

커드란

Curdlan

INS No.: 424

이 명: beta-1,3-Glucan

CAS No.: 54724-00-4

정 의 이 품목은 *Alcaligenes faecalis*, *Agrobacterium*속에서 생산된 다당류를 분리·정제하여 얻어지는 것이다.

성 상 이 품목은 백~담황갈색의 분말로서 냄새가 없다.

확인시험 (1) 이 품목의 물현탁액(1→50) 10mL를 수욕 중에서 가열하면 겔화한다.

(2) 이 품목의 물현탁액(1→50) 10mL에 황산(2→5) 10mL를 가하여 수욕 중에서 30분간 가열한다. 냉각후 이 액 1mL를 취해 물 9mL를 가하고 가열하면서 탄산바륨으로 중화하고, 상등액 1mL를 취하여 펠링시액 2mL를 가하여 끓을 때까지 가열할 때, 적~암적색의 침전이 생긴다.

순도시험 (1) 비소 : 이 품목을 비소시험법에 따라 시험할 때, 그 양은 4.0ppm 이하이어야 한다.

(2) 납 : 이 품목 5.0g을 취하여 원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광광도법에 따라 시험할 때, 그 양은 0.5ppm 이하이어야 한다.

(3) 질소 : 이 품목은 **질소정량법**에 따라 시험할 때, 그 양은 0.3% 이하이어야 한다.

(4) 세균수 : 이 품목은 「식품의 기준 및 규격」 일반시험법의 미생물 시험법 중 세균수(일반세균수)에 따라 시험할 때, 제품 1g 당 1,000 이

하이어나 한다.

(5) 대장균 : 이 품목은 「식품의 기준 및 규격」 일반시험법의 미생물 시험법 중 대장균에 따라 시험할 때, 음성(-)이어야 한다.

강열잔류물 이 품목은 강열잔류물시험법에 따라 시험할 때, 그 양은 6.0% 이하이어야 한다.

건조감량 이 품목을 60℃에서 5시간 감압건조 할 때, 그 감량은 10.0% 이하이어야 한다.