

오징어먹물색소

Sepia Color

정 의 이 품목은 갑오징어과 몽고오징어(*Sepia officinalis* Linnaeus) 등의 먹물주머니의 내용물을 물로 씻은 다음 약산성함수에탄올 및 함수에탄올로 세정하고 건조하여 얻어진 색소로서 주색소는 유멜라닌(eumelanin)이다. 다만, 색가조정, 품질보존 등을 위하여 희석제, 안정제 및 용제 등을 첨가할 수 있다.

성 상 이 품목은 흑갈~흑색의 분말 또는 분산상의 액체로서 특이한 냄새가 있다.

확인시험 이 품목 0.1g을 달아 황산·질산의 혼액(1 : 1) 10mL를 가할 때 황갈색을 나타낸다.

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 10.0ppm 이하이어야 한다.