

0.04%, 0.08%, 0.12%, 0.16%, 0.20%, 0.24%, 0.28%, 0.32%, 0.36%, 0.40%, 0.44%, 0.48%, 0.52%, 0.56%, 0.60%, 0.64%。

按照 2.1 的方法,用微量进样器将胭脂红溶液、

红曲红色素溶液及被测样溶液按胭脂红浓度由低到高的次序分别点在编号为 1 至 19 的各个原点上,选用 2 号展开剂同前操作并求  $R_f$  值。试验结果见表

2。

表 2 用 2 号展开剂分离 1~19 号样品的  $R_f$  值

$R_f$ 值	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
胭脂红	0.32	—	—	0.34	0.32	0.32	0.32	0.32	0.32	0.32
红曲红	—	0.69	0.68	0.67	0.68	0.68	0.67	0.67	0.67	0.68
$R_f$ 值	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
胭脂红	0.31	0.31	0.31	0.33	0.29	0.33	0.30	0.32	0.33	
红曲红	0.68	0.69	0.67	0.69	0.67	0.68	0.68	0.69	0.69	

以上结果表明,红曲红色素  $R_f$  值平均为 0.68,胭脂红的  $R_f$  值平均为 0.32。

在胭脂红含量 > 0.04% 的样品中可清晰地分离出胭脂红,且随着浓度增大,斑点也越来越明显,而胭脂红含量为 0.01% 的样品中未能分离出胭脂红。

### 3 结 论

由层析结果可知,从被测样品中分离出红曲红色素和胭脂红斑点的  $R_f$  值与 2 种标准溶液分离出

的斑点的  $R_f$  值基本相同,从外观看,色泽相似。因此,本法可以定性鉴定红曲红色素中是否掺杂有胭脂红,可供使用红曲红色素的厂家参考鉴定。

### 参 考 文 献

1 天津轻工业学院,大连轻工业学院等.工业发酵分析.北京:轻工业出版社,1983

2 中华人民共和国国家标准 GB 2760—1986《食品添加剂使用卫生标准》

## 市 场 调 查

### 2000 年度美国各种饮料市场占有率及销售概况

种 类	百万箱	产量市场 占有率/%	2000 年产量 增长率/%	销售额 (百万美元)	销售额市场 占有率/%	2000 年销售 额增长率/%
能量饮料	3.7	0.3	+73.3	130.0	1.3	+73.3
保鲜蔬果汁饮料	15.2	1.2	+23.7	275.0	2.8	+25.0
高级苏打水	25.3	2.0	+5.0	290.0	3.0	+7.4
零售 PET 包装水	546.9	42.8	24.4	2 330.0	24.1	26.1
即饮咖啡	6.7	0.5	+19.6	232.0	2.4	+20.2
即饮茶 (普通/节食型)	170.5	13.3	+4.5	1 469.0	15.2	+6.8
即饮茶 (营养强化型)	5.0	0.49	+6.1	67.0	0.7	+8.1
固定货架期乳饮料 (普通/节食型)	13.3	1.0	-1.4	155.5	1.6	-0.6
固定货架期乳饮料 (营养强化型)	3.8	0.3	+125.4	51.6	0.5	+129.7
单独服务果汁饮料 (普通/节食型)	162.9	12.7	+3.4	1 760.6	18.2	+1.9
单独服务果汁饮料 (营养强化型)	17.9	1.4	+21.8	240.0	2.5	+24.0
果 露	2.3	0.2	-36.6	38.0	0.4	-36.7
碳酸水	60.7	4.7	-0.4	498.0	5.1	+1.5
运动饮料	226.5	17.7	+6.4	1 889.0	19.5	+7.5
果蔬汁饮料	16.2	1.3	-4.1	235.0	2.4	-4.1
其 他	1.1	0.1	+77.5	15.1	0.2	+80.9
总 计	1 277.9	100.0	+12.7	9 675.7	100.0	+11.2