

UDC 613.2 : 543.063 : 632.95
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 14879—94

食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定方法

**Method for determination of permethrin
residue in foods**

1994-02-22发布

1994-09-01实施

中华人民共和国卫生部 发布

中华人民共和国国家标准

食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定方法

GB 14879—94

Method for determination of permethrin
residue in foods

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定方法。

本标准适用于粮食、蔬菜、水果中二氯苯醚菊酯残留量的测定。

2 原理

电子捕获检测器对于电负性强化合物具有较高的灵敏度。在样品中,这些化合物经提取、净化后,用气相色谱电子捕获检测器检测,样品的峰高(面积)和标准样品的峰高(面积)相比,计算出样品相当的含量。

3 试剂

- 3.1 丙酮。
- 3.2 石油醚。
- 3.3 乙酸乙酯。
- 3.4 氯化钠。
- 3.5 无水硫酸钠。
- 3.6 弗罗里硅土(60~80 目),使用前在 130℃下活化 24 h,保存于干燥器中。
- 3.7 二氯苯醚菊酯标准溶液:精密称取二氯苯醚菊酯标准样品,用甲苯配成贮备液,放于冰箱中。
- 3.8 二氯苯醚菊酯使用液:将贮备液稀释到一定的浓度,于冰箱中保存备用。

4 仪器

- 4.1 气相色谱仪,带⁶³Ni ECD。
- 4.2 组织捣碎机。
- 4.3 索氏提取器。
- 4.4 旋转蒸发器。
- 4.5 层析柱,1 cm(内径)×17 cm。

5 操作方法

5.1 提取

5.1.1 水果、蔬菜:称取切碎的样品 50 g,置于组织捣碎机中,加入丙酮 80 mL,捣碎 2 min,用布氏漏斗抽滤,残渣用少量丙酮冲洗,收集全部滤液于 500 mL 分液漏斗中,加入 200 mL 2% 氯化钠溶液,用石油醚(50、25、25 mL)萃取三次,石油醚层过无水硫酸钠层干燥,用旋转蒸发器浓缩至 1~3 mL,待净化。