

食品中蘇丹色素之鑑別方法執行注意事項

研究檢驗組 113年5月15日

- 一、部分乾燥植物類檢體(如黑胡椒、白胡椒及杜松子等)，如遇嚴重基質干擾時，可藉由增加EMR-Lipid粉劑淨化(詳如檢驗方法第2.7.1.2節註3)而改善。
- 二、為確保鑑別結果之正確性，建議可增加「標準品添加檢液」之調製次數，如進行3重複並計算各蘇丹色素之波峰面積平均值，以避免因單次調製所得之極端值造成鑑別結果之差異。另亦可採用同位素內部標準品，藉由「檢液」與「標準品添加檢液」所得各蘇丹色素與其同位素內部標準品之波峰面積比，進行比較鑑別。