采用微波消解与 ICP - MS 法同时测定酱油中 Pb 和 Cd

赵朝辉,易建春,雷勇 (中国地质科学院矿产综合利用研究所,四川 成都 610041)

摘要:应用微波消解处理样品,采用 In 和 Re 元素作为内标,电感耦合等离子体质谱法(ICP - MS)同时测定样品中 Pb、Cd。方法的检出限为 Pb0.002mg/L,Cd0.001mg/L,精密度高于 3%,回收率 97% ~ 103%。整个方法检出限低、简单、快速和准确。

关键词:ICP-MS; 微波消解; 酱油; Pb; Cd

中图分类号:0657.3 文献标识码:A 文章编号:1000-6532(2011)02-0047-02

酱油是人们经常使用的一种调味品,和人们的健康息息相关。现代科学技术的发展使我们对铅、镉等的化合物对人类健康的危害有了更深刻的认识,因此,有害重金属元素的分析在食品质量控制领域中有非常重要的作用。在酱油的卫生标准中,Pb的测定一般采用石墨炉原子吸收法,而 Cd 的测定未作要求。因为酱油含有大量有机物质和约 15% 到 25% 的氯化钠,所以用石墨炉原子吸收时干扰比较大,并且速度慢,只能一个元素一个元素的单独测定。而电感耦合等离子体质谱(ICP - MS)法由于检出灵敏、快速、准确,在各种微量元素分析中越来越受到重视。

本文采用微波消解去除样品中的有机物,用耐高盐接口(Xi接口)降低非质谱干扰,采用 In 和 Re元素作为内标,用 ICP - MS 直接测定酱油中 Pb 和 Cd,方法简便、准确。

1 实验部分

1.1 仪器及工作条件

仪器:X series Ⅱ型 ICP - MS(美国热电公司); MARS 型微波消解仪(美国 CEM 公司)。

ICP - MS 工作条件: RF 功率 1300 W; 冷却气 13.0 L/min; 雾化气流量 0.90 L/min; 辅助气流量 0.85 L/min; 雾室温度 3℃; 模拟电压 2150 V; 总电压 3500 V; 采样深度 130 mm; 采用耐高盐 Xi 锥口。

微波消解条件:硝酸为消解体系,微波发射功率

800W;控制温度 120℃消解 5min;控制温度 150℃消解 5min;控制温度 180℃消解 15min。

1.2 试剂及标准溶液

硝酸(优级纯):蒸馏水;

单元素标准溶液(1000mg/L): Pb 和 Cd 国家标准物质研究中心购置。

内标元素(1000 mg/L); In 和 Re 国家标准物质研究中心购置。测试用内标元素浓度为; In 和 Re (25 ug/L)。

1.3 标准系列的配制

吸取一定的混合储备液,用逐步稀释法配制 Pb和 Cd浓度为 $1.00\ 2.00\ 5.00\ 10.00 ug/L$ 的标准系列 $(10\%\ HNO_3)$ 。并配制 In和 Re浓度为 25ug/L的内标溶液。

1.4 样品处理

吸取 1.00mL 样品,加入 5mL 高纯 HNO₃,然后 按照设定好的条件用微波消解仪消解。冷却后,将 消解后的溶液转移并定容至 50mL 待测。

1.5 测定

用 ICP - MS 按照设定好的条件用内标校正基体干扰和漂移,依次测定标准系列和样品溶液,测定结果减去空白后即为实际样品的分析结果。

2 结果与讨论

2.1 干扰及其消除

在分析酱油样品时,非质谱干扰主要来源于样

收稿日期:2010-12-28

作者简介:赵朝辉(1980-),男,工程师,主要从事化学分析测试工作。

品中的 NaCl 和有机物。影响行为表现有:(1)雾化效率的改变;(2)有机物的燃烧导致等离子体温度的变化,进而影响电离效率;(3)NaCl 在锥口上沉积产生锥口效应;(4)样品基体形成的空间电荷效应。

为消除非质谱干扰,本文在实验中同时使用以下3种方式:(1)采用了耐高盐 Xi 锥口,其口径较大,耐盐性高,易保持信号平衡。在样品分析前先吸喷一段时间的盐水溶液,使锥口形成薄薄一层盐层,使盐分的挥发和堆积达到平衡。(2)采用微波消解去除样品中的有机物。(3)采用内标法校正漂移,根据质量数接近的原则,Cd 采用 115In 为内标,Pb 用 186Re 为内标。

2.2 线性议程、相关系数和检出限

据国际理论和化学联合会(IUPAC)的规定,以空白测定不少于10次所得的浓度标准偏差,乘3倍便得各元素的检出限。方法检出限则在仪器的检出限上再乘以稀释系数。

各元素标准曲线的线性议程、相关系数、灵敏度 和方法的检出限见表 1。

表 1 ICP - MS 测定时的线性议程、灵敏度、相关系数和检出限

元素	线性方程	相关 系数/R	仪器 检出限 /μg·L ⁻¹	方法 检出限 /mg·L ⁻¹
111Cd Y	= 1623.78x + 194.82	0.9999	0.015	0.001
208Рь Ү	= 8435.06x + 1145.93	0.9997	0.037	0.002

2.3 测试结果的精密度和准确度

以上述校准方法测试分别吸取实际 3 个样品每个各 2 份,一份不加标另一份加标,按 1. 4 进行处理,测定后计算回收率。精密度则测定实际样品及

其加标样品10次,计算相对标准偏差,结果见表2。

表 2 测定结果、精密度及回收率

	样品	元素	测定值 /mg·L ⁻¹	RSD /%	加标量 /mg·L ⁻¹	检测量 /mg·L ⁻¹	回收率
样品1	Cd	0.27	2.5	5	5. 15	97.7	
	Pb	0.89	1.9	5	5.97	101.4	
样品2	Cd	0.35	1.7	5	5.28	98.7	
	Pb	0.67	2.4	5	5.80	102.3	
样品3	Cd	0.25	2.7	5	5.16	98.3	
	Pb	0.81	2.9	5	5.78	99.5	

从表 2 可以看出,精密度均优于 3%,加标回收率在 97%~103%之间,分析方法的准确度可以满足分析要求。

3 结 论

本文采用微波消解方法,去除了样品中的有机物,采用耐高盐接口和内标法降低干扰,采用 ICP - MS 测定了酱油中的铅、镉含量。方法的检出限为Pb 0.002mg/L,Cd 0.001mg/L,精密度优于 3%,回收率 97% ~103%。方法快速准确、灵敏度高、检出限低。可避免重金属元素传统测定方法操作繁杂,不能同时测定等缺点。

参考文献:

- [1]苏耀东,边永强,顾树春,倪亚明. 酱油中痕量镉的共沉 淀分离富集原子吸收测定[J]. 分析化学,1992,20(6). 698-700.
- [2]刘临,廖宜湘,付美兰,金文兴. 酱油中 8 种无机元素含量的测定及其品质的比[J]. 安徽农业科学,2007,35(29):9123-9124.
- [3]GB/T5009. 12-2003. 食品中铅的测定[S].

Simultaneous Determination of Pb and Cd in Sauce by Microwave Digestion and ICP - MS

ZHAO Chao-hui, YI Jian-chun, LEI Yong

(Institute of Multipurpose Utilization of Mineral Resources, CAGS, Chengdu, Sichuan, China)

Abstract: Pb and Cd in sauce were determined simultaneously by ICP – MS, using microwave digestion for sample handling, In and Re as internal standard. The detection limit of Pb ad Cd were 0.002 mg/L and 0.001 mg/L respectively, the degree of precision was more than 3% and the recovery was 97% ~103%. Therefore, this method is simple, rapid and accurate with low detection limit.

Key words: ICP - MS; Microwave digestion; Sauce; Pb; Cd