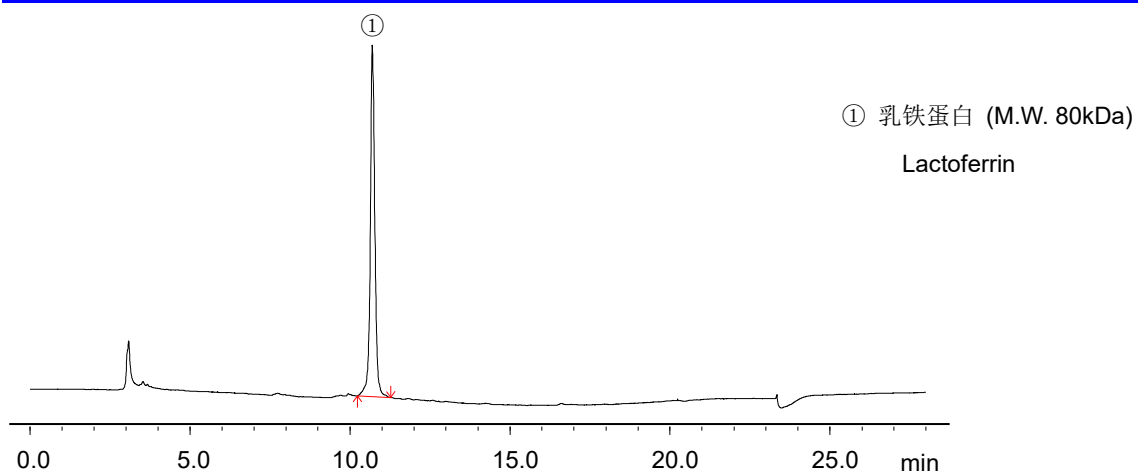


**色谱条件 (GB 5009.299-2024 《食品安全国家标准 食品中乳铁蛋白的测定》)**

色谱柱 : Proteonavi C₄ S5; 4.6 mm i.d.×250 mm

流动相 : A: 0.1%三氟乙酸 B: 乙腈

B% 15%(0min) →85%(20min) →15%(20.1min) →15%(28min)

流 速 : 1.0 mL/min

温 度 : 30 °C

检 测 : PDA 280 nm

进样量 : 50 μL

浓 度 : 0.1 mg/mL (磷酸缓冲液*溶解稀释)

*磷酸缓冲液: 称取 7.1 g 磷酸氢二钠、58.4 g 氯化钠, 加 900 mL 水溶解, 用磷酸调 pH 至 8.0±0.2, 加水定容至 1000 mL。