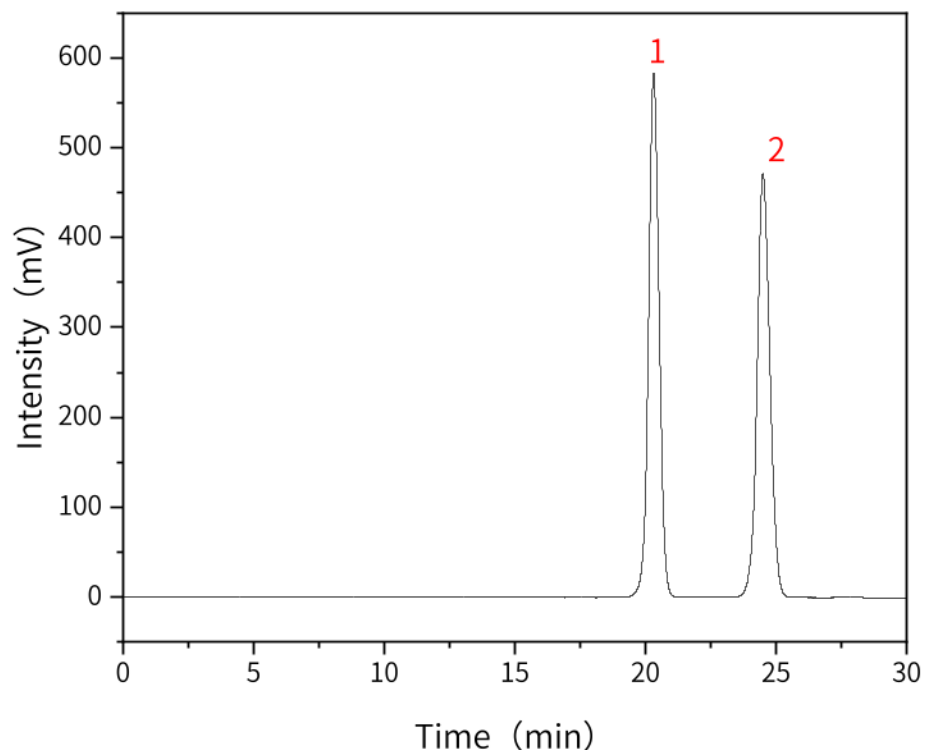


InertSphere Sugar-2 应用案例目录

1. 2025版《中国药典》四部 甘露醇含量及有关物质
2. 2025版《中国药典》四部 聚葡萄糖含量
3. 《食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇的测定》（GB 5009.279-2016）
4. 《食品添加剂 D-甘露糖醇》（GB 1886.177-2016）
5. 《食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液》（GB 28307-2012）
6. 《淀粉糖质量要求 第1部分：食用葡萄糖》（GB/T 20882.1-2025）
7. 《低聚糖质量要求 第3部分：低聚木糖》（GB/T 23528.3-2025）
8. 《淀粉糖质量要求 第5部分：麦芽糖》（GB/T 20882.5-2025）
9. 《淀粉糖质量要求 第7部分：海藻糖》（GB/T 20882.7-2025）

2025版《中华人民共和国药典》—甘露醇含量



分析条件

色 谱 柱 : InertSphere Sugar-2 300×7.8mm,9μm
(P/N: 5020-11000)

流 动 相 : 水

流 速 : 0.5mL/min

柱 温 : 75°C

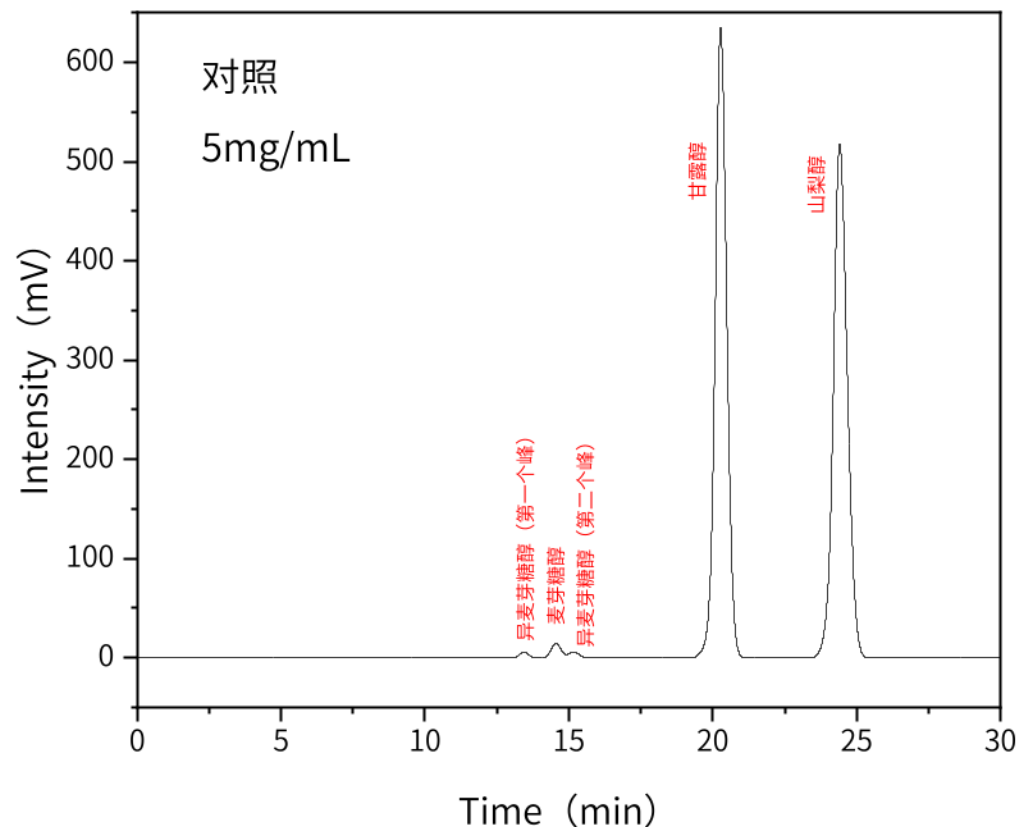
进 样 量 : 20μL

检 测 器 : RI

浓 度 : 50mg/mL

No.	Name	Rt/min	Area	Height	N	Symmetry	Res
1	甘露醇	20.30	16427.93	582.48	12436	1.03	/
2	山梨醇	24.50	16081.36	471.31	12408	1.05	5.18

2025版《中华人民共和国药典》—甘露醇有关物质



分析条件

色 谱 柱 : InertSphere Sugar-2 300×7.8mm,9μm
(P/N: 5020-11000)

流 动 相 : 水

流 速 : 0.5mL/min

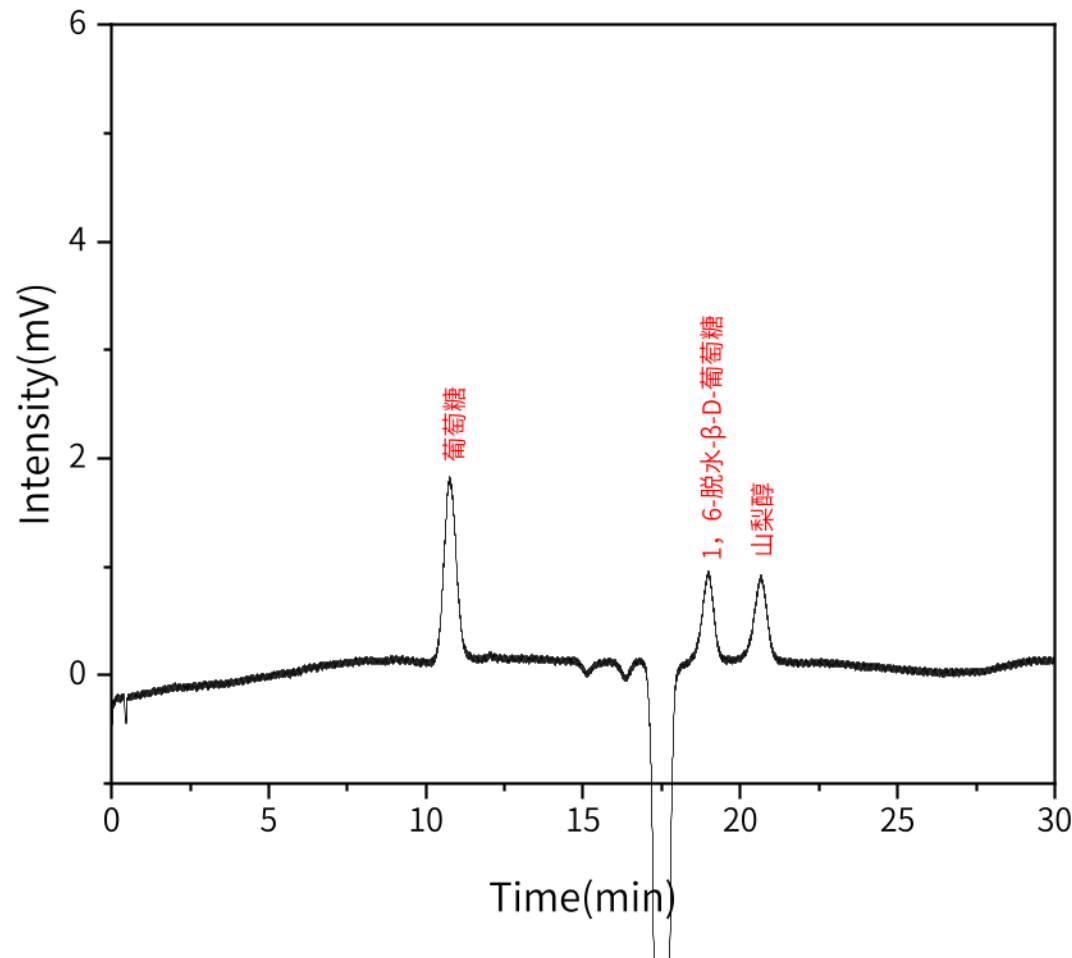
柱 温 : 80°C

进 样 量 : 20μL

检 测 器 : RI

浓 度 : 5mg/mL

2025版《中华人民共和国药典》—聚葡萄糖含量



分析条件

色谱柱 : InertSphere Sugar-2 300×7.8mm,9μm
(P/N: 5020-11000)

流动相 : 水

流速 : 0.6mL/min

柱温 : 80°C

进样量 : 20μL

检测器 : RI

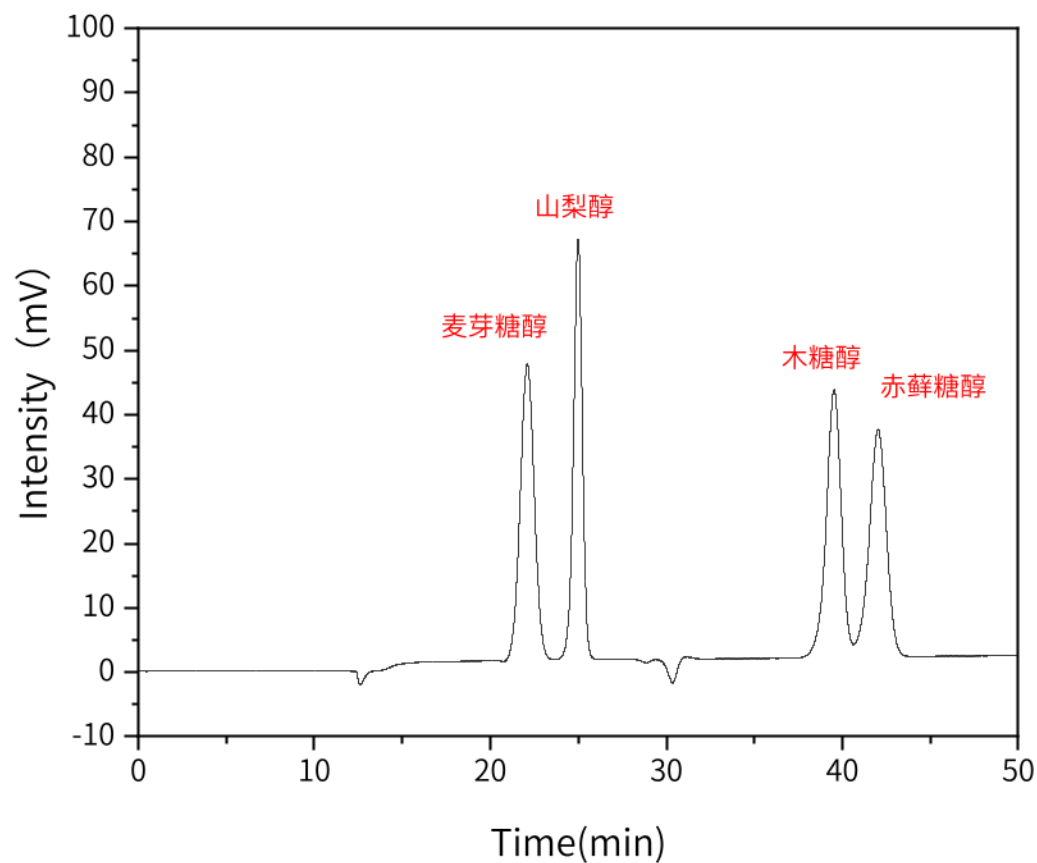
浓度 : 0.16mg/mL 葡萄糖

0.08mg/mL 山梨醇

0.08mg/mL 1,6-脱水-β-D-葡萄糖

GB 5009.279-2016

食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇的测定



分析条件

色 谱 柱 : InertSphere Sugar-2 300×7.8mm,9μm
(P/N: 5020-11000)

流 动 相 : 水

流 速 : 0.4mL/min

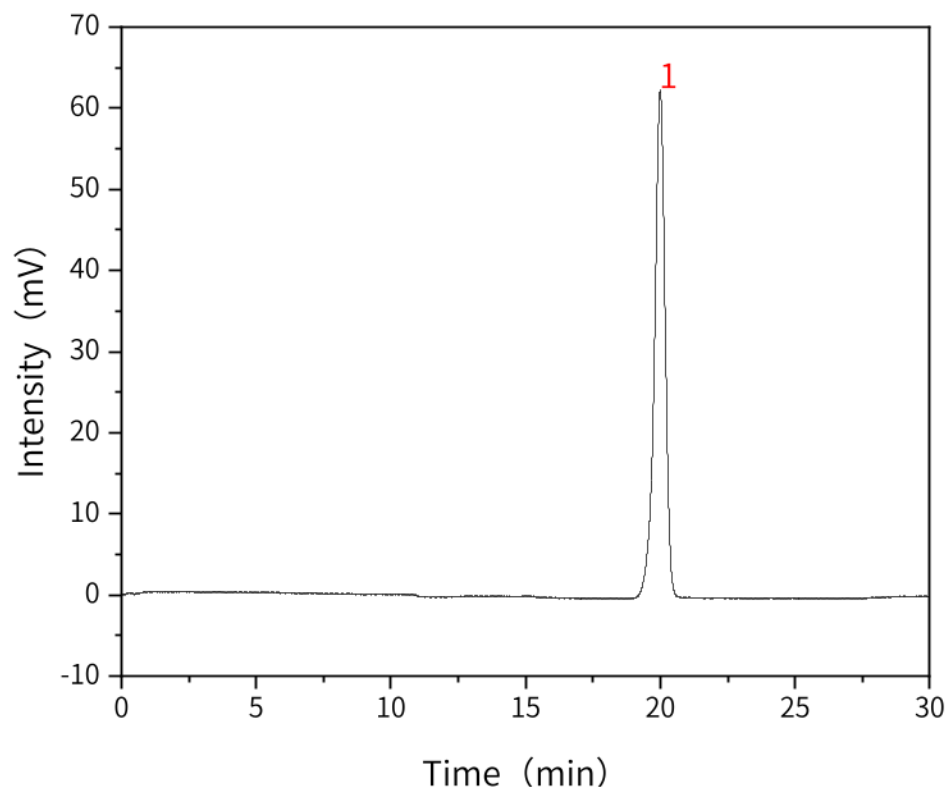
柱 温 : 40°C

进 样 量 : 20μL

检 测 器 : RI 50°C

GB 1886.177-2016

食品添加剂 D-甘露糖醇



分析条件

色 谱 柱 : InertSphere Sugar-2 300×7.8mm,9μm
(P/N: 5020-11000)

流 动 相 : 水

流 速 : 0.5mL/min

柱 温 : 85°C

进 样 量 : 20μL

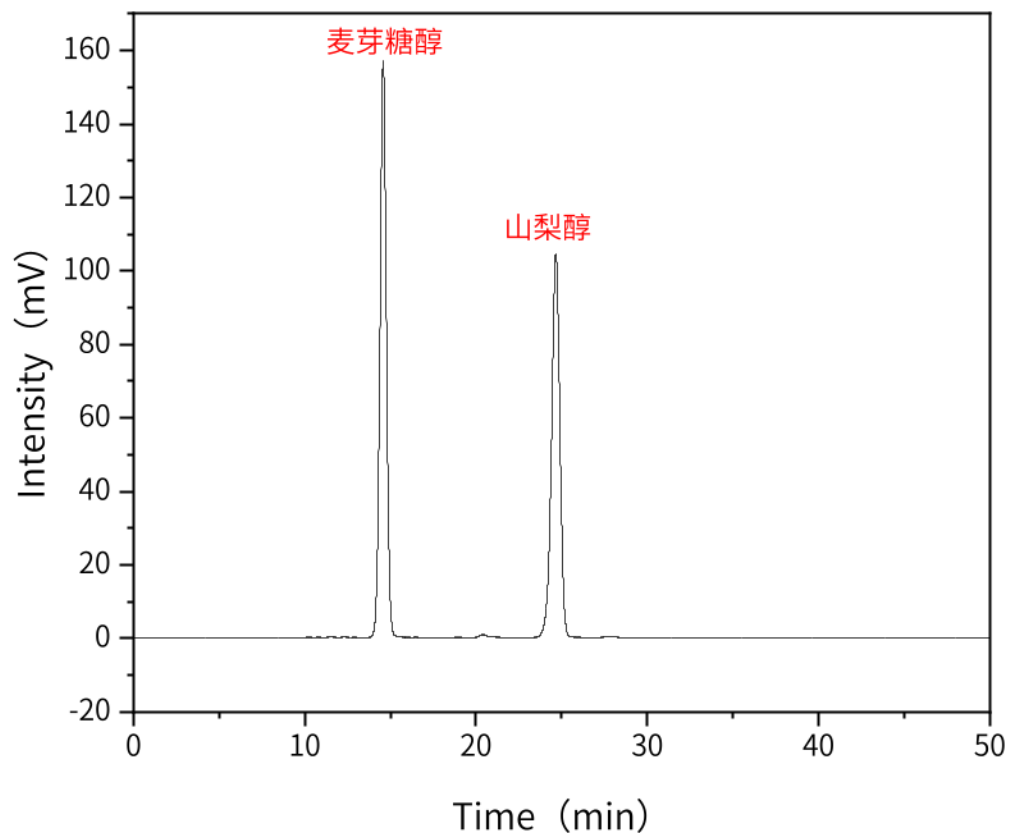
检 测 器 : RI

浓 度 : 5mg/mL

No.	Name	Rt/min	Area	Height	N	Symmetry	Res
1	甘露醇	20.00	683.39	62.19	13456	0.87	/

GB 28307-2012

食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液



分析条件

色 谱 柱 : InertSphere Sugar-2 300×7.8mm,9μm
(P/N: 5020-11000)

流 动 相 : 水

流 速 : 0.5mL/min

柱 温 : 80°C

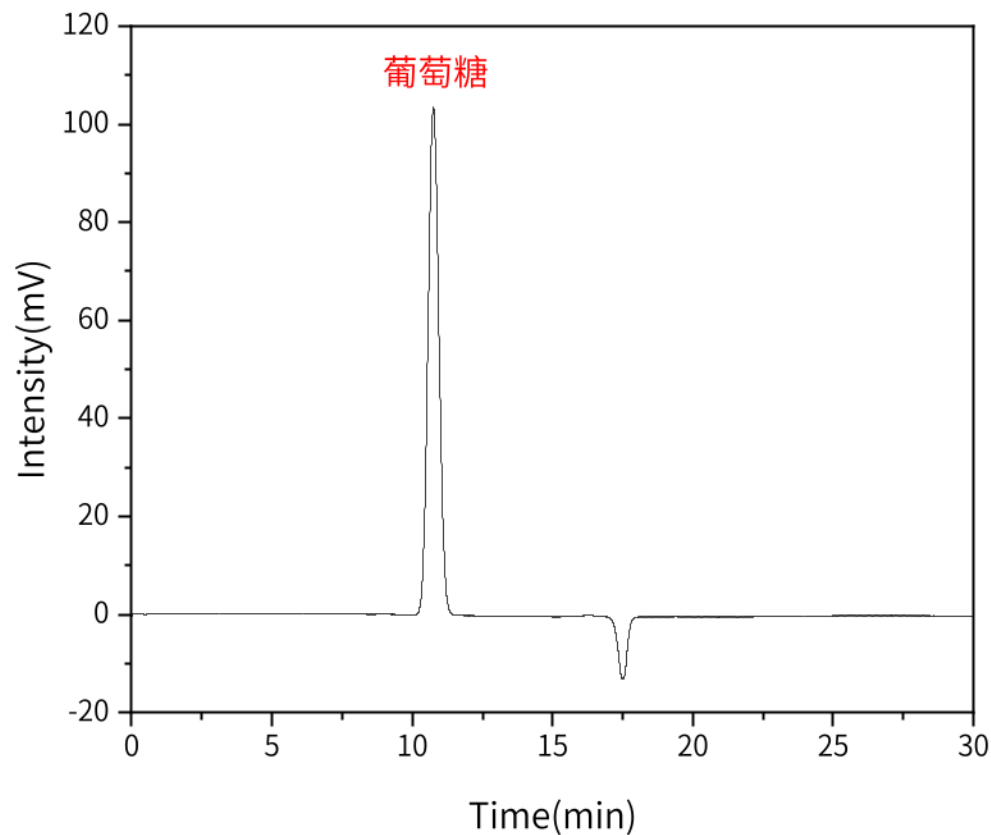
进 样 量 : 20μL

检 测 器 : RI

浓 度 : 10mg/mL

GB/T 20882.1-2025

淀粉糖质量要求 第1部分：食用葡萄糖



分析条件

色 谱 柱 : InertSphere Sugar-2 300×7.8mm,9μm
(P/N: 5020-11000)

流 动 相 : 水

流 速 : 0.6mL/min

柱 温 : 80°C

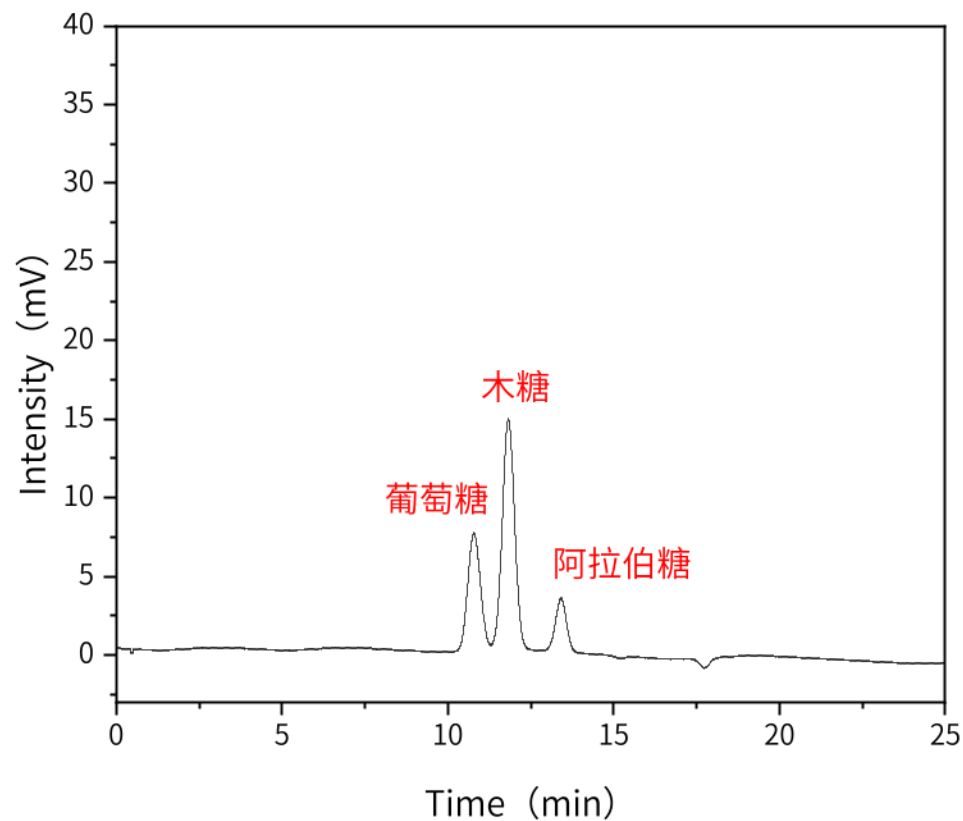
进 样 量 : 20μL

检 测 器 : RI 40°C

浓 度 : 10mg/mL

GB/T 20882.3-2025

淀粉糖质量要求 第3部分：低聚木糖



分析条件

色 谱 柱 : InertSphere Sugar-2 300×7.8mm,9μm
(P/N: 5020-11000)

流 动 相 : 水

流 速 : 0.6mL/min

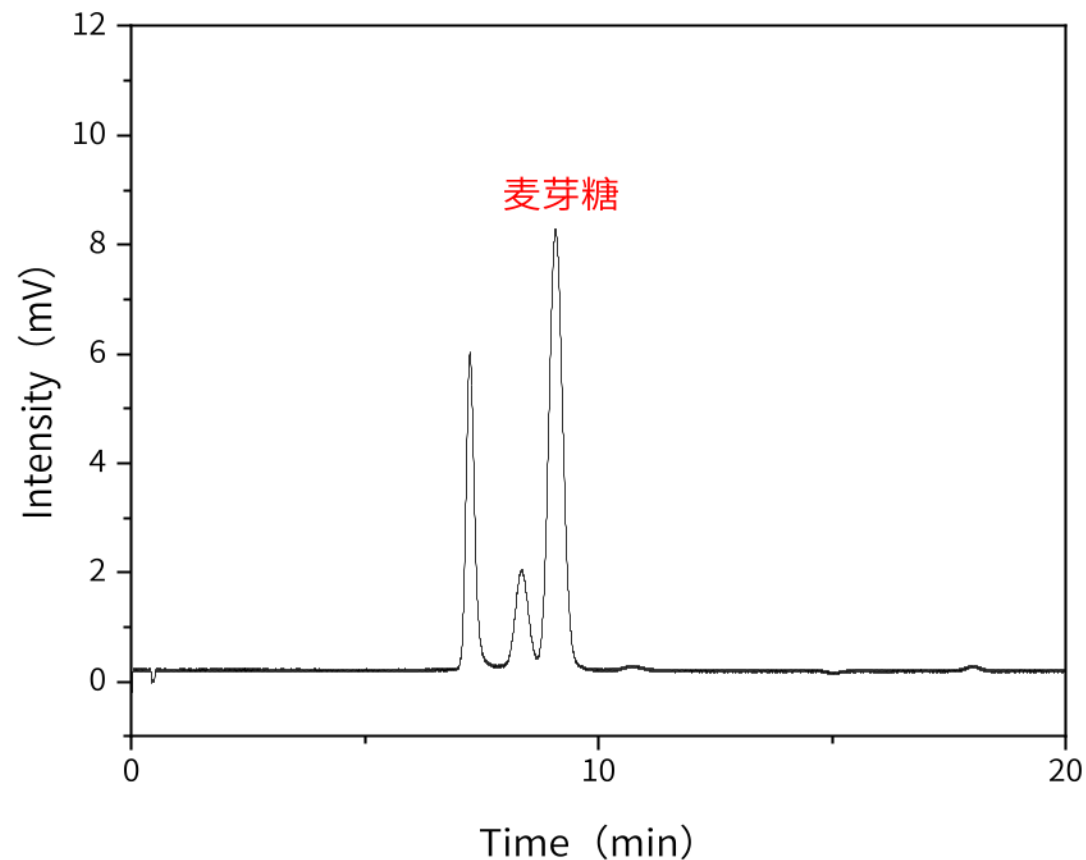
柱 温 : 80°C

进 样 量 : 20μL

检 测 器 : RI

GB/T 20882.5-2025

淀粉糖质量要求 第5部分：麦芽糖



分析条件

色 谱 柱 : InertSphere Sugar-2 300×7.8mm,9μm
(P/N: 5020-11000)

流 动 相 : 水

流 速 : 0.6mL/min

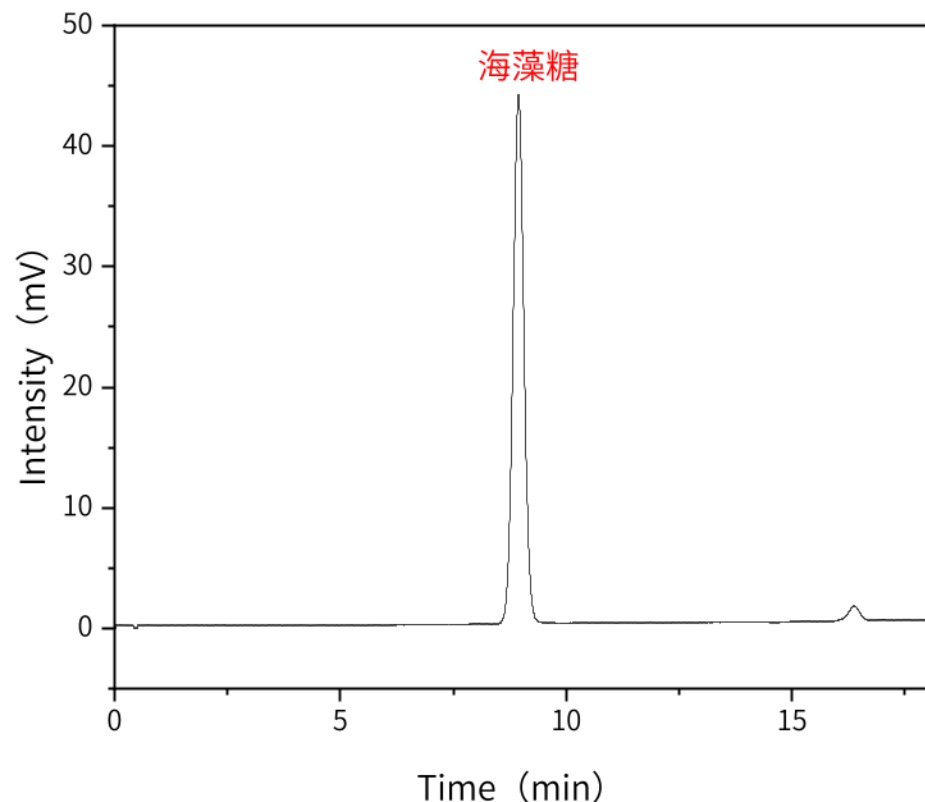
柱 温 : 75°C

进 样 量 : 10μL

检 测 器 : RI 40°C

GB/T 20882.7-2025

淀粉糖质量要求 第7部分：海藻糖



分析条件

色 谱 柱 : InertSphere Sugar-2 300×7.8mm,9μm
(P/N: 5020-11000)

流 动 相 : 水

流 速 : 0.6mL/min

柱 温 : 60°C

进 样 量 : 10μL

检 测 器 : RI 40°C