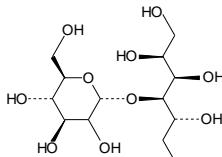
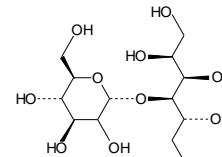


食品添加物規格檢驗方法—麥芽糖醇修正總說明

為加強食品添加物規格檢驗之管理，並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，經食品檢驗方法諮詢會諮詢，由中央主管機關定之」，並配合麥芽糖醇之規格標準，爰擬具「食品添加物規格檢驗方法—麥芽糖醇」，其修正要點如下：

- 一、修正「含量」、「鑑別」、「含量測定」及「高效液相層析條件」之「檢出器」、「層析管」。
- 二、「鎳」及「鉛」改依衛生福利部公告之「重金屬檢驗方法總則」進行分析。
- 三、增列「參考文獻」。

食品添加物規格檢驗方法—麥芽糖醇修正對照表

修正規定	現行規定	說明
<p>07091 11-1-017 麥芽糖醇 Maltitol</p>  <p>分子式：$C_{12}H_{24}O_{11}$ 分子量：344.31</p> <p>1.含量：本品所含 $C_{12}H_{24}O_{11}$，應在 98.0%以上。</p> <p>2.性狀：本品為白色結晶粉末，易溶於水，微溶於酒精。</p> <p>3.鑑別：取本品 50 mg，溶於水 20 mL，供作檢品溶液，另取麥芽糖醇標準品 50 mg，溶於水 20 mL，供作標準溶液。各取檢品溶液及標準溶液 2 μL，以矽膠薄層板(0.25 mm)進行層析分析。以<u>正丙醇、乙酸乙酯與水(7:2:1, v/v/v)</u>溶液為展開溶媒，展開高度 17 cm 後，取出層析板風乾，並以 0.2% (w/v)偏過碘酸鈉(sodium metaperiodate)溶液噴霧，風乾 15 分鐘，再以含 2% (w/v)四甲基二胺基二苯甲烷(4,4'-tetramethyl-di-aminodiphenylmethane)之冰醋酸與丙酮(1:4, v/v)溶液噴霧。檢品溶液在層析板上所得主要斑點之位置及顏色，應和標準溶液所得結果相同。</p> <p>4.熔點：本品之熔點溫度範圍為 148~151°C (附錄 A-12)。</p> <p>5.比旋光度：取本品之乾品約 5 g，精確稱定，加水溶解定容至 100 mL，按旋光度測定法(附錄 A-11)測定之，其比旋光度應為 $[\alpha]_D^{20} = +105.5 \sim +108.5^\circ$。</p> <p>6.水分含量：按照費氏水分測定(2)逆滴定法(附錄 A-14)測定之，其所含水分不得超過 1%。</p> <p>7.硫酸化灰分：取本品約 2.0 g，按照熾灼殘渣檢查法(附錄 A-4)</p>	<p>07091 11-1-017 麥芽糖醇 Maltitol</p>  <p>分子式：$C_{12}H_{24}O_{11}$ 分子量：344.31</p> <p>1.含量：本品所含 $C_{12}H_{24}O_{11}$ 按乾品計算，應在 98.0%以上。</p> <p>2.性狀：本品為白色結晶粉末，易溶於水，微溶於酒精。</p> <p>3.鑑別：取本品 50 mg，溶於水 20 mL 供作檢品溶液，另取麥芽糖醇標準品 50 mg，溶於水 20 mL 供作標準溶液。各取檢品溶液及標準<u>對照</u>溶液 2 mL 以矽膠薄層板進行層析分析。以<u>丙醇、乙醇乙酯及水混合液(70:20:10, v/v/v)</u>為展開溶媒，展開高度 17 cm 後，取出層析板風乾，並以 0.2% (w/v)過碘酸鈉溶液噴霧，風乾 15 分鐘，再以<u>溶於冰醋酸·丙酮(20:80, v/v)混合液之 2% (w/v)四甲基二胺基甲苯溶液</u>噴霧。檢品溶液在層析板上所得主要斑點之位置、顏色及大小，應和標準溶液所結果相同。</p> <p>4.熔點：本品之熔點溫度範圍為 148~151°C (附錄 A-12)。</p> <p>5.比旋光度：取本品之乾品約 5 g，精確稱定，加水溶解定容至 100 mL，按旋光度測定法(附錄 A-11)測定之，其比旋光度應為 $[\alpha]_D^{20} = +105.5 \sim +108.5^\circ$。</p> <p>6.水分含量：按照費氏水分測定(2)逆滴定法(附錄 A-14)測定之，其所含水分不得超過 1%。</p> <p>7.硫酸化灰分：取本品約 2.0 g，按照熾灼殘渣檢查法(附錄 A-4)</p>	<p>一、修正「含量」、「鑑別」、「含量測定」及「高效液相層析條件」之「檢出器」、「層析管」。</p> <p>二、「鎳」及「鉛」改依衛生福利部公告之「重金屬檢驗方法總則」進行分析。</p> <p>三、增列「參考文獻」。</p> <p>四、增修訂部分文字。</p>

<p>7.硫酸化灰分：取本品 2.0 g，按照熾灼殘渣檢查法(附錄 A-4)檢查之，但熾灼溫度為 $800\pm25^{\circ}\text{C}$，其遺留殘渣不得超過 0.1%。</p> <p>8.還原糖：取本品 7.0 g，按照「異麥芽酮糖醇」之「還原糖」項檢查之，其氧化亞銅量不得超過 20 mg(以葡萄糖計，0.1%以下)。</p> <p>9.氯化物：取本品 10 g，按照氯化物檢查法(附錄 A-1)檢查之，如起混濁，不得較 0.01 N 鹽酸液 1.5 mL 之對照試驗所起者為濃(以 Cl 計，50 ppm 以下)。</p> <p>10.硫酸鹽：取本品 10 g，按照硫酸鹽檢查法(附錄 A-2)檢查之，如起混濁不得較 0.01 N 硫酸液 2 mL 之對照試驗所起者為濃(以 SO_4 計，100 ppm 以下)。</p> <p>11.鎳：取本品 <u>0.5</u> g，按照<u>衛生福利部公告「重金屬檢驗方法總則」</u>進行分析，其所含鎳(Ni)應在 2 ppm 以下。</p> <p>12.鉛：取本品 <u>0.5</u> g，按照<u>衛生福利部公告「重金屬檢驗方法總則」</u>進行分析，其所含鉛(Pb)應在 1 ppm 以下。</p> <p>13.重金屬：取本品 2.0 g，按照重金屬檢查第 I 法(附錄 A-7)檢查之，其所含重金屬(以 Pb 計)應在 10 ppm 以下。</p> <p>14.含量測定：取本品約 1.5 g，精確稱定，以<u>去離子水</u>攪拌溶解並定容至 100 mL。以孔徑 0.45 μm 之濾膜過濾，供作檢品溶液。另取麥芽糖醇標準品 0.5、1.0、1.5 及 2.0 g，分別以<u>去離子水</u>溶解並定容至 100 mL，按上述檢品溶液調製方法，製成不同濃度之標準品溶液。各取檢品溶液及標準品溶液 20 μL，分別注入高效液相層析儀中，參照下列條件進行分析。就檢品溶液所得波峰之滯留時間與標準溶液比較鑑別之，並依另取之標準溶液，按上述方法作成之檢量線，求出檢品溶液中麥芽糖醇之濃度，並依下式計算檢品中麥芽糖醇之含量。</p>	<p>檢查之，但熾灼溫度為 $800\pm25^{\circ}\text{C}$，其遺留殘渣不得超過 0.1%。</p> <p>8.還原糖：取本品 7.0 g，按照「異麥芽酮糖醇」之「還原糖」項檢查之，其氧化亞銅量不得超過 20 mg(以葡萄糖計，0.1%以下)。</p> <p>9.氯化物：取本品 10 g，按照氯化物檢查法(附錄 A-1)檢查之，如起混濁，不得較 0.01 N 鹽酸液 1.5 mL 之對照試驗所起者為濃(以 Cl 計，50 ppm 以下)。</p> <p>10.硫酸鹽：取本品 10 g，按照硫酸鹽檢查法(附錄 A-2)檢查之，如起混濁不得較 0.01 N 硫酸液 2 mL 之對照試驗所起者為濃(以 SO_4 計，100 ppm 以下)。</p> <p>11.鎳：取本品 <u>1.0</u> g，按照<u>鎳試驗法(附錄 A-55)</u>試驗之，其含鎳應在 2 ppm 以下。</p> <p>12.鉛：取本品 <u>1.0</u> g，按照<u>鉛試驗法(附錄 A-24)</u>試驗之，其所含鉛應在 1 ppm 以下。</p> <p>13.重金屬：取本品 2.0 g，按照重金屬檢查第 I 法(附錄 A-7)檢查之，其所含重金屬(以 Pb 計)應在 10 ppm 以下。</p> <p>14.含量測定：取本品約 1.5 g，精確稱定，以<u>二次蒸餾水</u>攪拌溶解並定容至 100 mL。以孔徑 0.45 μm 之濾膜過濾，供作檢品溶液。另取麥芽糖醇標準品 0.5、1.0、1.5 及 2.0 g，分別以水溶解並定容至 100 mL，按上述檢品溶液調製方法，製成不同濃度之標準品溶液。各取檢品溶液及標準品溶液 20 μL，分別注入高效液相層析儀中，參照下列條件進行分析。就檢品溶液所得波峰之滯留時間與標準溶液比較鑑別之，並依另取之標準溶液，按上述方法作成之檢量線，求出檢品溶液中麥芽糖醇之濃度，並依下式計算檢品中麥芽糖醇之含量。</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>液，按上述方法作成之檢量線，求出檢品溶液中麥芽糖醇之濃度，並依下式計算檢品中麥芽糖醇之含量(%)。</p> $\text{麥芽糖醇含量}(\%) = \frac{A \times 100}{B}$ <p>A：檢品溶液中麥芽糖醇之濃度(g/100 mL)</p> <p>B：檢品重量(g)</p> <p>高效液相層析條件：</p> <p>檢出器：<u>折射率檢出器(refractive index detector)</u>。</p> <p>層析管：Aminex <u>HPX-87C</u>，9 μm，內徑 7.8 mm，長度 30 cm，或同級品。</p> <p>層析管之溫度：85°C。</p> <p>移動相溶液：去離子水。</p> <p>流速：0.5 mL/min。</p> <p><u>參考文獻：</u></p> <ol style="list-style-type: none"> FAO. 2006. Maltitol monograph 3. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/monograph3/additive-271-m3.pdf United States Pharmacopeial Convention, Inc. 2014. Maltitol. Food Chemical Codex 9. pp. 733-734. United States Pharmacopeial Convention, Inc. Rockville, MD, USA. 	$\text{麥芽糖醇含量} = \frac{A \times 100}{S} (\%)$ <p>A：檢品溶液中麥芽糖醇之濃度(g/100 mL)</p> <p>B：檢品重量(g)</p> <p>高效液相層析條件：</p> <p>檢出器：<u>示差折光率檢出器(Differential Refractometer)</u></p> <p>分離管：Aminex <u>HP×87C</u>，內徑 8 mm，長度 30 cm。</p> <p>分離管之溫度：85°C。</p> <p>移動相溶液：去離子水。</p> <p>流速：0.5 mL/min。</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--