

타마린드검

Tamarind Gum

이 명: Tamarind seed polysaccharide

CAS No.: 39386-78-2

정 의 이 품목은 타마린드(*Tamarindus indica* Linné)의 종자 배유 부분으로부터 얻어진 것으로 다당류를 주성분으로 한다. 다만, 품질 보존 등을 위하여 희석제를 첨가할 수 있다.

성 상 이 품목은 갈색을 띤 회백색의 분말로서 약간의 냄새가 있다.

확인시험 (1) 이 품목 1g을 약 80℃의 물 100mL에 격렬히 저으면서 서서히 넣어 용해한 후 실온으로 냉각할 때, 중성의 약간 혼탁한 점성의 액이 된다. 이 액 5mL에 포화황산나트륨용액 3mL를 넣어 혼합하여 방치하면 젤리상이 된다.

(2) 이 품목 1g을 80℃의 50% 설탕용액 100mL에 격렬히 저으면서 서서히 넣어 용해한 후 5분간 주의하여 끓인 것을 방치할 때, 젤리상의 고형물이 된다.

순도시험 (1) 비소 : 이 품목을 비소시험법에 따라 시험할 때, 그 양은 2.0ppm 이하이어야 한다.

(2) 납 : 이 품목 5.0g을 취하여 원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광광도법에 따라 시험할 때, 그 양은 10.0ppm 이하이어야 한다.

(3) 전분 : 이 품목 0.1g을 물 10mL에 녹여 가열하고 냉각시킨 다음 요오드시액 2방울을 가해주고 잘 흔들어 섞을 때, 청색을 나타내어서는

아니 된다.

(4) 단백질 : 이 품목 약 0.5g을 정밀히 취해 **질소정량법**에 따라 시험할 때, 그 양은 3% 이하이어야 한다(단백질계수 5.7).

(5) 조지방 : 이 품목 10g을 정밀히 달아 원통여지에 넣고 105℃에서 3시간 건조 후 속슬레추출기에 넣고 에테르를 사용하여 수욕상에서 주의하여 20시간 추출한다. 추출한 다음 수욕상에서 용매를 유거하여 그 잔류물을 105℃에서 2시간 건조할 때, 그 양은 1% 이하이어야 한다.

건조감량 이 품목 3g을 100℃에서 3시간 건조할 때, 그 감량은 7% 이하이어야 한다.

회 분 이 품목 1g을 취하여 회분시험법에 따라 시험할 때, 그 양은 5% 이하이어야 한다.