

나린진

Naringin

분자식: $C_{28}H_{32}O_{14}$

분자량: 580.53

CAS No.: 10236-47-2

정 의 이 품목은 운향과 귤(*Citrus paradisi* MACF.) 등의 과피, 과즙 또는 종자를 물 또는 상온의 에탄올 또는 메탄올로 추출하고 분리 정제하여 얻어지는 것으로서 그 성분은 나린진이다.

합 량 이 품목을 건조한 것은 나린진($C_{28}H_{32}O_{14}$ = 580.53) 90~110% 를 함유한다.

성 상 이 품목은 무~엷은 황색의 결정으로서 강한 쓴맛을 가진다.

확인시험 (1) 이 품목 5mg에 50% 에탄올 10mL를 가하여 녹이고 염화제이철용액(1→500)을 1~2방울을 가하였을 때 그 액은 갈색을 나타낸다.

(2) 이 품목 5mg에 수산화나트륨시액 5mL를 가하고 용해시켰을 때 그 액은 등황~황색을 나타낸다.

(3) 이 품목 10mg에 물 500mL를 가하여 녹인 액은 파장 280~285nm에서 극대흡수부가 있다.

순도시험 (1) 비소 : 이 품목을 비소시험법에 따라 시험할 때, 그 양은 2.0ppm 이하이어야 한다.

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

(3) 잔류용매 : 이 품목을 「파프리카추출색소」의 순도시험 (5)에 따라 시험할 때, 메탄올 50ppm 이하이어야 한다.

건조감량 이 품목을 105℃에서 3시간 건조할 때, 그 감량은 10% 이하이어야 한다.

정 량 법 이 품목을 105℃에 3시간 건조시킨 후 약 0.2g을 정밀히 달아 50% 에탄올에 녹인 후 정확히 100mL로 한다. 이 액을 0.45 μ m 필터에 여과시킨 후, 이 액 1mL을 정확히 취하여 물을 가하여 100mL로 한 것을 시험용액으로 사용한다. 물을 대조액으로 하여 280nm에서의 흡광도를 측정하여 다음 계산식에 따라 함량을 계산한다.

$$\text{나린진의 함량(\%)} = \frac{A}{28.0} \times \frac{10,000}{\text{시료채취량(mg)}} \times 100$$

A : 시험용액의 흡광도