

이리단백

Milt Protein

정 의 이 품목은 연어과 연어(*Oncorhynchus keta* WALBAUM), 고등어과 가다랑어(*Katsuwonus pelamis* LINNAEUS) 등의 정소(이리)중의 핵산과 염기성단백질을 산으로 분해한 후 중화하여 얻어진 물질로서 성분은 염기성단백질(프로타민, 히스톤)이다.

함 량 이 품목을 건조물로 환산한 것은 프로타민으로서 50% 이상을 함유한다.

성 상 이 품목은 백~옅은 황색의 분말로서 약간의 특유한 맛이 있다.

확인시험 (1) 이 품목 1mg을 물 2mL에 녹이고 α -나프톨 0.1g을 에탄올(7→10) 100mL에 녹인 액 5방울 및 차아염소산나트륨용액(4~6%) 5방울을 가한 후 수산화나트륨시액을 가하여 알칼리성으로 할 때, 액은 선명한 적색을 나타낸다.

(2) 이 품목 5mg에 물 1mL를 가하고 가온하여 녹인 다음 수산화나트륨용액(1→10) 1방울 및 황산동용액(1→7) 2방울을 가할 때, 액은 적자색을 나타낸다.

순도시험 (1) 용상 : 이 품목 0.5g을 물 50mL를 가하여 5분간 혼합할 때, 그 액은 무~옅은 황색이며 탁도는 미탁 이하이어야 한다.

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

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

건조감량 이 품목을 100℃에서 3시간 건조할 때, 그 감량은 7.0% 이하이어야 한다.

회 분 회분시험법에 따라 시험할 때, 12% 이하이어야 한다.

정 량 법 이 품목 약 150mg을 정밀히 달아 질소정량법에 따라 시험하여 다음 계산식에 따라 함량을 구한다.

$$0.1N \text{ 황산 } 1mL = 1.401mg \text{ N}$$

$$\text{함 량}(\%) = \frac{\text{질소량}(mg) \times 3.19}{\text{검체의 채취량}(g) \times \frac{100 - \text{건조감량}(\%)}{100}} \times 100$$