

食品中3-氯丙醇酯 2-氯丙醇酯及缩水甘油酯的检测

培训班简介

中国仪器仪表学会食品质量安全检测仪器与技术应用分会推出新国标检测技术相关培训。培训班每期招收10人，首期培训课程《食品中3-氯丙醇酯、2-氯丙醇酯及缩水甘油酯的检测》目前正在征集报名！

适合对象：1.油脂、乳制品、肉制品等食品生产加工企业检验技术人员；2.各级食品安全监管部门及检测机构技术人员；3.高校及科研院所等机构从事食品污染物相关研究的科研人员；4.其他相关行业意向本次培训班的机构及个人

培训内容

课程A：食品中氯丙醇脂肪酸酯含量的测定 气相色谱-质谱法（食品安全国家标准 GB5009.191-2016）

- GC-MS基本原理及应用
- 3-氯丙醇酯、2-氯丙醇酯检测方法专题讲解
- 演示实验
- 实际操作

课程B：食品中3-氯丙醇酯、2-氯丙醇酯及缩水甘油酯的检测（AOCS Official Method Cd 29a-13）

- 3-氯丙醇酯、2-氯丙醇酯及缩水甘油酯检测方法专题讲解
- 演示实验
- 实际操作

主办单位：中国仪器仪表学会食品质量安全检测仪器与技术应用分会

培训地点：中粮营养健康研究院食品质量与安全中心（北京市昌平区北七家镇未来科技城南区四路）

费用说明

培训费：课程A 3500元/人（含食宿），时间：2天 课程B 3000元/人（含食宿），时间：2天

课程A 依据新颁布国家食品安全标准GB5009.191-2016；课程B 依据美国油脂化学协会AOCS Official Method Cd 29a-13

课程A与课程B分期举办，培训结束后颁发由中国仪器仪表学会出具的培训合格证书

报名方式

本培训由天津阿尔塔科技有限公司承办，报名请联系：

天津阿尔塔科技有限公司

公司地址：天津经济技术开发区第四大街 80 号，天大科技园 C5 楼 405 室 邮编：300457

电话：(0086) 22-6537-8550; 185-2256-9193; 185-2256-9194

传真：(0086) 22-2532-9655

邮箱：marketing@altascientific.com 网址：www.altascientific.com.cn

QQ：2850791070, 2850791074



中国仪器仪表学会
China Instrument and Control Society



First Standard
Analytical Reference Standards
分析检测标准品

培训要点

氯丙醇酯是氯丙醇类化合物与脂肪酸的酯化物，食品中3-氯丙醇酯的检出量较高，其次为2-氯丙醇酯。缩水甘油酯是脂肪酸与缩水甘油的酯化物，与氯丙醇酯的形成机理相似。3-氯丙醇酯与缩水甘油酯已成为全球关注的植物油新型污染物。

目前对3-氯丙醇酯、2-氯丙醇酯及缩水甘油酯的检测国际上还没有统一的标准，采用较多的为AOCS的标准。而国内近期刚刚颁布了GB 5009.191-2016，对食品中氯丙醇酯含量的测定做了详细的说明，而缩水甘油酯尚没有检测标准。

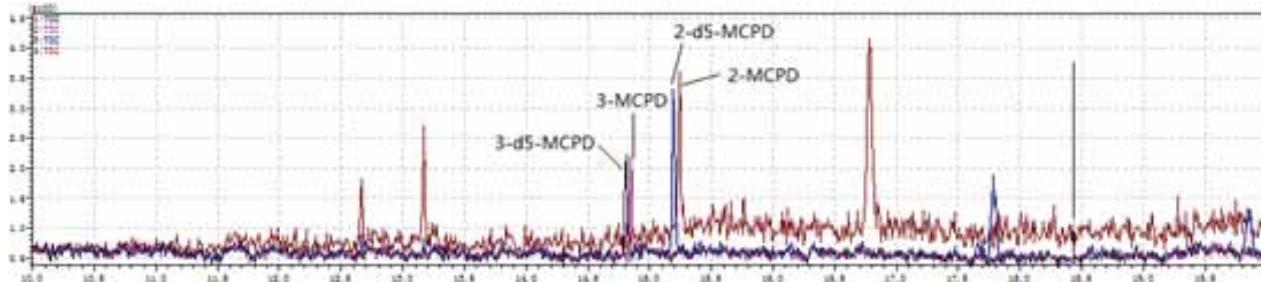
3-氯丙醇及2-氯丙醇检测方法：

方法一：国标GB 5009.191-2016方法

采用甲醇钠/甲醇作为水解剂，将氯丙醇酯水解成氯丙醇，利用硅藻土小柱进行净化，再用七氟丁酰基咪唑作为衍生试剂，最后采用GC-MS测定。该方法用时较短。

方法二：基于AOCS Official Method Cd 29a-13方法

采用甲醇/硫酸作为水解剂，将氯丙醇酯水解成氯丙醇，采用液液萃取的方法进行净化提取，再用苯基硼酸作为衍生试剂衍生，最后采用GC-MS测定。该方法具有较好的稳定性，精密度、重复性及回收率，且成本低。



缩水甘油酯检测方法：

基于AOCS Official Method Cd 29a-13方法：在酸性条件下使缩水甘油酯解环，采用甲醇/硫酸作为水解剂，水解成氯丙醇，采用液液萃取的方法进行净化提取，再用苯基硼酸作为衍生试剂衍生，最后采用GC-MS测定。该方法具有较好的稳定性，精密度、重复性及回收率。

