

# LC-MS/MS法快速检测植物源性食品中11种工业染色剂

# Rapid application of LC-MS/MS method for the detection of 11 industrial dyes in plant-based foods

刘青<sup>1</sup>,黄文杰<sup>2</sup>,杨总<sup>1</sup>,刘冰洁<sup>1</sup> Liu Qing<sup>1</sup>, ZhangQiang<sup>2</sup>, Yang Zong<sup>1</sup>, Liu Bingjie<sup>1</sup>, Guo Lihai<sup>1</sup>

- <sup>1</sup> SCIEX Application Support Center, China;
- 2 汀西华星检测有限公司:

**Key words:** alkaline bright yellow; industrial dyes; plant-based foods; LC-MS/MS;

引言

工业染色剂(industrial dyes)因显色能力强、成本低,常被非法添加至植物性食品中,存在潜在的致癌风险。我国《BJS 202204豆制品中碱性嫩黄等11种工业染料的测定》标准明确要求对这类禁用物质进行快速筛查。目前检测的主要难点在于染色剂极性差异大,色谱分离条件需优化,且复杂基质干扰严重。LC-MS/MS技术凭借其高灵敏度和多组分同步检测能力,成为解决上述问题的关键技术。

本实验采用乙腈提取结合梯度洗脱的方法,实现了目标染色剂的快速筛查,回收率稳定在94.32-104.35%之间,为打击食品中非法添加染色剂提供了有力的技术支撑。

# 该方法具有以下优势与特点:

- **1. 前处理简单**:通过优化净化方式,有效提高了目标物的回收率;
- **2. 仪器方法稳定**:通过详细优化色谱条件,改善了峰形,增加了保留时间的稳定性,从而提高了方法的耐用性;
- **3. 灵敏度高**: 方法的检出灵敏度远低于标准规定的检出限,能够充分满足检测需求;
- 4. 适用性强: 经过多次验证, 该方法已成功应用于豆制品、植物

类食品等多种复杂基质,具有重要的实际应用价值;

### 实验方法

#### 1. 样品前处理

#### 1.1 提取

蔬菜、水果、豆制品:准确称取样品1g(精确至0.001g)置于15 mL具塞离心管中,加无水硫酸钠2.0 g,准确加入5 mL乙腈,涡漩混匀1 min,超声20 min(超声10 min后取出涡漩混匀1 min),冷却至室温后,8000 r/min离心10 min,取上清液待净化。

#### 1.2 净化

取待净化的上清液1.5~mL于离心管中,涡漩振荡1min,8000 r/min离心,取上清液,过 $0.22~\mu m$ 微孔滤膜,供高效液相色谱-串联质谱仪测定。

#### 2. 仪器条件

#### 2.1 液相条件

色谱柱: Phenomenex Kinetex C18 (100×2.1 mm, 2.6 μm)

流动相: A: 0.1%甲酸水溶液;

B: 乙腈

流速: 0.3 mL/min; 柱温: 40℃

梯度: 洗脱程序见表1。

MKT-36692-A p 1



表1. 液相洗脱梯度

Time (min)	A (%)	в (%)
0.0	95	5
1.0	50	50
3.0	50	50
4.0	5	95
5.5	5	95
5.6	95	5
7.0	95	5

#### 2.2 质谱条件

离子源: 电喷雾离子源;

离子扫描模式: 负离子模式(ESI-);

扫描方式: 多反应监测(MRM)模式;

离子源温度: 500 ℃; 气帘气: 40 psi;

离子化电压: -4500 V; 碰撞气: 8 psi;

雾化气(GS1): 50psi; 辅助加热器(GS2): 60 psi;

具体MRM离子对参数见表2。

表2 11种染色剂MRM离子对参数

化合物	英文ID	母离子 (m/z)	子离子 (m/z)	去簇 电压 (V)	碰撞 能量 (eV)
分散橙 21-1	Disperse Orange 21-1	315	270	30	40
分散橙 21-2	Disperse Orange 21-2	315	300	30	25
苏丹橙-1	Sudan Orange-1	215	93	55	42
苏丹橙-2	Sudan Orange-2	215	20	55	26
二甲基磺-1	Dimethyl sulfonate-1	226	77.1	56	31
二甲基磺-2	Dimethyl sulfonate-2	226	299	56	42
分散橙11-1	Disperse Orange 11-1	238.1	165.2	76	45
分散橙11-2	Disperse Orange 11-2	238.1	167.2	76	47
分散橙3-1	Disperse Orange 3-1	243.1	150.1	41	21
分散橙3-2	Disperse Orange 3-2	243.1	92.1	41	35
二乙基黄-1	Diethyl yellow-1	254	74	53	31
二乙基黄-2	Diethyl yellow-2	254	154	53	34
碱性嫩黄-1	Basic bright yellow-1	268.2	107	49	38
碱性嫩黄-2	Basic bright yellow-2	268.2	147.2	49	38
分散黄3-1	Disperse Yellow 3-1	270.1	107	46	37
分散黄3-2	Disperse Yellow 3-2	270.1	108.2	46	41
分散橙1-1	Disperse Orange 1-1	319.1	169.3	61	33
分散橙1-2	Disperse Orange 1-2	319.1	181	61	47
碱性橙22-1	Basic Orange 22-1	391.1	376.1	250	37
碱性橙22-2	Basic Orange 22-2	391.1	220.1	250	34
分散橙37-1	Disperse Orange 37-1	392	351.1	51	27
分散橙37-2	Disperse Orange 37-2	392	133.1	51	51

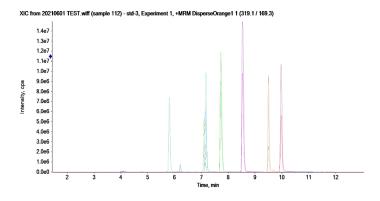


图1.11种染色剂的提取离子流图

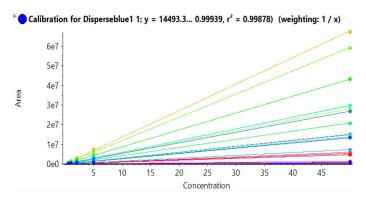


图2.11种染色剂性回归曲线

MKT-36692-A p 2



#### 2.3 方法学考察

实验结果表明:本方法准确度高、稳定性好。如图2所示,基质加标曲线的相关系数(r)大于0.995,线性关系良好,所有指标均优于标准要求,完全满足定量检测的要求。

采用前述前处理方法,在不同空白基质中分别添加1倍、2倍和5倍定量限(LOQ)的标品进行实验。在此条件下,方法的准确度在94.32-104.35%之间,相对标准偏差(RSD)小于1.74%(n=6)(见表3)。

表3. 回收率及重复性实验(n=6)

基质名称	添加浓度 (μg/kg)	平均回收率 (%)	相对标准偏差
榴莲	1	102.24	1.54
	2	94.32	1.42
	10	99.45	1.45
香蕉	1	103.20	0.78
	2	98.83	1.23
	10	95.53	1.45
腐竹	1	104.35	1.74
	2	96.12	1.37
	10	98.72	1.39

## 小结

本文建立了基于高效液相色谱-串联三重四极杆质谱技术的 快速定量分析方法,并对多种水果基质及腐竹基质进行了广泛验证,确保了实验结果的有效性与定量准确性,对于植物源性食品的检测分析具有重要的参考价值。

SCIEX临床诊断产品线仅用于体外诊断。仅凭处方销售。这些产品并非在所有国家地区都提供销售。获取有关具体可用信息,请联系当地销售代表或查阅https://sciex.com.cn/diagnostics。所有其他产品仅用于研究。不用于临床诊断。本文提及的商标和/或注册商标,也包括相关的标识、标志的所有权,归属于AB Sciex Pte. Ltd. 或在美国和/或某些其他国家地区的各权利所有人。

© 2025 DH Tech. Dev. Pte. Ltd. MKT-36692-A



北京分公司 北京市昌平区生命科学园科学园路 18号院A座一层 电话: 010-5808-1388 传真: 010-5808-1390 全国咨询电话: 800-820-3488,400-821-3897

上海公司及中国区应用支持中心 上海市长宁区福泉北路518号 1座502室 电话: 021-2419-7201

电话: 021-2419-7201 传真: 021-2419-7333 官网: sciex.com.cn 广州办公室 广州国际生物岛星岛环北路1号 B2栋501、502单元 电话: 020-8842-4017

官方微信: SCIEX-China