

蜂蜜中醣類之穩定碳同位素比值檢驗方法執行注意事項

研究檢驗組 113 年 2 月 17 日

- 一、 蜂蜜為蜜蜂採集植物之花蜜或蜜露，經蜜蜂收集、混合自身特殊物質進行轉化、儲存、脫水到熟成之天然甜味物質，因屬天然物質，其成分複雜且受產地、蜜源、氣候及環境等因素影響而有差異。
- 二、 本檢驗方法可提供做為蜂蜜是否摻加 C3 植物糖(如樹薯、甜菜根、稻米及麥等所製得之糖漿)之參考，惟檢驗結果可能受餵食蜜蜂糖水、蜂蜜之產地、蜜源、氣候及環境等因素影響，其結果仍需併調查所見綜合研判。
- 三、 液相層析串聯穩定同位素比值質譜儀(LC-IRMS)在移動相、反應及催化試劑流速均穩定之情形下，依所使用之儀器操作手冊建議，維持適當之氧化力，使檢液中的碳完全反應為二氧化碳，若氧化力過小，易導致目標波峰之訊號變小，且結果再現性不佳；若氧化力過大，則易縮短儀器耗材之壽命，操作者可依實際情況調整反應及催化試劑之流速、濃度等相關條件至最適值。