



中华人民共和国国家标准

GB/T 46804—2025

食品中磷脂酰丝氨酸的测定

Determination of phosphatidylserine in food

2025-12-02 发布

2026-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前　　言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求,食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位:广东省食品工业研究所有限公司、广东省东莞市质量监督检测中心、国检测试控股集团(安徽)拓维检测服务有限公司、安利(中国)日用品有限公司、翁源广业清怡食品科技有限公司、江苏广海检测检验有限公司、中国科学院微生物研究所、仙乐健康科技股份有限公司、广东省科学院测试分析研究所(中国广州分析测试中心)、理星(宁波)生物科技有限公司、青岛谱尼测试有限公司、谱尼测试集团广西有限公司、青岛恒诺世佳品牌管理有限公司、沈阳天峰生物制药有限公司、河北迈金农业科技开发有限公司、广东广业清怡食品科技股份有限公司、东莞市南北检测认证技术有限公司、纽诺健康科学(中国)有限公司、山东佰安瑞生物药业有限公司、上海欧睿生物科技有限公司、河北远大九孚生物科技有限公司、广州白云山汉方现代药业有限公司、四川康联生物科技有限公司、上海统园食品技术有限公司、福建省工业产品生产许可证审查技术中心、山东悠乐滋生物科技有限公司、邦泰生物工程(深圳)有限公司、湖南国燕控股集团有限公司。

本文件主要起草人:庄俊钰、赖毅东、柯洋洋、刘春丽、王淑芝、林丹、何颖、许伟沂、王李平、袁永红、嵇春波、袁换明、王桂森、张贵明、赵新庄、贝荣廷、何焜鹏、廖明慧、梁丽敏、杨静、车日晖、利通、张娜、陈秋霞、杜阳吉、陈秋森、何晓军、蔡振、朱培丰、王玉梅、朱程军、许文东、舒智、刘金双、罗春连、王志勇、舒尚科、康军。

食品中磷脂酰丝氨酸的测定

1 范围

本文件描述了食品中磷脂酰丝氨酸含量的测定方法。

本文件适用于饮料、糖果(压片糖果、凝胶糖果)、方便食品、乳制品等食品中磷脂酰丝氨酸含量的测定。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 6682—2008 分析实验室用水规格和试验方法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原理

试样中磷脂酰丝氨酸经提取净化后,采用正相液相色谱法分离,用蒸发光散射检测器(ELSD)测定,外标法定量。

5 试剂和材料

除非另有说明,所有试剂均为分析纯。

5.1 试剂

- 5.1.1 甲醇(CH_3OH):色谱纯。
- 5.1.2 乙腈(CH_3CN):色谱纯。
- 5.1.3 三氯甲烷(CHCl_3):色谱纯。
- 5.1.4 正己烷[$\text{CH}_3(\text{CH}_2)_4\text{CH}_3$]:色谱纯。
- 5.1.5 异丙醇[$(\text{CH}_3)_2\text{CHOH}$]:色谱纯。
- 5.1.6 正丙醇($\text{C}_3\text{H}_7\text{OH}$):色谱纯。
- 5.1.7 三乙胺[$(\text{CH}_3\text{CH}_2)_3\text{N}$]。
- 5.1.8 乙酸(CH_3COOH)。
- 5.1.9 盐酸(HCl)。
- 5.1.10 磷酸(H_3PO_4)。
- 5.1.11 氯化钠(NaCl)。