食品中 Monacolin K 之檢驗方法 Method of Test for Monacolin K in Foods

- 1. 適用範圍:本檢驗方法適用於紅麴粉末、膠囊和錠劑之食品中 monacolin K 酸型(acid form, MKA)及內酯型(lactone form, MKL)之檢驗。
- 2. 檢驗方法:檢體經萃取後,以高效液相層析儀(high performance liquid chromatograph, HPLC)分析之方法。

2.1. 裝置:

- 2.1.1. 高效液相層析儀:
 - 2.1.1.1. 檢出器: 光二極體陣列檢出器(photodiode array detector)。
 - 2.1.1.2. 層析管: phenomenex luna C18 (2), 5 μm, 內徑 4.6 mm × 250 mm。
- 2.1.2. 超音波水浴槽(Sonicator):超音波頻率可達 20 kHz 以上及水浴溫度可達 50℃ 以上者。
- 2.1.3. 離心機(Centrifuge):轉速可達 3000 rpm 以上者。
- 2.1.4. 旋渦混合器(Vortex mixer)。
- 2.2. 試藥:乙腈及甲醇均採用液相層析級;磷酸(85%)及氫氧化鈉均採用試藥特級;去離子水(比電阻於 25℃可達 18 MΩ·cm 以上); monacolin K 內酯型(lovastatin 或mevinolin)對照用標準品。
- 2.3. 器具及材料:
 - 2.3.1. 容量瓶: 10 mL、25 mL、100 mL、1000 mL,褐色。
 - 2.3.2. 離心管:50 mL, PP 材質。
 - 2.3.3. 樣品瓶:2 mL,褐色。
 - 2.3.4. 濾膜: 孔徑 0.45 μm, Nylon 材質。
- 2.4. 試劑之調製:
 - 2.4.1. 0.1N 氫氧化鈉溶液:

稱取氫氧化鈉 4g,以去離子水溶解使成 1000 mL。

2.4.2. 0.1%磷酸溶液:

取磷酸 1.2 mL,加去離子水使成 1000 mL。

2.5. 移動相溶液之調製:

乙腈與 0.1%磷酸溶液以 65:35 (v/v)之比例混合,以濾膜過濾, 取濾液供作移動相溶液。

2.6. 標準溶液之配製:

取 monacolin K 內酯型對照用標準品約 20 mg,精確稱定,以乙腈溶解並定容至 10 mL,作為標準原液,於-20℃避光貯存。

2.6.1. Monacolin K 內酯型標準溶液:

取適量標準原液以甲醇稀釋至 $1\sim200~\mu g/mL$,供作 monacolin K 內酯型標準溶液,臨用時配製。

2.6.2. Monacolin K 酸型標準溶液:

取標準原液 $1 \, \text{mL}$ 與 $0.1 \, \text{N}$ 氫氧化鈉溶液 $1 \, \text{mL}$,旋渦混合均 匀後,於 $50 \, \text{C}$ 超音波水浴槽中反應 $1 \, \text{小時,冷卻至室溫後,以甲醇定容至 } 10 \, \text{mL}$,續以甲醇稀釋至 $1 \, \text{\sim} 100 \, \text{µg/mL}$,供作 monacolin K 酸型標準溶液,臨用時配製。

2.7. 檢液之調製:

檢體均質混勻後稱取 0.2 g,精確稱定,置於 25 mL 定量瓶中,加入甲醇約 25 mL,旋渦混合均勻後,於室溫超音波水浴中振盪萃取 30 分鐘,冷卻至室溫後,以甲醇定容。以 3000 rpm 離心 10 分鐘,取上層液,以濾膜過濾,供作檢液。

2.8. 鑑別試驗及含量測定:

精確量取檢液及標準溶液各 10 μL,分別注入高效液相層析儀中,就檢液與標準溶液所得波峰之滯留時間及吸收圖譜比較鑑別之。並依下列計算式求出檢體中 monacolin K 之含量(mg/g):

檢體中 monacolin K 之含量(mg/g) = $\frac{(C_A + C_L) \times V}{M \times 1000}$

C_A:由 monacolin K 酸型標準曲線求得檢液中 monacolin K 酸型之濃度(μg/mL)

C_L:由 monacolin K 內酯型標準曲線求得檢液中 monacolin K 內酯型之濃度(μg/mL)

V:檢體最後定容體積(mL)

M:取樣分析檢體之重量(g)

高效液相層析儀設定條件:

層析管: phenomenex luna C18 (2), 5 μm, 內徑4.6 mm × 250 mm。

光二極體陣列檢出器:波長238 nm。

移動相溶液:依2.5.節調製之溶液。

移動相流速: 1.5 mL/min。

附註:

- 1. Monacolin K 於甲醇中不穩定,標準溶液及檢液調製後,應於 24 小時內完成分析。
- 2. 本檢驗方法應用於 Monacolin K 含量較低之食品檢體時,可增加檢體取樣量,並進行方法確效後使用。
- 3. 食品中有影響檢驗結果之物質時,應自行探討。