

덱스트란

Dextran

정의 이 품목은 그람양성세균(*Leuconostoc mesenteroides*, *Streptococcus bovis* ORLA -JENSEN)의 배양액으로부터 분리하여 얻어진 것으로 그 주성분은 덱스트란이다.

성상 이 품목은 백~담황색의 분말 또는 덩어리로 냄새가 없다.

확인시험 이 품목의 수용액(1→3,000) 1mL에 안트론시액 2mL를 가할 때 액은 청녹색을 나타내고, 서서히 암청녹색으로 변한다. 다시 황산(1→2) 1mL 또는 초산 1mL를 가한 액의 색은 변하지 않는다.

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

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

(3) 세균수 : 이 품목은 「식품의 기준 및 규격」 일반시험법의 미생물 시험법 중 세균수(일반세균수)에 따라 시험할 때, 1g당 10,000 이하이어야 한다.

(4) 대장균 : 이 품목 25g을 취하여 「식품의 기준 및 규격」 일반시험법의 미생물시험법 중 대장균에 따라 시험할 때, 음성(-)이어야 한다.

(5) 총질소 : 이 품목 0.5g을 정밀히 달아 질소정량법에 따라 시험할 때, 그 양은 1.0% 이하이어야 한다.

강열잔류물 이 품목을 정밀히 달아 강열잔류물시험법에 따라 시험할 때, 그 양은 2.0% 이하이어야 한다.

건조감량 이 품목을 105℃에서 6시간 건조할 때, 그 감량은 10.0% 이하이어야 한다.