エチプロール試験法(畜水産物)

- 1. 分析対象化合物 エチプロール
- 2. 適用食品 畜水産物

3. 装置

液体クロマトグラフ・質量分析計(LC-MS)又は液体クロマトグラフ・タンデム型質量分析計(LC-MS/MS)

4. 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。 エチプロール標準品 本品はエチプロール98%以上を含む。

5. 試験溶液の調製

- 1)抽出
 - ① はちみつ以外の場合

試料 $10.0\,\mathrm{g}$ にアセトン $100\,\mathrm{mL}$ 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ン $50\,\mathrm{mL}$ を加えてホモジナイズし、上記と同様にろ過する。得られたろ液を合わせ、アセトンを加えて正確に $200\,\mathrm{mL}$ とする。この溶液から正確に $40\,\mathrm{mL}$ を分取し、 $40\,\mathrm{C}$ 以下で約 $2\,\mathrm{mL}$ まで濃縮する。これに $10\,\mathrm{w/v}$ %塩化ナトリウム溶液 $100\,\mathrm{mL}$ を加え、酢酸エチル及び n-ヘキサン(1:1)混液 $100\,\mathrm{mL}$ 及び $50\,\mathrm{mL}$ で $2\,\mathrm{mE}$ は出する。抽出液を合わせ、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、 $40\,\mathrm{C}$ 以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物に n-ヘキサン $30\,\mathrm{mL}$ を加え、n-ヘキサン飽和アセトニトリル $30\,\mathrm{mL}$ ずつで $2\,\mathrm{mE}$ とう抽出する。抽出液を合わせ、 $40\,\mathrm{C}$ 以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物にアセトニトリルを加えて溶かし、正確に $6\,\mathrm{mL}$ とする。この溶液から正確に $3\,\mathrm{mL}$ を分取し、さらに水 $7\,\mathrm{mL}$ を加える。

② はちみつの場合

試料 $10.0\,\mathrm{g}$ に水 $10\,\mathrm{mL}$ を加え溶解する。これにアセトン $100\,\mathrm{mL}$ 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ン $50\,\mathrm{mL}$ を加えてホモジナイズし、上記と同様にろ過する。得られたろ液を合わせ、アセトンを加えて正確に $200\,\mathrm{mL}$ とする。この溶液から正確に $40\,\mathrm{mL}$ を分取し、 $40\,\mathrm{CU}$ 下で約 $2\,\mathrm{mL}$ まで濃縮する。これに $10\,\mathrm{w/v}$ %塩化ナトリウム溶液 $100\,\mathrm{mL}$ を加え、酢酸エチル及び n-ヘキサン(1:1)混液 $100\,\mathrm{mL}$ 及び $50\,\mathrm{mL}$ で $2\,\mathrm{em}$ 回振とう抽出する。抽出液を合わせ、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、 $40\,\mathrm{CU}$ 下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物にアセトニトリルを加えて溶かし、正確に $6\,\mathrm{mL}$ とする。この溶液から正確に $3\,\mathrm{mL}$ を分取し、さらに水 $7\,\mathrm{mL}$ を加える。

2)精製

オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラム (500 mg) にアセトニトリル及び水各 5 mL を順次注入し、流出液は捨てる。このカラムに 1) で得られた溶液を注入し、流出液は捨てる。次いでアセトニトリル及び水(1:1) 混液 10 mL を注入し、溶出液にアセトニトリル及び水(1:1) 混液を加えて正確に 10 mL としたものを試験溶液とする。

6. 検量線の作成

エチプロール標準品のアセトニトリル及び水(1:1)混液の溶液を数点調製し、それぞれ LC-MS 又は LC-MS/MS 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。なお、本法に従って試験溶液を調製した場合、試料中 0.01~mg/kg に相当する試験溶液中濃度は 0.001~mg/L である。

7. 定量

試験溶液をLC-MS 又はLC-MS/MSに注入し、6の検量線でエチプロールの含量を求める。

8. 確認試験

LC-MS 又は LC-MS/MS により確認する。

9. 測定条件

(例)

カラム: オクタデシルシリル化シリカゲル 内径 2.0 mm、長さ 150 mm、粒子径 3 μ m カラム温度: 40 $^{\circ}$ C

移動相: アセトニトリル及び 2 mmol/L 酢酸アンモニウム溶液混液 (3:7) から (9:1) までの濃度勾配を 22 分間で行い、(9:1) で 3 分間保持する。

イオン化モード

- 1) LC-MS の場合 ESI (-)、ESI (+)
- 2) LC-MS/MS の場合 ESI (一)

主なイオン (m/z)

- 1) LC-MS の場合: 395 (一)、397 (+)
- 2) LC-MS/MS の場合:プリカーサーイオン 395、プロダクトイオン 330、262 、250 注入量:5 μL

保持時間の目安:14分

10. 定量限界

0.01 mg/kg

11. 留意事項

1) 試験法の概要

エチプロールを試料からアセトンで抽出し、酢酸エチル及びn-ヘキサン(1:1)混液に転溶する。アセトニトリル/ヘキサン分配により脱脂した後、オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラムで精製し、LC-MS 又はLC-MS/MSで定量及び確認する方法である。

2) 注意点

① エチプロールの LC-MS 又は LC-MS/MS 測定で、試験法開発時に使用したイオンを以下に示す。

LC-MS の場合

定量イオン (m/z):395 (-) 定性イオン (m/z):397 (+)

LC-MS/MS の場合

定量イオン (m/z): プリカーサーイオン 395、プロダクトイオン 330 定性イオン (m/z): プリカーサーイオン 395、プロダクトイオン 262、250

- ② LC-MS の場合、主なイオンの他に確認できるイオンとして、ESI(-)においては m/z 397 が、ESI(+)においては m/z 399 がある。
- ③ 使用する機種によって ESI ポシティブモードでの感度が低い場合がある。その場合、以下の条件を用いるとエチプロールを感度良く測定できることがある。

測定条件

移動相:5 mmol/L 酢酸アンモニウム溶液及び 5 mmol/L 酢酸アンモニウム・メタ ノール溶液混液 (7:3) から (1:99) までの濃度勾配を 15 分間で行 い、(1:99) で 5 分間保持する。

イオン化モード: ESI(+)

主なイオン (m/z)

- i) LC-MS の場合: 399、397
- ii)LC-MS/MS の場合: プリカーサーイオン 397、プロダクトイオン 351、255 注入量: 5 μL

保持時間の目安:14分

④ 試験法開発時に検討した食品:牛の筋肉、牛の脂肪、牛の肝臓、牛乳、鶏卵、はちみつ、うなぎ、さけ及びしじみ

12. 参考文献

厚生労働省食品安全部長通知 食安発第 0124004 号「食品に残留する農薬、飼料添加物 又は動物用医薬品の成分である物質の試験法について」(エチプロール試験法)(平成 17 年 1月 24日)

13. 類型

C