采用气相色谱-质谱联用仪分析动物性食品中 17β-雌二醇、雌三醇、炔雌醇和雌酮残留量

吴嘉雪

(广州禾信仪器股份有限公司,广州 510530)

摘要:使用禾信 GCMS 1000 按照 GB31658.7-2021《食品安全国家标准 动物性食品中 17β-雌二醇、雌三醇、炔雌酮和雌酮残留量的测定 气相色谱-质谱法》对猪肉进行加标回收实验。实验结果表明,在 $10\mu g/L$ - $1000\mu g/L$ 的浓度范围内,目标物的标准曲线相关系数 R^2 均大于 0.990,精密度为 1.1%-14.6%,水质的加标回收率为 60.7%-106.8%,检测限在 $0.2\mu g/k g$ - $0.3\mu g/k g$ 范围内。

关键词: 17β-雌二醇; 雌三醇; 炔雌酮; 雌酮; 气相色谱-质谱法

17β-雌二醇、雌三醇、炔雌醇和雌酮均为雌激素类,常在动物性食品中添加使用。畜禽食用了含有激素的饲料后,这些激素会沉积在畜禽的肉和内脏中,人吃了含有大量激素的畜禽产品后,常常会出现心动过速、心慌、手颤、头晕、头痛等神经中枢调节紊乱的现象,尤其对高血压、心脏病、糖尿病、甲状腺功能亢进、前列腺肥大患者危险性更大。影响生殖系统,性发育提前。吃激素含量高的畜禽产品可使体内雌激素增高,可能致使男性乳房女性化发育。一些激素还易引起性发育提前和各种肿瘤,如卵巢肿瘤、肾脏腺肿瘤等。

本文参考 GB31658.7-2021《食品安全国家标准 动物性食品中 17β-雌二醇、雌三醇、炔雌酮和雌酮残留量的测定 气相色谱-质谱法》,使用气相色谱-质谱联用仪检测猪肉中的 17β-雌二醇、雌三醇、炔雌酮和雌酮残留量,通过检出限、精密度和准确度等指标评估仪器性能,证明 GCMS 1000 满足检测的需要。

1 材料和方法

1.1 试剂和材料

乙酸乙酯($CH_3COOC_2H_5$): 色谱纯; 葡萄糖醛酸酶/芳香剂硫酸脂酶; 二硫赤藓糖醇 ($C_4H_{10}O_2S_2$,DTE); 三甲基碘硅烷(C_3H_9ISi ,TMIS); N-甲基三甲基硅基三氟乙酰氨 (MSTFA); 17β-雌二醇、雌三醇、炔雌醇和雌酮标准品(含量≥98.0%)。

1.2 样品前处理

取试样 5g, 于 50mL 离心管, 加醋酸钠缓冲液 10mL, 均质 1min, 涡旋振荡 2min,加葡

萄糖醛酸酶/芳香基硫酸酯酶 20uL,50℃酶解 2h,加乙酸乙酯 20mL,涡旋振荡 3min,10000 r/min 离心 5min,收集上清液于 100mL 鸡心瓶中,残渣中加乙酸乙酯 20mL,重复提取 1 次,合并上清液,40℃平行浓缩仪蒸发至近干,用氢氧化钠溶液 6mL 分 3 次溶解洗涤鸡心瓶,洗液转入 50mL 离心管中,加正己烷 20mL,涡旋振荡 1min,10000r/min 离心 5min,收集下层清液,加醋酸铵溶液 1mL,用冰醋酸调 pH 至 5.0~5.2,备用。取 C₁8 固相萃取柱,依次用甲醇、水各 5mL 活化。取备用液,过柱,分别用水、甲醇水溶液各 5mL 淋洗,抽干,加甲醇 5mL 洗脱,收集洗脱液,50℃水浴氮气吹干。加乙酸乙酯正己烷溶液 5mL 使溶解,备用;取硅胶固相萃取柱,加正己烷 5mL 活化,取备用液过柱,淋洗,抽干,加乙腈 5mL,洗脱,收集洗脱液,50℃水浴氮气吹干。加入甲苯、衍生化试剂各 100μL 于吹干玻璃管中,混合均匀,封口于 80℃烘箱衍生 60 min,冷却后加入 300μL 甲苯,混匀,供 GCMS 测定。

表 1 仪器方法参数

1.3 仪器条件

模块	参数	值		
	进样口温度	220°C		
	进样方式	不分流		
	色谱柱系统	DB-5ms (30m×0.25mm×0.25μm)		
色谱	升温程序	起始温度100°C, 保持1min, 以20°C/min升至200°C, 保持		
		3min; 20°C/min升至260°C, 保持5min; 再以20°C/min升至		
	载气	氦气		
	柱流量	1mL/min恒流模式		
	离子源	EI, 70eV		
	离子源温度	230°C		
	接口温度	280°C		
质谱	检测器电压	1500V		
	采集速率	1000amu/s		
	溶剂延迟	16min		
	采集模式	SIM		

2 结果和结论

2.1 标准谱图和物质信息

实验总离子流图见图1,17β-雌二醇、雌三醇、炔雌醇和雌酮加标浓度均为1000μg/L。 17β-雌二醇、雌三醇、炔雌醇和雌酮出峰顺序、保留时间以及特征离子信息见表2。

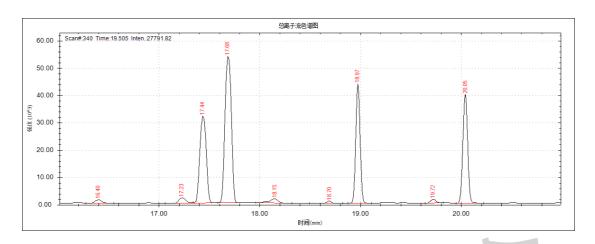


图1 17β-雌二醇、雌三醇、炔雌醇和雌酮衍生物总离子流图 表2 17β-雌二醇、雌三醇、炔雌醇和雌酮保留时间和特征离子信息表

序号	名 称	CAS	RT, min	定量离子m/z	定性离子m/z
1	雌酮	200-164-5	17.44	414	399, 309, 231
2	17β-雌二醇	50-28-2	17.68	416	232, 285, 326
3	炔雌酮	57-63-6	18.97	425	285, 300, 440
4	雌三醇	50-27-1	20.05	504	311, 345, 414

2.2 标准曲线

取17β-雌二醇、雌三醇、炔雌醇和雌酮适量,用甲醇稀释成浓度分别为10μg/L、50μg/L、100μg/L、200μg/L、500μg/L、1000μg/L系列标准溶液,各量取500μL加入氮吹玻璃试管中,50℃水浴氮气吹干,在吹干玻璃管中加入甲苯、衍生化试剂各100μL,震荡混合,于80℃烘箱衍生60min冷却后加入300μL甲苯混匀后进行分析,分析结果见图2。17β-雌二醇、雌三醇、炔雌醇和雌酮的线性相关系数R²均大于0.990,详见表3

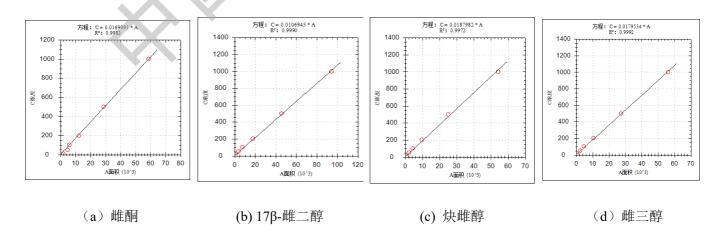


图 2 17 β -雌二醇、雌三醇、炔雌醇和雌酮标准曲线图

表 3 17β-雌二醇、雌三醇、炔雌醇和雌酮标准曲线线性相关系数

序号	化合物	线性相关系数 R ²
1	雌酮	0.9982
2	17β-雌二醇	0.9990
3	炔雌醇	0.9972
4	此佳酉同	0.9992

2.3 加标回收实验

1) 精密度

分别对 5g 猪肉进行加标实验,最终定容后加标浓度为 $10\mu g/L$ 、 $100\mu g/L$ 、 $500\mu g/L$,各六次平行实验,对精密度进行评估,具体信息详见下表 4。目标物浓度为 $10\mu g/L$ 的目标物的相对标准偏差(RSD)在 8.5%-14.6%范围内, 17β -雌二醇、雌三醇、炔雌醇和雌酮浓度为 $100\mu g/L$ 和 $500\mu g/L$ 时,RSD 分别在 7.1.1%-8.9%和 1.1%-1.8%范围内。

目标物加标浓度 (μg/L) 序号 化合物 10 100 500 1 雌酮 8.5% 7.9% 1.1% 2 13.1% 8.9% 17β-雌二醇 1.7% 炔雌醇 3 14.6% 7.1% 1.5% 雌三醇 4 13.6% 7.9% 1.8%

表4 加标精密度

2) 准确度

分析 5 g 猪肉加标(最终定容后加标浓度为 10μ g/L、 100μ g/L、 500μ g/L),对方法回收率进行评估,具体信息详见下表 5。加标浓度为 10μ g/L、 100μ g/L 和 500μ g/L 猪肉基质的回收率分别为 61.2%-90.8%、66.0%-108.3%、65.3%-106.8%。

411 411 411 411 411 411 411 411 411 411							
	化合物	加标浓度(μg/L)					
Ω a		10	100	500			
1	雌酮	90.8%	75.9%	106.8%			
2	17β-雌二醇	61.4%	61.3%	78.7%			
3	炔雌酮	75.2%	70.1%	78.9%			

表5 猪肉加标回收率

3) 检出限

方法 GB31658.7-2021《食品安全国家标准 动物性食品中 17β-雌二醇、雌三醇、炔雌酮和雌酮残留量的测定 气相色谱-质谱法》建议对 5 g 猪肉进行前处理,并最终定容至 0.5 mL。测定平行加标样品 7 次,计算标准偏差(SD),根据方法检出限 MDL=t(n-1,0.99)×SD 计算各目标化合物的方法检出限。结果如下表 6 所示,计算可知,17β-雌二醇、雌三醇、炔雌醇和雌酮检出限范围 $0.2 \mu g/L$ - $0.3 \mu g/L$ 。

标准要求方法检出限 方法检出限 序号 化合物 (µg/kg) (µg/kg) 雌酮 1 0.2 0.5 2 17β-雌二醇 0.3 0.5 炔雌醇 3 0.2 0.5 4 雌三醇 0.3 0.5

表6 17β-雌二醇、雌三醇、炔雌酮和雌酮检出限

2.4 结论

本文依据 GB31658.7-2021《食品安全国家标准 动物性食品中 17β-雌二醇、雌三醇、炔雌酮和雌酮残留量的测定 气相色谱-质谱法》,采用禾信 GCMS 1000 分析了猪肉基质中 17β-雌二醇、雌三醇、炔雌酮和雌酮残。结果显示:17β-雌二醇、雌三醇、炔雌酮和雌酮残的线性相关系数 R^2 均大于 0.990; RSD 在 1.1%-14.6%范围,优于方法要求的 RSD≤15%;猪肉中 17β-雌二醇、雌三醇、炔雌酮和雌酮残的加标回收率在 60.7%-106.8%范围,满足方法标准 回收率应在 60%-110%;定量限在 0.2 μ g/kg -0.3 μ g/kg 范围,满足方法要求的检测限 0.5 μ g/kg。上述结果表明禾信 GCMS 1000 具有优异的重现性和检测灵敏度。

参考文献

[1] GB31658.7-2021《食品安全国家标准 动物性食品中 17β-雌二醇、雌三醇、炔雌酮和雌酮 残留量的测定 气相色谱-质谱法》