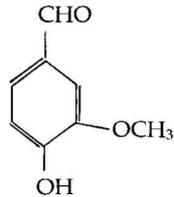


## 바닐린

### Vanillin



분자식:  $C_8H_8O_3$

분자량: 152.15

이 명: Vanillic aldehyde

CAS No.: 121-33-5

**함 량** 이 품목을 건조물로 환산한 것은 바닐린( $C_8H_8O_3$ ) 97.0~103.0%를 함유한다.

**성 상** 이 품목은 백~옅은 황색의 침상결정 또는 결정성분말로서 바닐라와 같은 향기와 맛이 있다.

**확인시험** (1) 이 품목의 포화수용액 10mL에 염화제이철시액 3방울을 가하면 청자색을 나타낸다. 다음에 이를 약 80°C에서 5분간 가열하면 갈색이 되고 백~회백색의 침전이 생긴다.

(2) 이 품목 1g에 아황산수소나트륨시액 5mL를 가하고 온탕 중에서 가온하면서 흔들어 섞어 녹이고 이에 묽은황산 10mL를 가하여 60~70°C에서 약 5분간 가온한 다음 방치하면 결정이 석출한다.

**순도시험** (1) 융점 : 이 품목의 융점은 81~83°C이어야 한다.

(2) 용상 : 이 품목 1g에 물 20mL를 가하여 80°C에서 가열하여 녹일 때, 그 액은 징명하여야 한다.

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

(4) 납 : 이 품목 5.0g을 취하여 원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광광도법에 따라 시험할 때, 그 양은 2.0ppm 이하이어야 한다.

**건조감량** 이 품목을 감압데시케이타(실리카겔)에서 4시간 건조할 때, 그 감량은 0.5% 이하이어야 한다.

**강열잔류물** 이 품목의 강열잔류물은 0.05% 이하이어야 한다.

**정 량 법** 이 품목 1g을 정밀히 달아 향료시험법 중 알데히드류 및 케톤류함량측정법 (3) 히드록실아민법 제2법에 따라 정량한다. 단, 방치시간은 15분간으로 한다.

