

# DIN 10758:2023-09 (D)

## Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose - HPLC-Verfahren

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b> .....	<b>4</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>5</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>5</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>5</b>
<b>4 Kurzbeschreibung</b> .....	<b>5</b>
<b>5 Reagenzien und Lösungen</b> .....	<b>5</b>
5.1 Methanol, geeignet für HPLC.....	5
5.2 Acetonitril, geeignet für HPLC.....	5
5.3 Elutionslösung für die HPLC .....	6
5.4 Standardsubstanzen.....	6
5.5 Herstellung der Standard-Messlösung .....	6
<b>6 Geräte und Hilfsmittel</b> .....	<b>6</b>
<b>7 Probenahme</b> .....	<b>7</b>
<b>8 Durchführung</b> .....	<b>7</b>
8.1 Probenvorbereitung.....	7
8.1.1 Flüssiger oder kandierter Honig ohne Verunreinigungen .....	7
8.1.2 Flüssiger oder kandierter Honig mit Verunreinigungen.....	7
8.1.3 Wabenhonig.....	7
8.2 Herstellung der Probenlösung.....	7
8.3 Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (HPLC) .....	7
8.4 Qualitativer Nachweis und quantitative Bestimmung .....	8
8.4.1 Qualitativer Nachweis.....	8
8.4.2 Quantitative Bestimmung.....	8
<b>9 Auswertung</b> .....	<b>10</b>
9.1 Berechnung .....	10
9.2 Präzision des Verfahrens.....	10
<b>10 Prüfbericht</b> .....	<b>12</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>13</b>
<b>Bilder</b>	
<b>Bild 1 — HPLC-Chromatogramm einer Standard-Messlösung</b> .....	<b>9</b>
<b>Tabellen</b>	
<b>Tabelle 1 — Fructose</b> .....	<b>10</b>
<b>Tabelle 2 — Glucose</b> .....	<b>11</b>

<b>Tabelle 3 — Saccharose .....</b>	<b>11</b>
<b>Tabelle 4 — Turanose .....</b>	<b>11</b>
<b>Tabelle 5 — Maltose.....</b>	<b>12</b>