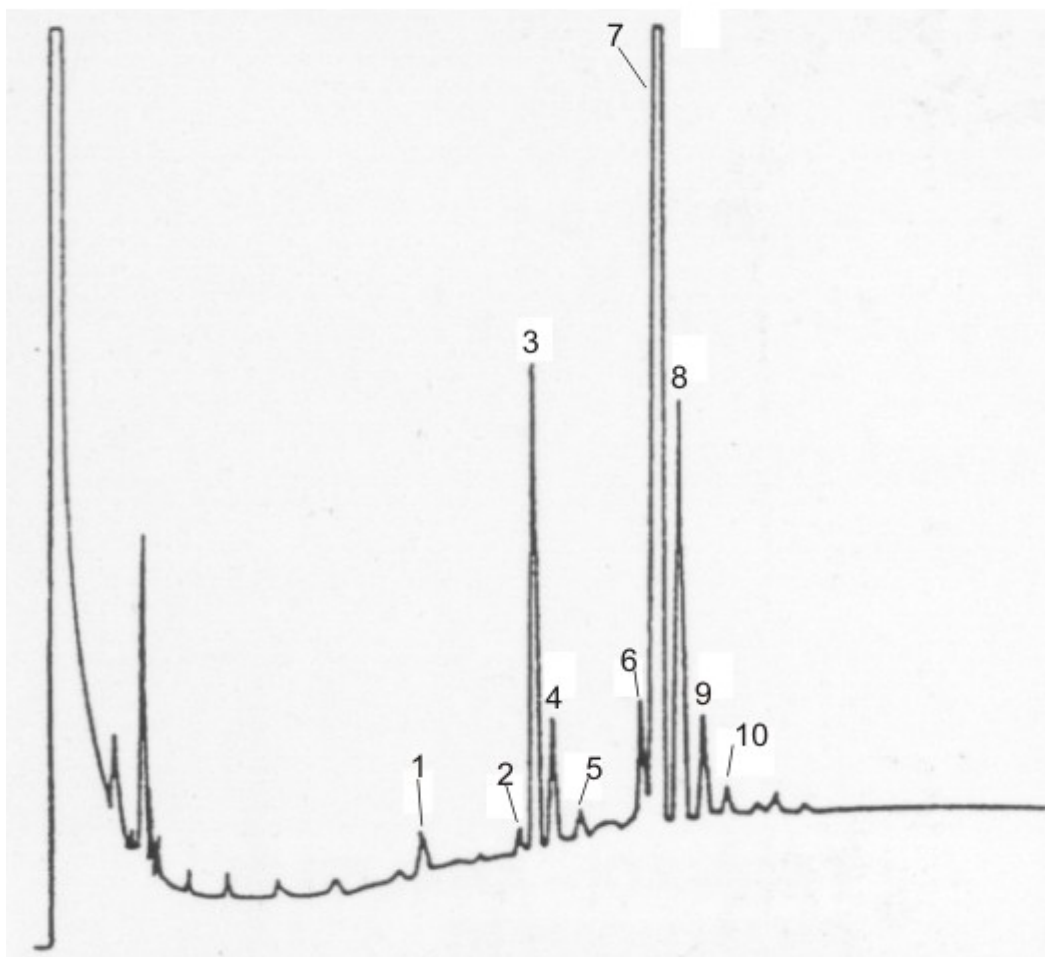


TRIGLICERIDI – OLIO di NOCCIOLA

Cortesia Dott. Mariani – Stazione Sperimentale Olii e Grassi, Milano, Via Giuseppe Colombo 79



Colonna

Fase stazionaria	MEGA-LAP
Diametro interno	0.32 mm
Spessore film	0.1 µm
Lunghezza	25 m

Condizioni

Iniettore	Split	300°C
Rapporto split		1:80
Oven	Isoterma	220°C
Rivelatore	FID	300°C
Gas di trasporto	Idrogeno	1.2 mL/min

Identificazione

1	PPO
2	POS
3	POO
4	PLO + OOPo
5	PLL + PoOL
6	8OO
7	OOO
8	OOL
9	OOL
10	LLL

Note

MEGA-LAP (LIPID ANALYSIS PHASE) è una fase studiata per la separazione dei trigliceridi saturi ed insaturi, stabile fino a 370°C