알팔파추출색소

Alfalfa Extract

INS No.: 161b

CAS No.: 127-40-2

정 의 이 품목은 알팔파(alfalfa)를 유기용제인 아세톤, 이소프로필알콜, 에탄올, 메탄올, 헥산 및 염화메틸렌으로 추출한 다음 검화시켜서 클로로필을 제거한 후 다시 유기용제로 카로티노이드를 추출정제하여 얻어진 색소로서 주색소는 루테인(lutein)이다. 다만, 색가조정, 품질보존 등을 위하여 희석제, 안정제 및 용제 등을 첨가할 수 있다.

함 **량** 이 품목의 색가(E^{10%})는 표시량 이상이어야 한다.

성 상 이 품목은 진한 황갈색의 액체로서 약간 특유의 냄새가 있다.

확인시험 이 품목의 색가항에서 얻은 시험용액은 파장 445nm 부근에 극대흡수부가 있다.

- 순도시험 (1) 비소 : 이 품목을 비소시험법에 따라 시험할 때, 그 양은 4.0ppm 이하이어야 한다.
 - (2) 납 : 이 품목 5.0g을 취하여 원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈 마발광광도법에 따라 시험할 때, 그 양은 10.0ppm 이하이어야 한다.
 - (3) 잔류용매 : 이 품목을 「파프리카추출색소」의 순도시험 (5)에 따라 시험할 때,

정 량 법(색가) 이 품목을 측정하는 흡광도가 0.3~0.7의 범위가 되도록 정밀히 달아 클로로포름(수용성 제제일 때는 물로 용해시켜 채운다)을 가하여 100mL로 하고 이 액 1mL를 취하여 클로로포름을 가하여 100mL로 한 것을 시험용액으로 한다. 클로로포름을 대조액으로 하여 액층 1cm, 파장 445nm 부근의 극대흡수파장에서 시험용액의 흡광도 A를 측정하여 다음 계산식에 따라 색가를 구한다.