食品添加物規格檢驗方法—單及雙脂肪酸甘油· 二乙醯酒石酸酯修正總說明

為加強食品添加物規格之管理,依據食品安全衛生管理法第三十八條規定:「各級主管機關執行食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑之檢驗,其檢驗方法,經食品檢驗方法諮議會諮議,由中央主管機關定之」,並配合衛生福利部一百十一年三月十日衛授食字第一〇一三六〇一二八號令修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第四條及第二條附表一、第三條附表二中單及雙脂肪酸甘油二乙醯酒石酸酯之規格標準修正,爰修正「食品添加物規格檢驗方法一單及雙脂肪酸甘油一乙醯酒石酸酯」,名稱並修正為「食品添加物規格檢驗方法一單及雙脂肪酸甘油二乙醯酒石酸酯」,其修正要點如下:

- 一、修正「外觀」、「鑑別」、「酸價」及「參考文獻」。
- 二、增列「結構式」、「酸」、「硫酸化灰分」、「總醋酸」、「總酒石酸」、「總甘油」、「游離甘油」及「鉛」。
- 三、刪除「性狀與溶狀」、「酒石酸含量」、「醋酸」、「總脂肪酸」、「甘油醇」、「皂化價」、「砷」、「重金屬」及「熾灼殘渣」。

四、增修訂部分文字。

食品添加物規格檢驗方法—單及雙脂肪酸甘油· 二乙醯酒石酸酯修正對照表

一一一一一一一一一一一一一一一一一一		
修正名稱	現行名稱	說明
單及雙脂肪酸甘油二乙醯酒石酸	單及雙脂肪酸甘油. 二乙醯酒石	修正中文名稱。
酯	酸酯	
Diacetyl Tartaric Acid Esters of	Diacetyl Tartaric Acid Esters of	
Mono- and Diglycerides	Mono- and Diglycerides	
修正規定	現行規定	說明
§16006	§16006	一、修正「外
CH2 − OR1	1.外觀:本品為黏稠液狀,類似脂	觀」、「鑑
CH—OR2	防之半固體至蠟狀固體,微具酸	別」、「酸
	<u>臭</u> 。	價」及「參
<u>CH2 — OR3</u>	2.鑑別: <u>本品500 mg溶於甲醇10</u>	考文獻」。
1或2個R基團為脂肪酸(fatty acid	mL中,逐滴加入醋酸鉛試液時,	二、增列「結構
moiety),其餘R基團包括:	可形成不溶性之白色絨毛狀沈澱	式」、
雙乙醯酒石酸(diacetylated tartaric	<u>物。</u>	「酸」、「硫
acid moiety)	3.性狀與溶狀:本品為二乙醯酒石	酸化灰
單乙醯酒石酸 (monoacetylated	酸酐與食用油脂或形成油脂之脂	分」、「總醋
tartaric acid moiety) 酒石酸(tartaric acid moiety)	肪酸之部份甘油脂反應而得之產	酸」、「總酒
醋酸(acetic acid moiety)	物,可與油脂以任意比例互溶,	石酸」、「總
氫(hydrogen)	可溶於一般油脂溶劑、甲醇、丙	甘油」、「游
1. 外觀: 本品為液狀、糊狀或蠟狀	酮及乙酸乙酯中,但不溶於其他	離甘油」及
固體 。	醇類、醋酸及水中,在水中可分	「鉛」。
2.鑑別:	散,且短時間內不會水解,其3%	三、刪除「性狀
(1)溶解度:本品可分散於冷水或	分散液之pH值應為2~3。	與溶狀」、
熱水;可溶於甲醇、乙醇、丙酮	4.酒石酸含量:取檢體約4 g,精	「酒石酸
及乙酸乙酯。	確稱定,置於250 mL共栓三角瓶	含量」、「醋
(2)1,2-二元醇:取本品500 mg溶於	中, 加0.5 N氫氧化鉀液80 mL及酚	酸」、「總脂
甲醇10 mL,滴入數滴醋酸鉛試	<u>酞試液0.5 mL,接装長65 cm以上</u>	肪酸」、「甘
液,可形成白色絮狀不溶性沉澱。	之空氣冷凝管,於電熱板上加熱	油醇」、「皂
(3)脂肪酸:取本品1g, 加0.5 N酒	2.5小時,趁熱滴加10%磷酸,直	化 價 」、
精性氫氧化鉀試液15 mL迴流1小	到以剛果紅試紙測試時呈酸性,	「砷」、「重
時,加入去離子水15 mL,再以稀	再接裝空氣冷凝管繼續加熱至脂	金屬」及
鹽酸試液(約6 mL)酸化。產生之油	肪酸呈澄清液狀,放冷,再以少	「熾灼殘
滴或白至黄白色固體,以已烷5	量的水及氯仿將此混合溶液完全	渣」。
mL溶解。收集己烷層,水層再以	洗入250 mL分液漏斗中,以每次	四、增修訂部分
己烷5 mL萃取, 收集己烷層(另收	氯仿25 mL萃取脂肪酸3次,合併	文字。
集水層,供後續鑑別試驗用),合	<u>氯仿層,並移入另一分液漏斗</u>	
併己烷層,依衛生福利部公告「食	中,以每次水25 mL清洗2次,合	
品中脂肪酸之檢驗方法」以氣相	併清洗液於水層。氣仿萃取液則	
層析儀進行鑑別。	作為總脂肪酸定量用。將合併之	
(4)醋酸:取『2.鑑別(3)脂肪酸』	水層,移入250 mL燒杯中,以水	
項』之水層5 mL,置於蒸發皿中,	浴加熱去除殘留之氣仿,並以經	

加過量碳酸鈣,蒸發至乾,將殘 渣移至試管中,於試管頂部覆以 預 經 鄰 硝 苯 甲 醛 試 液 (o-nitrobenzaldehyde T.S.) [鄰硝苯 甲 醛 (o-nitrobenzaldehyde, NO₂C₆H₄CHO)之氫氧化鈉試液之 飽和溶液,臨用時配製]潤濕之濾 紙,以微火加熱,濾紙由黃色變 為綠藍色,表示反應後有醋酸鈣 之產生。

(5)酒石酸:取『2.鑑別(3)脂肪酸』 項之水層5 mL,置磁皿中蒸乾, 加入含0.5% 焦五倍子酸 (pyrogallol)之濃硫酸溶液2 mL, 於蒸氣浴加熱,產生深紫色。 (6)甘油:取『2.鑑別(3)脂肪酸』 項之水層5 mL,置於試管中,加 入過量之氫氧化鈣粉末,於沸水 浴加熱5分鐘,振搖數次,冷卻並 過濾。取濾液1滴置於另一試管, 加入硫酸氫鉀50 mg,於試管頂部 覆以預經丙烯醛(acrolein)之試劑 [取5%亞硝基鐵氰化鈉(disodium pentacyanonitrosylferrate) 水溶液 與20%哌啶(piperidine)水溶液,以 1:1(v/v)比例混匀, 臨用時調製] 潤濕之濾紙,以微火加熱,濾紙 應呈藍色,加入氫氧化鈉試液(1 N)後,顏色變為粉紅色。

3.酸:本品除醋酸、酒石酸及脂肪酸外,下列酸不得檢出。

(1)琥珀酸:取『2.鑑別(3)脂肪酸』項之水層1滴、0.5%氯化銨溶液1滴及鋅粉數mg,置於小試管中,於試管口覆以預經含5%對二甲基胺基平醛(p-dimethylaminobenzaldehyde)及20%三氯醋酸(trichloroacetic acid)之苯溶液潤濕之濾紙,試管底部以微火激烈加熱1分鐘,依琥珀酸或琥珀醯亞胺(succinimide)量之多寡,濾紙呈現紅紫或粉紅色。(2)反丁烯二酸:取『2.鑑別(3)脂肪酸』項之水層1 mL及2 N碳酸鈉

酸處理的濾紙過濾至500 mL容量 瓶中,加水定容至500 mL,作為 檢品溶液I。取檢品溶液I 25 mL加 水定容至100 mL作為檢品溶液 Ⅱ。取檢品溶液Ⅱ 10 mL, 置於19× 150 mm液槽中,加新配製之偏釩 酸鈉溶液(1→20) 4 mL及醋酸1 mL,混合均匀呈色,10分鐘內於 520 nm測定吸光度。另取標準品 100 mg,精確稱定,以水90 mL溶 解並定容至100 mL,各取3.0、 4.0、5.0及6.0 mL至19×150 mm液 槽中,分別加水使成10 mL後,按 檢品溶液同樣操作呈色並測定吸 光度。另同時作一空白試驗,於 測定吸光度時,用以使光度計歸 零,製作標準曲線。由標準曲線 求出檢品溶液Ⅱ中酒石酸濃度,並 依下式計算酒石酸含量,其酒石 酸含量應為17.0~20.0% (w/w)。 酒石酸含量(%)=

檢品溶液Ⅱ中酒石酸濃度(g/mL)×200 (mL) 檢品重量(g)

5.醋酸:取檢品4 g,按照揮發性 酸測定法(附錄A-36)測定之,其e 值為30.03,而醋酸含量應為14.0 ~17.0% (w/w)。

6.總脂肪酸:將『酒石酸含量』項中所得之合併氣仿層,加少許無水硫酸鈉,振搖脫水後,過濾至已稱重之250 mL三角燒瓶中,於水浴上蒸發至乾涸,放冷、稱重,其脂肪酸含量應在56.0% (w/w)以上。

7.甘油醇:取『酒石酸含量』項之 檢品溶液I 5.0 mL,移入250 mL共 栓三角瓶中,加冰醋酸15 mL及過 碘酸溶液25 mL,振搖混合2分 鐘,放置15分鐘後,加碘化鉀溶 液(15→100) 15 mL及水15 mL,混 合均勻,放置1分鐘,以澱粉作為 指示劑,用0.1 N硫代硫酸鈉液滴 定游離碘。另以水同時做空白試 驗校正之,每mL之0.1 N硫代硫酸 鈉液相當於2.303 mg之甘油醇,其 溶液1 mL,置於試管中,加0.1 N 過錳酸鉀溶液2~3滴,溶液立即 褪色。

(3)檸檬酸:

a. 取『2.鑑別(3)脂肪酸』項之水 層3 mL,加1%過錳酸鉀溶液數 滴,加溫至顏色消失。再加過量 溴試液,立即或於冷卻後形成五 溴丙酮(pentabromoacetone)之白 色沉澱。

b. 取『2.鑑別(3)脂肪酸』項之水 層1 mL, 置於瓷皿中蒸發,加醋 酸酐: 砒啶(1:5, v/v)混合溶液1 mL,產生紫色(酒石酸則產生綠 色)。

(4)乳酸:取『2.鑑別(3)脂肪酸』 項之水層0.2 mL及濃硫酸2 mL, 置於試管中,於沸水浴加熱2分 鐘,冷卻,加5%鄰甲氧基酚 (guaiacol)之乙醇溶液1或2滴,立 即產生紅色。依酒石酸試驗若酒 石酸存在時,則依下列步驟先去 除酒石酸:取『2.鑑別(3)脂肪酸』 項之水層3 mL及過量之氫氧化鈣 粉末,置於試管中,於沸水浴加 熱5分鐘,振搖數次,冷卻後過濾。 4.硫酸化灰分:取本品5 g,固狀 檢品加稀硫酸使其完全濕潤,非 固狀檢品加稀硫酸10 mL,混合均 匀,按照熾灼殘渣檢查法(附錄 A-4)檢查之,熾灼溫度為800 ± 25℃,其硫酸化灰分應在0.5%以 下。

5.酸價:取本品5 g,精確稱定, 置入500 mL燒瓶中,添加熱中性 酒精75~100 mL,攪拌或必要時 加熱或使用中和之乙醚與乙醇或 石油醚與乙醇等容量混合溶液使 完全溶解。加酚酞試液0.5 mL, 立即以0.5 N氫氧化鉀液滴定至呈 淡粉紅色持續30秒鐘為止,並依 下式計算檢品之酸價,其酸價應 為40~130。

檢品之酸價 = (56.1×T×N)/W

所含甘油醇應在12.0% (w/w)以 上。

8.酸價:取檢品1.0g,置於125 mL 三角燒瓶中,加苯:甲醇(1:4, v/v) 溶液25 mL及酚紅試液,徐徐加熱 使溶解後,以0.1 N氫氧化鉀甲醇 液滴定至微紅,另以苯:甲醇(1:4, v/v)溶液25 mL,同時作空白試驗 校正之,並依下式計算酸價,其 酸價應為62~76。

酸價 =

5.611×0.1 N氫氧化鉀甲醇液消耗量(mL) 檢品之採取量(g)

9.皂化價:取本品1.0 g,精確稱定,按照油類試驗法(2)皂化價測定法(附錄A-21)測定之,其皂化價應為380~425。

10.砷:取本品0.5 g,按照衛生福利部公告「重金屬檢驗方法總則」進行分析,其所含砷(As)應在3ppm以下。

11.重金屬:取本品2.0 g,按照重金屬檢查第II法(附錄A-7)檢查之,其所含重金屬(以Pb計)應在10 ppm以下。

12.熾灼殘渣:取本品10.0g,按照 熾灼殘渣檢查法(附錄A-4)檢查 之,其遺留殘渣不得超過0.01%。 參考文獻:

United States Pharmacopeial Convention, Inc. 2014. Ferric pyrophosphate. Food Chemical Codex 9. pp. 481-483. United States Pharmacopeial Convention, Inc. Rockville, MD, USA.

T: 檢品溶液中氫氧化鉀液之消耗量

N: 0.5 N氫氧化鉀液之實際當量 濃度

W:檢品之採取量

6.總醋酸:取本品4g,精確稱定,按照揮發性酸測定法(附錄A-36) 測定之,其e值為30.03,而總醋酸含量應為8~32%。

7.總酒石酸:取本品約4 g,精確 稱定,置於250 mL共栓三角瓶 中, 加0.5 N氫氧化鉀液80 mL及酚 酞試液0.5 mL,接上長65 cm以上 之空氣冷凝管,於電熱板上加熱 2.5小時,趁熱滴加10%磷酸溶 液,直到以剛果紅試紙測試時呈 酸性,重新接上空氣冷凝管繼續 加熱至脂肪酸呈澄清液狀,放 冷,以少量的水及己烷將此混合 溶液完全洗入250 mL分液漏斗 中,以每次己烷25 mL萃取脂肪酸 3次,合併己烷層,並移入另一分 液漏斗中,以每次水25 mL清洗2 次,洗液併入第一個分液漏斗之 水層中。將第一個分液漏斗中合 併之水層,移入250 mL燒杯中, 以水浴加熱去除殘留之己烷,並 以經酸處理的濾紙過濾至500 mL 容量瓶中,加水定容,供作檢品 溶液I。取檢品溶液I 25 mL,加水 定容至100 mL,供作檢品溶液II。 取檢品溶液Ⅱ 10 mL, 置於19 × 150 mm液槽中,加新配製之偏釩 酸鈉(sodium metavanadate)溶液 (1→20) 4 mL及醋酸1 mL,混匀 後,於10分鐘內以520 nm測定吸 光度。另取標準品100 mg,精確 稱定,以水溶解並定容至100 mL, 各取3.0、4.0、5.0及6.0 mL 至19×150 mm液槽中,分別加水 使成10 mL後,按檢品溶液同樣操 作,並測定吸光度,製作3~6 mg 之標準曲線。另以水10 mL作一空 白試驗,於測定吸光度時,用以

使光度計歸零。由標準曲線求出 檢品溶液II中酒石酸濃度,並依下 式計算檢品中總酒石酸含量,其 含量應為10~40%。

檢品中總酒石酸含量(%)=

檢品溶液Ⅱ中酒石酸濃度(mg)×20 檢品之採取量(g)★ 10-1

8.總甘油:取『總酒石酸』項之檢 品溶液I 5 mL,移入250 mL共栓三 角瓶中,加冰醋酸15 mL及過碘酸 溶液[取過碘酸(periodic acid, H₅IO₆) 2.7 g,以水50 mL溶解,加 冰醋酸950 mL混合均匀,避光儲 存。] 25 mL,於避光下振搖1或2 分鐘,靜置15分鐘後,加碘化鉀 溶液(15→100) 15 mL及水15 mL,混合均匀,静置1分鐘,以 澱粉作為指示劑,用0.1 N硫代硫 酸鈉液滴定游離碘。另以水作空 白試驗校正之,每mL之0.1 N硫代 硫酸鈉液相當於2.303 mg之總甘 油,檢品中總甘油含量應為11~ 28% •

9.游離甘油: 將本品混勻,取約1 g (必要時加熱熔解完全混合,溫度 不得超過其熔點10℃),精確稱 定,置於附有玻璃蓋之100 mL容 量瓶中,加入氯仿50 mL溶解,再 加入水25 mL,激烈振摇30~60 秒,如有乳化現象,則加入冰醋 酸3~4 mL使其分層,將水層轉移 到另一100 mL容量瓶中,氯仿層 依序以水25、25及20 mL萃取,合 併水層,加水定容至100 mL,供 作檢品溶液。取檢品溶液及水(空 白溶液)各50 mL,分置於內含醋 酸過碘酸試液[取過碘酸5.4g,以 水100 mL溶解後,再加冰醋酸 1900 mL混合均匀,避光儲存。] 50 mL之500 mL附有玻璃栓塞之錐 形瓶中,輕搖混合均勻,靜置至 少30分鐘但不超過1.5小時。分別 加入碘化鉀試液20 mL,輕搖混 合, 静置至少1分鐘但不超過5分 鐘,且不可暴露在強光下,加入

水100 mL,用0.1 N硫代硫酸鈉液滴定,並以磁石攪拌充分混合,持續滴定至水層之碘棕色消失,加入澱粉試液2 mL作為指示劑,並持續滴定至氯仿層之藍色消失為止。依下式計算檢品中游離甘油含量(%),其含量應在2.0%以下。

檢品中游離甘油含量(%)

 $= [(B-S) \times N \times 2.30] / W$

B:空白溶液中硫代硫酸鈉液之消 耗量

S:檢品溶液中硫代硫酸鈉液之消 耗量

N:0.1 N硫代硫酸鈉液之實際當量濃度

W:檢品之採取量

10.鉛:取本品0.5 g,按照衛生福利部公告「重金屬檢驗方法總則」進行分析,其所含鉛(Pb)應在2mg/kg以下。

參考文獻:

FAO. 2009. Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol monograph 7. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives.

[http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/monograph7/additive-149-m7.pdf]