高效液相色谱-四级杆飞行时间串联质谱 (HPLC-Q-TOF-MS)确定鲩鱼中的主要含 N 化合物

张友胜, 黄佳思, 刘学铭, 程镜蓉, 陈智毅, 张业辉

(广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所,农业部功能食品重点实验室,广东省农产品加工重点实验室,广 东广州 510610)

摘要:采用高效液相色谱一四极杆飞行时间串联质谱(HPLC-Q-TOF-MS)对鲩鱼肉甲醇提取液中的主要含N类化合物进行推导和 解析。利用正与负离子两种扫描方式,并依据高分辨质谱提供的准分子离子峰和碎片离子的精确分子质量信息,确证有关物质及其特 征碎片离子的分子组成,再通过结合 chemspider 数据库,最终确定鲩鱼肉中的 33 种含N类化合物组分,并对每个组分的主要碎片数 据进行推导与解析。结果显示 33 种含N类化合物组分中包括 11 种氨基酸 (α-氨基酸 8 种),12 种胺类化合物,8 种酰胺类化合物和 2 种杂环 N 类化合物。因此,采用 HPLC-Q-TOF-MS 和质谱质解规律,可推导出鲜活原料中的单体化合物结构,提高其化学成分的 鉴定与分析效率。这也有利于鲜活原料保藏过程中活性成分与新化合物的鉴别与演变推导。

关键词:高效液相色谱-四级杆飞行时间串联质谱(HPLC-Q-TOF MS); 鲩鱼; 化学组分; 碎片离子 文章篇号: 1673-9078(2016)11-293-302 DOI: 10.13982/j.mfst.1673-9078.2016.11.044

Identification of the Main Nitrogen-containing Compounds in

Ctenopharyngodon Idellus by HPLC-Q-TOF-MS

ZHANG You-sheng, HUANG Jia-si, LIU Xue-ming, CHENG Jing-rong, CHEN Zhi-yi, ZHANG Ye-hui

(Sericultural & Agri-food Research Institute Guangdong Academy of Agricultural Sciences, Key Laboratory of Functional Foods, Ministry of Agriculture, Guangdong Key Laboratory of Agricultural Products Processing, Guangzhou 510610,

China)

Abstract: The main nitrogenous compounds in methanol extracts of *Ctenopharyngodon idellus* were analyzed and identified using high-performance liquid chromatography coupled with quadrupole time-of-flight mass spectrometry (HPLC-Q-TOF-MS). Both positive and negative ionization modes were used to confirm the related chemical compounds and their characteristic fragment ions according to the accurate molecular mass information of the excimer ion peaks and the fragment ions. Using the ChemSpider database, 33 nitrogenous compounds in *Ctenopharyngodon idellus* were ultimately determined, and the data for the main fragments of each component were analyzed. These 33 nitrogenous compounds included 11 amino acids (eight types of α -amino acids), 12 amines, eight amide compounds, and two heterocyclic nitrogenous compounds. The results showed that the structures of monomer compounds in fresh aquatic products and raw materials could be elucidated directly using the HPLC-Q-TOF-MS technique and fragmentation analysis by mass spectrometry, which can improve the efficiency of analysis and identification of chemical components in fresh raw material. This study shows that these techniques are conducive for the identification and analysis of active components and newly generated compounds during the storage of fresh raw materials.

Key words: high-performance liquid chromatography coupled with quadrupole time-of-flight mass spectrometry; *Ctenopharyngodon idellus*; chemical compounds; fragment ions

收稿日期: 2015-12-23

基金项目: 国家"863"子课题项目(2013AA102201-3);广东省科技项目(2015B020206001);广州市对外合作项目(201603);广东省农科院院长基金项目(201415) 作者简介:张友胜(1965-),男,博士,研究员,研究方向:天然产物、农产品和水产品加工与高值利用

通讯作者:张业辉(1979-),男,博士,副研究员,研究方向:农产品和肉制品加工与高值利用

鲩鱼(Ctenopharyngodon idellus)属鲤形目鲤科雅 罗鱼亚科鲩鱼属。鲩鱼喜欢栖息于平原地区的江河湖 泊,为典型的草食性淡水鱼类。因其生长迅速,食性 较宽,被誉为中国淡水养殖的四大家鱼之一。鲩鱼的 研究多集中在种质资源、生长习性、养殖技术、蛋白 质和脂肪等大类组成比例或利用 GC、GC-MS 分析肉 中脂肪酸和氨基酸等组分研究方面,而对于单体化合 物的研究则未见报道^[1,2]。随着贮藏保鲜学科的发展, 从单体化合物层面研究分析保鲜对象中单体化合物的 种类和数量增减,无疑可以从本质上了解保鲜对象的 物质变化的基础。鲩鱼作为鲜活类水产原料,极易变 质,体内化合物容易发生分解与聚合,应用传统的提 取分离纯化方法难以得到纯度较高的单体化合物,这 给确定单体化合物的结构带来很大难度。

近年来,将液相色谱的高效分离能力和质谱的高 灵敏度相结合,尤其是与高分辨质谱和多级质谱联合 使用的技术手段,已广泛应用于动、植物成分分析上, 为研究天然产物开辟了全新的途径^[3~8]。高效液相色谱 一四极杆飞行时间质谱(High Performance Liquid Chromatography of Quadrupole Time of Flight Mass Spectrometry, HPLC-Q-TOF-MS)联用技术是一种典型 的液相色谱和质谱相结合的有效成分定性定量分析技 术,可以在缺少对照品的情况下对粗提物中微量成分 进行结构分析,具有高效快速,灵敏度高的优点。本 研究利用 HPLC-Q-TOF-MS 联用技术对鲩鱼肉中的主 要含N化合物进行定性分析,得到精确的相对分子质 量和分子碎片信息,根据多种化合物结构数据库推断 出鲩鱼肉中的主要含 N 化合物, 以期为鲩鱼肉中功能 性活性成分的鉴定和保鲜研究提供科学依据,同时为 鲜活类原料中化学成分的推导分析和鉴定提供参考。

1 材料与方法

1.1 原料与试剂

新鲜鲩鱼(广州花都地区养殖,体重1200g±200g,购买于广州正佳超市),所用试剂均为色谱纯。

1.2 主要仪器设备

HPLC-Q-TOF-MS(ekspert[™] ultraLC 110-XL 型高 效液相色谱仪, AB SCIEX Triple TOF[™] 5600 型 Q-TOF 四级杆串联飞行时间质谱仪), Duo Spray[™]离 子源,带 AB SCIEX-Analyst® TF 软件, Multi Quant[™] Software 定量分析软件。以上均由美国 SCIEX 公司提 供。Milli-Q Integml 3 型超纯水机(美国 Millipore 公司)。 1.3.1 样品溶液的制备

各取新鲜鲩鱼肉 10 g,分别加 100 mL 超纯水和 100 mL 色谱纯甲醇,回流提取(超纯水回流提取温度 95 ℃,色谱纯甲醇回流提取温度 70 ℃)2h,静置于 0 ℃冰箱 24 h,离心(12000/r min, 5 min),得分析 样品溶液,0.35 μm 膜过滤后,上机测试。

1.3.2 分析测试条件

HPLC 色谱条件: ZORBA×RPHD Eclipse pluse 色 谱柱(C18, 2.1 mm×100 mm, 1.8 µm), 流动相甲醇 (A)-0.1 甲酸水溶液(B)梯度洗脱(0~5 min, 10%A; 5~10 min, 20%A; 10~15min, 20%A; 15~20 min, 30%A), 流速 0.5 m L/min, 柱温 30 ℃; 进样体积为: 10 µL。

质谱条件: ESI 源,采用 ESI 正负两种模式分别 采集,气帘气(CUR)为 30 psi,雾化气(GS1)为 50 psi,脱溶剂气(GS2)为50 psi,脱溶剂气温度为 500℃; ESI 正模式下,雾化电压(ISVF)为4500V, 去簇电压为 100 V; ESI 负离子模式下,雾化电压 (ISVF)为-4500V,去簇电压为-100V。

仪器方法采用一个 TOF MS (250 ms) 触发 4 个 TOF MS/MS (100 ms) 模式 (IDA) 进行采集; TOF MS 扫描范围 100~1000 m/z; TOF MS/MS 扫描范围 50~1 000 m/z,采用动态背景扣除模式 (DBS) 进行扫描。

数据质量采用 CDS 系统(automated calibrant delivery system, SCIEX, Concord, Canada)通过 Duo Spray™离子源进行校正。

2 结果与讨论

2.1 鲩鱼肉中 HPLC-Q-TOF-MS 概述

鲩鱼属于鲜活类水产原料,体内含N化合物容易 发生分解变性,防止成分在提取与测试过程中的降解 与聚集是鉴定成分的基础。以超纯水和甲醇作为提取 溶剂,在相对较低温度(超纯水回流提取温度为 95℃,色谱纯甲醇回流提取温度70℃)下进行提取, 对提取液分别使用正离子模式和负离子模式进行扫描 测试。测试结果表明甲醇提取溶液在正离子模式下得 到的总离子流特征信息较强、灵敏度较高;另外,甲 醇提取条件下给出的化合物信息远远超过水溶液提取 条件下给出的化合物信息量。因此,实验最终选择正 离子模式扫描下的甲醇提取溶液得到的信息(图 1) 进行比对、分析和鉴定。

2.2 鲩鱼肉中主要含N化合物的确定

在实验过程中,结合 ESI 正离子模式下检测所得的精确分子质量,应用 peakview 2.0 工作站给出的高

1.3 实验方法
 294

分辨数据,计算获得可能的元素组成(误差小于 ±5×10⁻⁶),确定可能的分子式。各成分经二级质谱分析, 得到了特征碎片离子及准确的化学元素组成。结合 chemspider 数据库和质谱碎片裂解规律,共确定了 33 个含 N 化合物,其中氨基酸 11 种 (α-氨基酸 8 种), 胺类化合物 12 种, 酰胺类化合物 8 种, 杂环类化合物 2 种, 同时对每 1 种确定的化合物的 TOF-MS/MS 碎 片离子的裂解途径进行了推导, 详情见表 1 和表 2。



图 1 正离子模式扫描甲醇提取液的总离子流图

Fig.1 TIC of methanol extract from Ctenopharyngodon idellus meat under the positive ionization mode

表1 HPLC-Q-TOF-MS 数据及主要碎片离子

Table 1 HPLC-Q-TOF-MS da	ta and the main fragment ions
--------------------------	-------------------------------

序号	化合物名称	保留时间/min	分子量	分子式
1	3-amino-2,2-dimethyl-1-propanol	0.67	103.1628	C ₅ H ₁₃ NO
2	Creatinine	0.55	113.1179	$C_4H_7N_3O$
3	Indoline	0.87	119.1638	C ₈ H ₉ N
4	Picolinamide	0.83	122.1246	$C_6H_6N_2O$
5	(2R)-2-Piperidinecarboxylicacid	0.44	129.157	C ₆ H ₁₁ NO ₂
6	3H-[1,2,3]Triazolo[4,5-b]pyridin-3-ol	1.07	136.1115	$C_5H_4N_4O$
7	2-amino-1-thien-2-ylethanol	1.76	143.2068	C ₆ H ₉ NOS
8	3-Amino-5-methylhexanoicacid	1.29	145.1995	C ₇ H ₁₅ NO ₂
9	DL-Lysine	0.43	146.1876	$C_{6}H_{14}N_{2}O_{2}$
10	DL-Histidine	0.94	155.1546	$C_6H_9N_3O_2$
11	2-Amino-4(1H)-quinazolinone	2.1	161.1607	C ₈ H ₇ N ₃ O
12	3Amino-phenylpropionicacid	0.87	165.1891	$C_9H_{11}NO_2$
13	D-(-)-Arginine	0.48	174.201	$C_6H_{14}N_4O_2$
14	3-Amino-3-p-tolyl-propionicacid	1.3	179.2157	$C_{10}H_{13}NO_2$
15	4-Methoxy-N-methyl-2-nitroaniline	8.23	182.1766	$C_8H_{10}N_2O_3$
16	2-Methylquinoline-6-carboxylicacid	1.18	187.1947	$C_{11}H_9NO_2$
17	Propamocarb	0.46	188.2673	$C_9H_{20}N_2O_2$
18	N-(2-Phenylethyl)acetamide	1.29	163.2163	C ₁₀ H ₁₃ NO
19	L-Tryptophan	1.18	204.2252	$C_{11}H_{12}N_2O_2$
20	tert-Butyl-2,7-diazaspiro[3.5]nonan-2-carboxylat	1.38	226.3153	$C_{12}H_{22}N_2O_2$
21	N-Boc-DL-2-piperidinecarboxamide	0.73	228.2881	$C_{11}H_{20}N_2O_3$
22	N-(tert-Butoxycarbonyl)-3-methyl-D-valine	0.88	231.28874	$C_{11}H_{21}NO_4$

现代食品科	式食品科技 Modern Food Science and Technology		2016, Vol.32, No.11		
接上页					
23	(3S)-5-Methyl-3-({[(2-methyl-2-propanyl)oxy]carbonyl}a mino)hexanoicacid	1.62	245.3153	C ₁₂ H ₂₃ NO ₄	
24	(isopropylimino) dipropanoate/Diethyl3, 3'-(isopropylimino)dipropanoate	4.1	259.3419	C ₁₃ H ₂₅ NO ₄	
25	(4-Methylsulfanyl-benzyl)-[2-(1-methyl-1H-tetrazol-5-yls ulfanyl)-ethyl]-amine	1.4	295.4269	$C_{12}H_{17}N_5S_2$	
26	5-Methylthioadenosine	2.51	297.3335	$C_{11}H_{15}N_5O_3S$	
27	D-y-Glutamyl-L-cysteinylglycine	1.59	307.3235	C ₁₀ H ₁₇ N ₃ O ₆ S	
28	2-(4-Hydroxy-1-piperidinyl)-N-{[1-(4-morpholinyl)cyclo hexyl]methyl}acetamide	3.41	339.4729	$C_{18}H_{33}N_3O_3$	
29	2-Methyl-2-propanyl2-{[cyclopropyl(L-valyl)amino]meth yl}-1-pyrrolidinecarboxylate	8.53	339.4729	$C_{18}H_{33}N_3O_3$	
30	L-Leucyl-L-lysyl-L-proline	0.47	356.46038	$C_{17}H_{32}N_4O_4$	
31	2-{[(2-Methyl-2-propanyl)carbamoyl]amino}-2-oxoethyl4 -(4-methyl-1-piperidinyl)-3-nitrobenzoate	6.82	420.4595	$C_{20}H_{28}N_4O_6$	
32	N,N'-Bis[(1-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)me thyl]-2-butenediamide	6.32	452.6306	$C_{24}H_{44}N_4O_4$	
33	3-Cyclohexyl-N-(ethoxycarbonyl)-L-alanyl-N-[(4S,5E,7R)-7-carbamoyl-9-methyl-5-decen-4-yl]-L-lysinamide	7.23	565.7882	$C_{30}H_{55}N_5O_5$	
占旦	11人的女好	M+H (m/z)		TOE MEME 琼上南乙	
序方	化合物名称	实测值/u	理论值/u	IOF-MS/MS 件方 两丁	
1	3-amino-2,2-dimethyl-1-propanol	104.10741	104.10744	104.1077, 59.0751	
2	Creatinine	114.06668	114.06657	86.0729	
3	Indoline	120.08083	120.08066	120.0815, 103.0552, 93.0716, 91.0555, 77.0406, 65.0410	
4	Picolinamide	123.05555 123.05548		[123.0560, 106.0296, 96.0458, 78.0357	
5	(2R)-2-Piperidinecarboxylicacid	130.08649	130.8648	130.0860, 84.0818, 56.0520	
6	3H-[1,2,3]Triazolo[4,5-b]pyridin-3-ol	137.04583	137.04541	137.0460, 119.0354, 110.0353, 94.0407	
7	2-amino-1-thien-2-ylethanol	144.04805	144.04796	144.1481, 126.0377, 113.03, 85.0122	
8	3-Amino-5-methylhexanoicacid	146.11776	146.11772	146.1175, 118.0656, 85.9409, 72.9385, 57.9372	
9	DL-Lysine	147.11295	147.11284	130.0868, 84.0820, 67.0566,	
10	DL-Histidine	056.0768	156.07665	156.0576, 110.0723, 93.0462, 81.0468	
11	2-Amino-4(1H)-quinazolinone	162.06607	162.06602	162.0671, 144.0569, 93.0458,	
12	3Amino-phenylpropionicacid	166.08616	166.08607	120.0813, 103.0551, 77.0405	
13	D-(-)-Arginine	175.11907	175.11898	175.1192, 158.0928, 130.0974, 70.0671	
14	3-Amino-3-p-tolyl-propionicacid	180.10207	180.1018	180.0101, 121.0646, 103.0551	
15	4-Methoxy-N-methyl-2-nitroaniline	183.07777	183.07773	127.0160, 97.9695	

现代食品科	技 Mod	ern Food Science	and Technology		201	6, Vol.32, No.11	
接上页							
16	2-Methylquinoline-6-carboxy	licacid	188.0707	188.07078	188.0712, 170.0	0601, 142.0657	
17	Propamocarb		189.1599	189.15988	189.1599, 144.1	1384, 130.0867	
18		etamide	104 00402	100.0000	179.0701,	136.0758,	
	N-(2-Phenylethyl)acetam		196.09692	196.09662	121.0293,	107.0497	
		n 205.09709			188.0714,	170.0606,	
19	L-Tryptophan		205.09709	205.09712	159.0925, 144.0)814, 130.0656	
20	tert-Butyl-2,7-diazaspiro[3.5]nonan	-2-carboxylat	227.17541	227.17518	227.1761,	209.1656	
21	N-Boc-DL-2-piperidinecarbo	xamide	229.15465	229.154	229.7556, 114.	0553, 96.0823	
22	N-(tert-Butoxycarbonyl)-3-methy	/l-D-valine	232.15447	232.15433	232.1547, 73.0)812, 85.0296	
22	(3S)-5-Methyl-3-({[(2-methyl-2-propanyl)oxy]carbo		246 16000	246 16092	246 1607 197 (0.002 144 1022	
23	mino)hexanoicacid		246.16999	240.10982	240.1097, 187.0	77, 187.0983, 144.1022	
	(isopropylimino) dipropanoat	e/Diethyl	260 19592	200 19575	260 1959 201	1102 05 0202	
24	3,3'-(isopropylimino)dipropa	anoate	200.18582	200.18575	260.1858, 201.	1123, 85.0293	
	(4-Methylsulfanyl-benzyl)-[2-(1-methyl	-1H-tetrazol-5-yls	20/ 00020	206.00070	296.0987, 136.0622, 119.0360		
25	ulfanyl)-ethyl]-amine		296.09929	296.09878			
26	5-Methylthioadenosine	>	298.09723	298.09718	136.0623,	119.0362	
			X		291.0651, 245.0)59, 233.0589,	
77	D a Glutamy L ovstainyld	voina	308 00176	200.0014	215.0493,	187.0530,	
27	$D-\gamma$ -GlutamyI-L-cysteinyIgIycii	yeme	308.09170	508.0914	179.0490,	162.0221,	
				$\mathbf{\lambda}$	144.0110, 130.0)495, 116.0164	
28	2-(4-Hydroxy-1-piperidinyl)-N-{[1-(4-n	norpholinyl)cyclo	340 26005	340 25984	377 7404 777	1754 200 1648	
	hexyl]methyl}acetamid	e	340.23704		322.2494, 227.1754, 209.1048		
20	2-Methyl-2-propanyl2-{[cyclopropyl(L-	valyl)amino]meth	340 26003	340 25008	340.2598, ,	322.2496,	
23	yl}-1-pyrrolidinecarboxyl	ylate		340.23998	209.1	1649	
20	L Louard L Ivard L prod	257 25029	257 25028	257 25028	357.0121,	298.1776,	
	L-Leucyi-L-iysyi-L-pion	ine	337.23038	557.25058	242.1508,	229.1556	
31	2-{[(2-Methyl-2-propanyl)carbamoyl]an	thyl-2-propanyl)carbamoyl]amino}-2-oxoethyl4		421 20929	421 2086	96 322 1617	
51	-(4-methyl-1-piperidinyl)-3-nitrobenzoate		421.2080	421.20030	421.2000,	322.1017	
	N,N'-Bis[(1-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)me		453.34408	453.34399	453.1121,	435.3333,	
32					340.2604,	322.2495,	
	ulyij-2-bucheulainide				226.1917,	209.1650	
22	3-Cyclohexyl-N-(ethoxycarbonyl)-L-ala	-alanyl-N-[(4S,5E,7R	566 1280	200 566 42067	566.0121,	453.3455,	
33)-7-carbamoyl-9-methyl-5-decen-4-yl]-L-lysinamide	500.4289	300.42807	+455.5548, 322.2	340.2613, 2505	
	表2 含N化	合物主要碎片离子	研裂推导及化合物	物分类			
	Table 2 Analysis of the main frag	ment ions of the N-	containing compo	unds and their	classification		
序号	化合物名称		碎片离子碎裂.	推导		分类	
1 3	3-amino-2,2-dimethyl-1-propanol	[M+H] ⁺ 104.	1077, [M+H-CH	3-CH2NH2] ⁺ 59.	.0751	胺	
2	Creatinine		[M+H-CO] ⁺ 86.	0729		杂环	
		$[M+H]^{+}120.0815, \ \ [M+H]^{+}103.0552, \ \ [M+H-HCN]^{+}93.0716,$			+93.0716,		
3	Indoline	$\left[M{+}H{-}CH_2N\right]^{+}91.0555, \hspace{0.2cm} \left[M{+}H{-}CH_2CH_2N\right]^{+}77.0406,$			0406,	杂环	
		[M-CH ₂ CH ₂ -CHCH] ⁺ 65.0410					
4	[M Bicolinamide	[+H] ⁺ 123.0560, [M	[+H-NH ₃] ⁺ 106.029	6, [M+H-CH	CH] ⁺ 96.0458,	脖	
4	ricoimainide	[M+H-NH ₃ -CO] ⁺ 78.0357				版	

现代食品科技

接上页				
		[M+H] ⁺ 130.0860, [M+H-HCOOH] ⁺ 84.0818,		
3	(2K)-2-Pipenumecarboxylicacid	[M+H-HCOOH-NHCH] ⁺ 56.0520	安全政	
6	3H-[1,2,3]Triazolo[4,	$\label{eq:main_state} [M+H]^{+}137.0460, \ \ [M+H-H_{2}O]^{+}119.0354, \ \ [M+-CHNH2]^{+}110.0353,$	九玎	
0	5-b]pyridin-3-ol	[M+H-HN ₃] ⁺ 94.0407	赤小	
	2 amino 1 thion 2 yeathanal	$[M+H]^{+}144.1481, [M-+H-H_{2}O]^{+}126.0377, [M+H-CH_{3}NH_{2}]^{+}113.03,$	胶	
/		[M+H-NH ₂ CH ₂ CHO] ⁺ 85.0122		
8	3-Amino-5-methylhexanoicacid	$\label{eq:main_state} \begin{split} & [M+H]^{+}146.1175, \ [M+H-CO]^{+}118.0656, \ [M+H-HCOOH-CH_3]^{+}85.9409, \\ & [M+H-C_4H_9-NH_3]^{+}72.9385, \ \ [M+H-C3H7-HCOOH]^{+}57.9372 \end{split}$	胺	
0	DI Lui-	$[M+H-NH_3]^+130.0868$, $[M+H-NH_3-HCOOH]^+84.0820$,	与甘政	
9	DL-Lysine	[M+H-2NH ₃ -HCOOH] ⁺ 67.0566,	- 我 本 取	
10	DI Histidina	[M+H] ⁺ 156.0576, [M+H-HCOOH] ⁺ 110.0723,	与其酚	
10	DL-Histidille	$[M+H-HCOOH-NH_3]^+93.0462, [M+H-HCOOH-CHNH_2]^+81.0468$	安全政	
11	2-Amino-4(1H)-quinazolinone	$[M+H]^{+}162.0671, \hspace{0.1cm} [M+H-H_{2}O]^{+}144.0569, \hspace{0.1cm} [M+H-NH_{3}-N_{2}C_{2}]^{+}93.0458, \hspace{0.1cm} \\$	胺	
12	3 Amino phenylpropionicsoid	$[M+H-HCOOH]^+120.0813$, $[M+H-HCOOH-NH_3]^+103.0551$,	睦	
12	SAmino-phenyipropionicacia	[M+H-HCOOH-CH ₂ -CHNH ₂] ⁺ 77.0405	政	
13	D-(-)-Arginine	[M+H] ⁺ 175.1192, [M+H-NH ₃] ⁺ 158.0928, [M-CO ₂] ⁺ 130.0974, [M+H-NH ₃ -HCOOH-CNHNH ₂] ⁺ 70.0671	氨基酸	
1.4		$[M+H]^+180.0101$, $[M+H-CH_2COOH]^+121.0646$,	た ユール	
14	3-Amino-3-p-tolyl-propionicacid	[M+H-HCOOH-NH ₃] ⁺ 103.0551	虱基酸	
15	4-Methoxy-N-methyl-2-nitroaniline	[M+H-NHCH ₃ -C ₂ H ₂] ⁺ 127.0160, [M+H-NHCH ₃ -C ₂ H ₂ -CHOH] ⁺ 97.9695	 胺	
16	2-Methylquinoline-6-carboxylicacid	$\label{eq:main_second} \begin{split} [M+H]^{*}188.0712, \ \ [M+H-H_{2}O]^{*}170.0601, \ \ [M+H-HCOOH]^{*}142.0657 \end{split}$	氨基酸	
17	Dronamocarh	$\left[M{+}H \right]^{+}\!189.1599, \ \left[M{+}H{-}C_{2}H_{6}NH \right]^{+}\!144.1384,$	融胶	
17		[M+H-C ₂ H ₆ NH-CH ₂] ⁺ 130.0867	EVU/13C	
18	N_(2_Phenylethyl)acetamide	$[M+H]^{+}179.0701, [M+H-CH_{3}CO]^{+}136.0758,$	酰胺	
		$[M+H-CH_{3}CO-NH]^{+}121.0293, [M+H-CH_{3}CO-NH-CH_{2}]^{+}107.0497$	E/U/1X	
		$[M+H-NH_3]^+188.0714, [M+H-NH_3-H_2O]^+170.0606,$		
19	L-Tryptophan	$[M+H-HCOOH]^{+}159.0925, [M+H-HCOOHCH_3]^{+}144.0814,$	氨基酸	
		[M+H-CHNH ₂ HCOOH] ⁺ 130.0656		
20	tert-Butyl-2, 7-diazaspiro[3.5]nonan-2-carboxylat	[M+H] ⁺ 227.1761, [M-NH ₃] ⁺ 209.1656	杂环	
	N Boo DL 2 ringuidinggouboyamida	$[M+H]^+229.7556$, $[M+H-CONH_2-C_3H_6COH]^+114.0553$,		
21	N-Boc-DL-2-piperionecarboxamide	[M+H-CONH ₂ -C ₃ H ₆ COH-H ₂ O] ⁺ 96.0823	/1 3 2	
22	N-(tert-Butoxycarbonyl)-3-methyl-D	$\left[M{+}H\right]^{+}\!232.1547, \ \left[M{-}C_{4}H_{10}\right]^{+}\!173.0812,$	気甘酸	
	-valine	$[M-C_4H_{10}-NHCHCOOH-CH_3]^+85.0296$	安全政	
	(3S)-5-Methyl-3-({[(2-methyl-2-prop	M 1 H1+246 1607 M 1 H COOHCH 1+187 0083		
23	anyl)oxy]carbonyl}amino)hexanoica	$[M_{\pm}H]$ 240.1077, $[M_{\pm}H$ COOHCH_2] 107.0503,	酰胺	
	cid	[₩+11-00010112-03117] 1+4.1022		
	(isopropylimino)			
24	dipropanoate/Diethyl3,	$[M+H]^+260.1858, \ [M-2C_2H_5]^+201.1123, \ [M-C_2C_4H_7O_2]^+85.0293$	胺	
	3'-(isopropylimino)dipropanoate			
25	(4-Methylsulfanyl-benzyl)-[2-(1-met hyl-1H-tetrazol-5-ylsulfanyl)-ethyl]-a mine	$\begin{array}{ll} M+H]^{+}296.0987, & [M+H-CH_{3}-C_{4}H_{9}N_{4}S]^{+}136.0622, \\ & [M+H-CH_{3}-C_{4}H_{9}N_{4}S-NH_{3}]^{+}119.0360 \end{array}$	胺	
26	5-Methylthioadenosine	$[M+H-C_5H_4N_5-CO]^+136.0623, [M+H-CH_3-C_4H_9N_4S-OH]^+119.0362$	 胺 转下页	

现代食品科技		Modern Food Science and Technology	2016, Vol.32, No.11
接上页			
		$[M+H-NH_3]^+291.0651$, $[M+H-HCOOH-NH_3]^+245.059$,	
		[M+H-HCOOH-CH ₃ N] ⁺ 233.0589,	
		[M+H-HCOOH-CH ₃ N-H ₂ 0] ⁺ 215.0493,	
		$[M+H-HCOOH-CH_{3}N-H_{2}0-CH_{2}CH_{2}]^{+}187.0530,$	
27	D-7-Glutamyl-L-cysteinylglycine	[M+H-HCOOH-CH ₃ N-2H ₂ 0] ⁺ 179.0490,	氨基酸
		$[M+H-HCOOH-CH_{3}N-2H_{2}0-OH]^{+}162.0221,$	
		[M+H-HCOOH-CH ₃ N-3H ₂ 0-OH] ⁺ 144.0110,	
		[M+H-HCOOH-CH ₃ N-3H ₂ 0-OH-CH ₂] ⁺ 130.0495,	y
		[M+H-HCOOH-CH ₃ N-3H ₂ 0-OH-2CH ₂] ⁺ 116.0164	× ×
	2-(4-Hydroxy-1-piperidinyl)-N-{[1-([M+H-H-O] ⁺ 322 2494 [M+H-H-O-C.H-N] ⁺ 227 1754	
28	4-morpholinyl)cyclohexyl]methyl}ac	[M+H-H_20] 522.2494, [M+H-H_20+C_6H9[4] 227.1754,	酰胺
	etamide	[WITH1120-C611911-1120] 209.1046	
	2-Methyl-2-propanyl2-{[cyclopropyl		
29	(L-valyl)amino]methyl}-1-pyrrolidin	$[M+H]^+340.2598, [M-NH_3]^+322.2496, [M-C_3H_7-C_3H_5-C_4H_9]^+209.1686, [M-M_3]^+320.2598, [M-NH_3]^+322.2496, [M-M_3]^+322.2496, [M-M_3]^+322.246, [M$	49 酰胺
	ecarboxylate		
30	I -I eucyl-I -lysyl-I -proline	$[M+H]^{+}357.0121, \hspace{0.2cm} [M+H-C_{3}H_{9}N]^{+}298.1776,$	新 其
		$[M+H-C_{3}H_{9}N-C_{4}H_{8}]^{+}242.1508, [M+H-C_{3}H_{9}N-C_{5}H_{9}]^{+}229.1556$	
	2-{[(2-Methyl-2-propanyl)carbamoyl		
31]amino}-2-oxoethyl4-(4-methyl-1-pi	$[M+H]^{+}421.2086$, $[M+H-C_{4}H_{11}NCO]^{+}322.1617$	酰胺
	peridinyl)-3-nitrobenzoate		
	N,N'-Bis[(1-hydroxy-2,2,6,6-tetramet	$[M+H]^{+}453.1121, [M+H-H_{2}O]^{+}435.3333, [M+H-C_{6}H_{11}NO]^{+}340.2600, $	4,
32	hyl-4-piperidinyl)methyl]-2-butenedi	$[M+H-C_{6}H_{11}NO-H_{2}0]^{+}322.2495, [M+H-C_{6}H_{11}NO-C_{6}H_{12}NO]^{+}226.191$	7, 酰胺
	amide	$[M+H-C_6H_{11}NO-C_6H_{12}NO-OH]^+209.1650$	
		$\label{eq:main_state} [M+H]^{+}566.0121, \ \ [M+H-C_6H_{11}NO]^{+}453.3455,$	
33	alanyl-N-[(4S,5E,7R)-7-carbamoyl-9	$[M+H-C_{6}H_{11}NO-H_{2}O]^{+}435.3348,$	酰胺
	-methyl-5-decen-4-yl]-L-lysinamide	$[M+H-C_6H_{11}NO-H_2O-C_5H_8-C_2H_5]^*340.2613,$ $[M+H-C_6H_{11}NO-H_2O-C_5H_8-C_2H_5-H_20]^*322.2505$	

2.3 碎片离子碎裂途径推导与分析

2.3.1 氨基酸类

氨基酸是鲩鱼肉中的重要组成成分,与鱼肉鲜味 质量特征密切相关。氨基酸类成分极性较强,在色谱 柱上保留时间较短,出峰比较靠前。在鱼肉甲醇提取 液中共鉴定了 11 种氨基酸成分,其中 8 个为 a-氨基 酸。氨基酸属于两性化合物,离子化效率较低。各种 氨基酸在正离子模式下的分子离子峰强度比负离子模 式下高一个数量级,正离子模式的灵敏度更高,更适 于氨基酸的碎裂研究。在正离子模式下,a-氨基酸 a-C 上的羧基和氨基容易丢失,裂解途径主要包括脱羧基、 脱羟基或脱氨基两种裂解方式,即[M+H-HCOOH]⁺、 [M+H-H₂O]⁺或[M+H-NH₃]⁺,氨基酸失去 NH₃(17u)形 成 [R-CHCOOH]⁺或失去 HCOOH(46u) 重排生成 [R-CHNH₂]⁺[9-10]。以精氨酸/Arginine 和组氨酸 /Histidine 为例,它经过电喷雾电离产生质子化分子离 子峰[Arg+H]⁺(*m*/*z* 175.1192)和[His+H]⁺(*m*/*z*156.0776), 其二级质谱图示于图 2 和图 3。

[Arg+H]⁺经碰撞诱导解离,首先丢失 NH3(17u), 产生碎片离子 m/z 158.0928,碎片离子继续碎裂,失 去 HCOOH(46u)和 CNHNH2 形成碎片离子 m/z 70.0671,另外,分子离子也可直接丢失 CO2(44u)形 成碎片离子 m/z 130.0974。[His+H]⁺经碰撞诱导解离, 首先丢失 HCOOH(46u),产生碎片离子 m/z 110.3,离 子继续碎裂,失去 NH3(17u)形成碎片离子 m/z 93.2。 其可能的碎裂途径示于图 4 和图 5。

在正离子模式下, β -氨基酸的裂解途径与 α-氨基 酸有所不同,裂解途径主要包括脱羧基或者含羧基的 长碳链、或者直接脱羰基两种裂解方式,即 [M+H-HCOOH]⁺、[M+H-CH₃COOH]⁺或[M+H-CO]⁺。 以 3-氨基-5-甲基己酸/3-Amino-5-methylhexanoic acid 为例,它经过电喷雾电离产生质子化分子离子峰 [3-Amino-5-methylhexanoic acid +H]⁺(m/z146.11776), 其二级质谱图示于图 6。

[3-Amino-5-methylhexanoic acid+H]⁺经碰撞诱导 解离,首先丢失 CO(28u)产生碎片离子 *m/z* 118.06 或 者直接丢失 CH₃COOH(60 u),产生丰度较高的碎片离 子*m/z* 86.1,碎片离子继续碎裂,失去 CH₂或者 C₂H₅(14 u 或者 29 u)形成碎片离子 *m/z* 72.9 或者碎片离子 *m/z* 57.9。其可能的碎裂途径示于图 7。









图 3 正离子模式下组氨酸的二级质谱图

Fig.3 MS2 spectrum of histidine under positive ion mode











[3-amino-2, 2-dimethyl-1-propanol+H]⁺经碰撞诱导解离,首先丢失 CH₃(15u)产生不稳定的碎片离子,碎片离子继续碎裂,失去 CH₂NH₂ (30u)形成稳定且丰度很高的碎片离子 m/z 58.1。其可能的碎裂途径示于图 9。

Н ₃ Ň ОН	н ₃ ⁺ ОН _	-CH ₃ NH ₂
m/z 104.1	CH ₃	m/z 58.1
图 9 正离子模式下 3-	-氨基2, 2-二甲基1	-丙醇的碎裂途径

Fig.9 Fragmentation pathways of

3-amino-2,2-dimethyl-1-propanol under positive ion mode 2.3.3 酰胺类化合物

酰胺是胺类化合物中的一个特殊形式,氮原子上 至少有一个氢被酰基取代。酰胺也可以看作羧酸分子 中的羟基被氨基或胺苯基取代后生成的化合物。本实 验鉴定的酰胺类化合物有 8 种。其裂解方式与相应的 羧酸类似,最重要的分裂方式为 Mclafferty 重排^[12]。

以 Propamocarb 为例,它经过电喷雾电离产生质子化 分子离子峰[Propamocarb+H]⁺(*m*/*z* 189.1599),其二级 质谱图示于图 10。



图 10 正离子模式下 Propamocarb 的二级质谱图

Fig.10 MS2 spectrum of propamocarb under positive ion mode

[Propamocarb+H]⁺经碰撞诱导解离,首先丢失 C₂H₆NH(45u),产生碎片离子 *m/z* 144.1384,碎片离子 继续碎裂,失去 CH₂(14u)形成碎片离子 *m/z* 130.0867 或者失去 C₃H₇OH (60u)形成碎片离子 *m/z* 84.0819。 其可能的碎裂途径示于图 11。





Fig.11 Fragmentation pathways of propamocarb under positive

ion mode

2.3.4 其它含N类化合物

其它含 N 类化合物主要为杂环 N 类化合物,本实 验鉴定有 2 种。杂环 N 类化合物的裂解方式比较复杂, 但总的原则是在二级质谱中, [M+H]⁺被打碎成不同的 子离子,一般丢失 H₂O, 2H₂O, 3H₂O, CH₃OH, 2CH₃OH, 3CH₃OH, CH₂O, 2CH₂O, 3CH₂O, CO, 2CO, CHNH₂, CHCH₂, NO 和 NH₃等中性分子^[13]。具体裂解详情见 表 2 中的 TOF-MS/MS 碎片离子碎裂推导。

3 结论

3.1 利用 HPLC-Q-TOF-MS 对鲩鱼肉中主要含 N 化 合物进行了研究,通过高分辨质谱中精确分子质量信 息归属出元素组成以及裂解的碎片数据,结合相关文 献和化学成分数据库共推导解析出 33 种组分并对每 个组分的主要碎片数据的碎裂途径进行了合理解释。 33 种组分全部为含 N 化合物,其中氨基酸 11 种 (*a*-氨基酸 8 种), 胺类化合物 12 种, 酰胺类化合物 8 种, 杂环 N 类化合物 2 种,这与鱼肉的主要组成为蛋白质 是相符的。

3.2 HPLC-Q-TOF-MS 具有特征离子提取功能,与其 它分离方法相比,对待测物色谱分离的要求相对较低, 无需对样品进行过度纯化、衍生化或固相萃取等复杂 的前处理,简化了研究步骤,提高了分析研究效率。 尤其对鲩鱼等鲜活类原料而言,由于应用传统的提取 分离纯化方法难以得到纯度较高的单体化合物且有可 能在取分离纯化过程中化合物容易发生分解与聚合, 应用 HPLC-Q-TOF-MS 研究单体化合物更有重要意 义。

3.3 HPLC-Q-TOF-MS可提供子离子的元素组成等结构信息,提高了结构解析的准确性及分析效率,这为动植物成分组成快速鉴定和研究提供了理论依据。但多级质谱技术依然存在一定的局限性,如对取代基取代不同位点的同分异构体的确认和裂解碎片的合理解释等相关文献和规律总结较少,需要通过总结不同类型化合物的质谱碎裂模式与规律,为类似物质的结构解析提供参考。

致谢:

感谢广东药学院 2012 级黄浩深同学在在 TOF-MS 测定中的帮助。

参考文献

[1] 朱志伟,李汴生,阮征,等.脆肉鲩鱼肉与普通鲩鱼鱼肉理化
 特性比较研究[J].现代食品科技,2007,24(2):109-112

ZHU Zhi-wei, LI Bian-sheng, RUAN Zheng, et al. Difierences in the physicochemical characteristics between the muscles of *Ctenopharyngodon idellus* C. et V and

Modern Food Science and Technology

Ctenopharyngodon idellus [J]. Modern Food Science and Technology, 2007, 24(2): 109-112

- [2] 杨小霞,张明辉,谢俊刚.鲩鱼脂肪酸的组成及其含量的GC-MS分析[J].广州化工,2012,40(11):135-137
 YANG Xiao-xia, ZHANG Ming-hui, XIE Jun-gang. Composing of fatty acid of Ctenopharyngodon idellus by GC-MS [J]. Guangzhou Chemical Industry, 2012, 40(11): 135-137
- [3] 张小平,蒋可志,吕惠卿,等.HPLC-Q-TOF MS 鉴定条叶榕 根茎乙酸乙酯提取物中的主要化学成分[J].质谱学报,2015, 36(4):310-320

ZHANG Xiao-ping, JIANG Ke-zhi, LV Hui-qing, et al. Identification and characterization of major chemical compounds in the ethyl acetate extract from ficus pandurata hance aerial roots by HPLC-Q-TOF MS [J]. Journal of Chinese Mass Spectrometry Society, 2015, 36(4): 310-320

- [4] Vallverdu-queral T A, de alvarenga J F, estruch R, et al. Bioactive compounds present in the mediterranean Sofrito [J]. Food Chemistry, 2013, 14l(4): 3365-3372
- [5] Feng F, Zou L, Li X, et al. An effective integrated method for comprehensive identification of eighty-five compounds in Zhi-Zi-Da-Huang decoction by HPL-DAD-ESI-MS (TOF) and HPIC-DAD-ESI-MS/MS (QqQ) without the help ofreference standards [J]. Analytical Methods, 2014, 6(12): 4312-4327
- [6] 叶晓珂,秦沛,李伟,等.液相色谱-串联质谱分离鉴定树莓叶 中黄酮类化合物[J].质谱学报,2011,32(5):271-277 YE Xiao-ke, QIN Pei, LI Wei, et al. Separation and identification of flavonids of leaaves of rubus idaeus by highperformance liquid chromatography electrospray ionization muIti-stage tandem mass spectrometry [J]. Journal of Chinese Mass Spectrometry Society, 2011, 32(5): 271-277
- [7] YAN yan, CHAI Cheng-zhi, WANG Da-wei, et al. HPLC-DAD-Q-TOF-MS/MS analysis and HPLC quantitation of chemical constituents in traditional Chinese medicinal formula Ge-Gen Decoction [J]. Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis, 2013, 80: 192
- [8] DONG Juan, ZHU yan, GAO Xiu-mei, et al. Qualitative and

quantitative analysis of the major constituents in Chinese medicinalpreparation Dan-Lou tablet by ultra high performance liquid chromatography/diode-array detector/ quadrupole time-of-flight tandem mass spectrometry [J]. Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis, 2013, 80: 50

- [9] 贺德春,赵波,唐才明,等.液相色谱-串联质谱法快速测定水及鱼肉中的苯胺[J].色谱,2014,32(9):926-929
 HE De-chun, ZHAO Bo, TANG Cai-ming, et al. Determinal of aniline in water and fish by liquid chromatography-tandem mass spectrometry [J]. Chiness Journal of Chromatography, 2014, 32(9): 926-929
- [10] 黄翼飞,胡静.液相色谱-电喷雾离子阱串联质谱同时分析 烟草中的 20 种游离氨基酸[J].色谱,2010,28(6):615-622
 HUANG Yi-fei, HU Jing. Simultaneous analysis of twenty free amino acids in tobacco using liquid chromatographyelectrospray ionization/iontrap tandem mass spectrometry [J]. Chiness Journal of Chromatography, 2010, 28(6): 615-622
- [11] 渠琛玲,张寒琦,张华蓉,等.电喷雾质谱法研究氨基酸的质 谱碎裂及其与人参皂苷 Rb3 的相互作用[J].高等学校化学 学报,2008,28(9):1721-1726

QU Chen-ling, ZHANG Han-qi, ZHANG Hua-rong, et al. Studies on fragmentation pathways of amino acids and their interactions with ginsenoside Rb3 by spectrospray ionization mass spectrometry [J]. Chemical Journal of Chinese Universities, 2008, 28(9): 1721-1726

[12] 王勇,李水明,何曼文.串联飞行时间质谱中亚胺离子的断裂特征及其在肽段鉴定中的作用[J].分析化学,2014,42(7):
 1010-1016
 WANG Yong, LI Shui-ming, HE Man-wen. Fragmentation

characteristics and utility of immonium ions forpeptide identification by MALDI TOF/TOF spectrometr [J]. Chinese Journal of Analytical Chemistry, 2014, 42(7): 1010-1016

[13] SUN Yong, LI Hong-yan, HU Jiang-ning, et al. Qualitative and quantitative analysis of phenolics in tetrastigma hemsleyanumand their antioxidant and antiproliferative activities [J]. Journal of Agricultral and Food Chemistry, 2013, 61(44): 10507