メトプレン試験法(農産物)

1. 分析対象化合物 メトプレン

2. 装置

紫外分光光度型検出器付き高速液体クロマトグラフ(HPLC-UV) 液体クロマトグラフ・質量分析計(LC/MS) ガスクロマトグラフ・質量分析計(GC/MS)

3. 試薬、試液

次に示すもの以外は、総則の3に示すものを用いる。 メトプレン標準品 本品はメトプレン98%以上を含む

4. 試験溶液の調製

1)抽出

穀類及び豆類の場合は、試料10.0gを量り採り、水20mLを加え、2時間放置する。 野菜の場合は、試料20.0gを量り採る。

これにアセトニトリル100 mLを加え、ホモジナイズした後、吸引ろ過する。ろ紙上の残留物に、アセトニトリル50 mLを加え、ホモジナイズした後、上記と同様にろ過する。得られたろ液を合わせ、塩化ナトリウム7 gを加え、振とうした後、静置し、分離した水層を捨てる。

アセトニトリル層をアセトニトリル飽和n-ヘキサン20 mLで洗浄した後、40[°]C以下で濃縮し、溶媒を除去する。残留物を酢酸エチル30 mLに溶かし、無水硫酸ナトリウムを加えて脱水し、無水硫酸ナトリウムをろ別した後、ろ液を40[°]C以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物をn-ヘキサン5 mLに溶かす。

2)精製

クロマトグラフ管(内径15 mm)に、カラムクロマトグラフィー用合成ケイ酸マグネシウム5 gをエーテル及びn-ヘキサン(1:19)混液に懸濁させて充てんし、無水硫酸ナトリウム約5 gを積層する。このカラムに1)で得られた溶液を注入した後、流出液は捨てる。さらに、エーテル及びn-ヘキサン(1:19)混液 $40\,\mathrm{mL}$ を注入し、流出液は捨てる。次いで、エーテル及びn-ヘキサン(3:17)混液 $80\,\mathrm{mL}$ を注入する。溶出液を $40\,\mathrm{C}$ 以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物をメタノールに溶解し、正確に $2\,\mathrm{mL}$ としたものを試験溶液とする。

5. 検量線の作成

メトプレン標準品の $0.05\sim1.0 \text{ mg/L}$ メタノール溶液を数点調製し、それぞれ 20μ LをHPLCに注入し、ピーク高法又はピーク面積法で検量線を作成する。

6. 定量

試験溶液20 μLをHPLCに注入し、5の検量線でメトプレンの含量を求める。

7. 確認試験

LC/MS又はGC/MSにより確認する。

8. 測定条件

1) HPLC

検出器: UV (265 nm)

カラム: オクタデシルシリル化シリカゲル(粒径5 μm)、内径4.6 mm、長さ150 mm

カラム温度:40℃

移動相:水及びメタノール(1:9) 混液

移動相流速: 0.8 mL/分 保持時間の目安: 7分

2) LC/MS

カラム: オクタデシルシリル化シリカゲル (粒径5 μm)、内径2 mm、長さ150 mm

カラム温度:40℃

移動相:アセトニトリル及び水 (9:1) 混液

移動相流速: 0.2 mL/分

イオン化モード: ESI (+)

主なイオン (m/z) : 311、279

注入量:1 μL

保持時間の目安:8分

3) GC/MS

カラム: 5%フェニル-メチルシリコン、内径0.25 mm、長さ30 m、膜厚0.25 μ m

カラム温度:80°C(2分)-20°C/分-200°C(2分)-10°C/分-260°C(8分)

注入口温度:250℃

キャリヤーガス: ヘリウム

キャリヤーガス流速:1 mL/分

イオン化モード(電圧): EI(70 eV)

主なイオン (m/z) : 175、153、111

注入量:1 μL

保持時間の目安:11分

9. 定量限界

0.01 mg/kg

10. 留意事項

1) 試験法の概要

メトプレンを試料からアセトニトリルで抽出し、塩析で水層を除いた後、アセトニトリル飽和*n*-ヘキサンで洗浄する。合成ケイ酸マグネシウムカラムで精製した後、HPLC-UVで測定し、LC/MS又はGC/MSで確認する方法である。

2) 注意点

- (1) HPLCでは、メトプレンが溶出した後に、成分由来のピークが出現する。
- (2) GC/MSで確認する場合は、試験溶液をn-ヘキサンに置換する。精製が不十分な場合は、試験溶液を中性アルミナミニカラムに負荷し、エーテル及びn-ヘキサン (3:17) 混液20 mLで溶出する精製法を追加するとよい。

11. 参考文献

斎藤 勲ら、HPLCによる食品中メトプレンの分析法、食衛誌、47,173 (2006)

12. 類型

C