹽進行定性鑑別。
- 二、依本方法所製得檢液應盡速上機分析，以避免其中溴酸鹽發生消退而影響分析結果。
- 三、本方法使用丙基醯胺基鍵合之層析管(amide column)，由於其穩定性較常見之十八烷基矽烷鍵合之層析管(C18 column)為差，經連續分析後可能造成溴酸鹽之波峰滯留時間偏移或積分面積變動，倘有上述情形發生時，可適度放寬滯留時間之容許範圍，惟檢體中檢出疑似溴酸鹽時，應重新以標準溶液確認波峰滯留時間及多重反應偵測相對離子強度符合鑑別要求。
- 四、本方法使用丙基醯胺基鍵合之層析管(amide column)，檢液上機時需注意進樣系統所使用之共同注射(co-injection)溶劑，建議選擇乙腈作為共同注射之溶劑，避免因溶劑效應造成分析物峰形變差。