



食品分析

3-6

17 种香精香料的分析

组份: 乙酸异戊酯、 α -水芹烯、枯烯、1-戊醇、2-壬酮、糠醛、苯甲醛、里哪醇、异丁酸、正丁酸、癸酸乙酯、糠醇、松油醇、香芹酮、水杨酸甲酯

色谱柱: MEGA-ACID(FFAP) 25m x 0.25mm 0.25um df
订货号: C-ACID-025-025-25

