

자주색고구마색소  
Purple Sweet Potato Color

INS No.: 163

**정 의** 이 품목은 고구마(*Ipomoes batatas* Poiret 및 그 변종)의 괴근(塊根)을 물로 추출하여 얻어진 색소로서 시아니딘아실글루코시드(cyanidin acylglucoside) 및 페오니딘아실글루코시드(peonidin acylglucoside)를 주성분으로 하는 것이다. 다만, 색가조정, 품질보존 등을 위하여 희석제, 안정제 및 용제 등을 첨가할 수 있다.

**함 량** 이 품목의 색가( $E_{1cm}^{10\%}$ )는 표시량 이상이어야 한다.

**성 상** 이 품목은 암적색의 액체, 분말 또는 페이스트상의 물질로서 약간 특유의 냄새가 있다.

**확인시험** (1) 이 품목의 구연산완충액(pH 3.0)용액(1→100)은 적색을 나타내며 파장 530nm 부근에 극대흡수부가 있다.

(2) (1)의 용액에 수산화나트륨용액(1→25)을 가해 알칼리성으로 할 때, 암녹색으로 변한다.

**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 8.0ppm 이하이어야 한다.

**정 량 법(색가)** 이 품목을 측정하는 흡광도가 0.3~0.7의 범위가 되도록

록 정밀히 달아 구연산완충액(pH 3.0)을 가하여 100mL로 한 것을 시험용액으로 한다. 필요하다면 원심분리하여 그 상등액을 사용한다. 구연산완충액(pH 3.0)을 대조액으로 하여 액층 1cm, 파장 530nm 부근의 극대흡수파장에서 시험용액의 흡광도 A를 측정하여 다음 계산식에 따라 색가를 구한다.

$$\text{색가}(E_{1\text{cm}}^{10\%}) = \frac{A \times 10}{\text{검체의 채취량}(g)}$$

구연산완충액(pH 3.0)

제 1 액 : 1L중에 121g의 구연산( $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$ )을 함유한다.

제 2 액 : 1L중에 71.6g의 인산이나트륨( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ )을 함유한다.

제 1 액 159용량과 제 2 액 41용량을 잘 혼합하여 pH 3.0으로 조정한다.