

FAME 分析に スピードと信頼性を

新しい Agilent J&W DB-FastFAME
GC カラムおよび FAME 標準物質



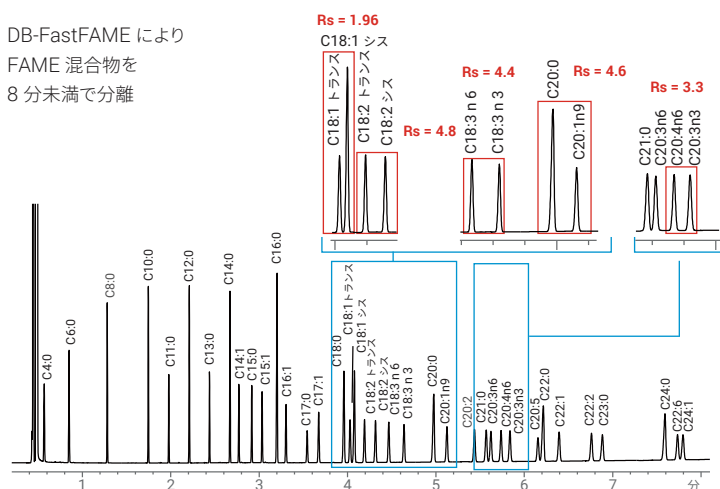
シス/トランス異性体の分離能を維持しつつ飽和/不飽和 FAME を高速分離

DB-FastFAME は、飽和/不飽和の脂肪酸メチルエステル (FAME) を高速かつ選択的に分離するために設計されたシアノプロピル相です。分析困難なシス/トランス FAME 異性体の分離にも対応しており、従来型の長さ 100 m のカラムで得られる分離能を低下させることもありません。C18:1 および C18:2 シス/トランス異性体のほか、乳脂肪、植物油、魚油に含まれる DPA や EPA といった一般的な FAME など、従来の FAME を 8 分未満で分離できます。

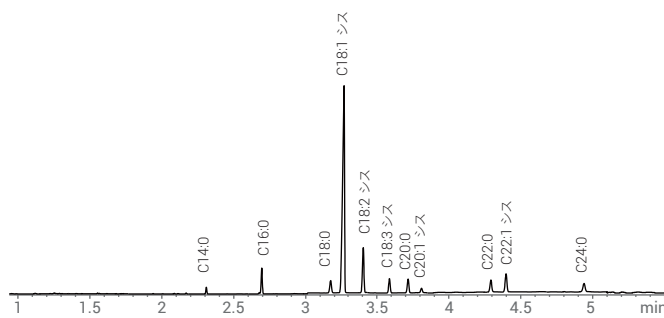
特長:

- FAME を高速かつ選択的に分離するために設計されたシアノプロピル相 (G48)
- アジレント認定の FAME 標準物質により正確な適格性評価と定量が可能
- FAME 混合物による個別試験によって、FAME 等価鎖長 (ECL) 値の再現性を確保
- AOAC、AOCS、IOC 規制メソッドの要件に準拠
- 化学結合、架橋タイプ、溶媒洗浄可能
- Intuvo 仕様もご用意

DB-FastFAME により
FAME 混合物を
8 分未満で分離



Intuvo DB-FastFAME カラムを用いた
菜種油中の FAME の高速分析



詳細については、技術ノート [5991-8706.JAJP](#) をご覧ください。

サンプルに適したカラムの選択

脂肪酸と FAME	FAME			トリグリセリド
DB-FATWAX ウルトライナート	DB-FastFame	CP-Sil 88 for FAME/HP-88	Select FAME	CP-TAP CB/ChromSpher Lipids (LC)
<ul style="list-style-type: none"> 遊離脂肪酸、C4-C16 栄養表示 FAME オメガ 3 およびオメガ 6 の分析 鎖長/不飽和度 分析困難なサンプル (食物マトリックスなど) で高い不活性度を実現 	<ul style="list-style-type: none"> シス/トランス異性体の高速分離 ほとんどの栄養表示 FAME を 8 分未満で分離 CP-Sil 88/HP-88 相と比べ、シアノプロピルが低含量 	<ul style="list-style-type: none"> 位置シス/トランス FAME の高度な詳細分析 AOAC 996.06 および AOCS CE 1j-07 メソッドの指定に準拠 ICLA FAME と半硬化植物油に最適 	<ul style="list-style-type: none"> 位置シス/トランス FAME に最適 ICP-Sil 88 for FAME/HP-88 選択性の代替オプション 	<ul style="list-style-type: none"> モノグリセリド、ジグリセリド、トリグリセリドの分析 異性体トリグリセリドの選択性向上のための補完的手法 高温アプリケーションに最適

脂肪酸の種類に応じたカラムの選択

脂肪酸の種類	CP-FFAP CB	DB-FATWAX UI	DB-FastFame	CP-Sil 88 for FAME/HP-88	Select FAME	CP-TAP CB for Triglycerides	ChromSpher Lipids (LC)
短鎖遊離脂肪酸 (C2-C6)	●	●					
中鎖遊離脂肪酸 (C6-C16)	●	●					
長鎖遊離脂肪酸 (C16-C24)	●						
オメガ 3 およびオメガ 6 FAME		●	●	●	●		
FAME (飽和の程度による)		●	●	●			
シス/トランス異性体の FAME グループ			●	●	●		
FAME 幾何異性体				●	●		
コレステロールとトリグリセリド						●	●

食品の種類に応じたカラムの選択

食品の種類	CP-FFAP CB	DB-FATWAX UI	DB-FastFame	CP-Sil 88 for FAME/HP-88	Select FAME	CP-TAP CB for Triglycerides	ChromSpher Lipids (LC)
乳製品 (ミルク、バター、チーズなど)	●	●	●	●	●	●	●
魚油		●	●	●	●	●	●
動物性脂肪		●	●	●	●	●	●
オメガ 3 とオメガ 6		●	●	●	●		
植物油 (キャノーラ、大豆、オリーブ、パーム、コーン)			●	●	●	●	●
精製 (硬化) 油 (揚げ物、焼き菓子など)				●	●		
マーガリンやショートニング				●	●	●	●

● 高速 ● 低速

ホームページ

www.agilent.com/chem/jp

カスタムコンタクトセンター

0120-477-111

email_japan@agilent.com

本製品は一般的な実験用途での使用を想定しており、医薬品医療機器等法に基づく登録を行っておりません。本文書に記載の情報、説明、製品仕様等は予告なしに変更されることがあります。

アジレント・テクノロジー株式会社
© Agilent Technologies, Inc. 2018
Printed in Japan, June 8, 2018
5991-9500JAJP

DB-FastFAME カラム	部品品番	価格 (税別)
20 m x 0.18 mm x 0.20 μm	G3903-63010	59,000円
30 m x 0.25 mm x 0.25 μm	G3903-63011	72,000円