

# 食品中防腐劑之檢驗方法-丙酸之檢驗修正總說明

為加強食品添加物之管理，並依據食品衛生管理法第二十五條規定：「食品衛生檢驗之方法，由中央主管機關公告指定之。」爰修正「食品中防腐劑之檢驗方法-丙酸之檢驗」，以供遵循。

食品中防腐劑之檢驗方法-丙酸之檢驗修正對照表

修正方法	現行方法	說明
<p>2.1.4. 水蒸氣蒸餾裝置：<u>全型</u>冷卻管之末端接管使達於容量瓶之底部。</p>	<p>2.1.4. 水蒸氣蒸餾裝置：冷卻管之末端接管使達於容量瓶之底部。</p>	<p>一、增列 500 mL 容量瓶。</p> <p>二、增加餾出液收集體積，以提高回收率。</p> <p>三、因蒸餾體積改變，故修正檢出限量。</p>
<p>2.3.2. 容量瓶：50 mL、100 mL、<u>500 mL</u> 及 1000 mL。</p>	<p>2.3.2. 容量瓶：50 mL、100 mL、250 mL 及 1000 mL。</p>	<p>四、增修定部分文字。</p>
<p>2.5. 移動相溶液之調製：稱取磷酸氫二銨 1.5 g，以去離子水溶解使成 1000 mL，以 1M 磷酸溶液調整 pH 值至約 3.0，以濾膜過濾，濾液供作移動相溶液。</p>	<p>2.5. 移動相溶液之調製：稱取磷酸氫二銨 1.5 g，以去離子水溶解，<u>再加去離子水</u>使成 1000 mL，以 1M 磷酸溶液調整 pH 值至約 3.0，以濾膜過濾，濾液供作移動相溶液。</p>	
<p>2.6. 標準溶液之配製：取丙酸約 1 g，精確稱定，以去離子水溶解並定容至 100 mL，作為標準原液，<u>貯存於 4°C</u>。</p>	<p>2.6. 標準溶液之配製：取丙酸約 1 g，精確稱定，以去離子水溶解並定容至 100 mL，作為標準原液，於 4°C 貯存備用。</p>	
<p>2.7.1. 直接萃取法：將檢體細切後，取約 5 g，精確稱定，置於離</p>	<p>2.7.1. 直接萃取法：將檢體細切後，取約 5 g，精確稱定，置於離心管中，加入 1M 磷酸</p>	

<p>心管中，加入 1M 磷酸溶液 0.5 mL 及去離子水 40 mL，經超音波震盪 10 分鐘後，以 1M 磷酸溶液調整 pH 值至約 3.0。移入 <u>100 mL</u> 容量瓶，以去離子水定容，於 4000 rpm 離心 10 分鐘，取上清液經濾膜過濾後，供作檢液。</p> <p>2.7.2. 水蒸氣蒸餾法 (註)：將檢體細切後，取約 25 g，精確稱定，置於蒸餾瓶中，加去離子水 150 mL 及磷酸 20 mL，以每分鐘約 10 mL 之餾出速度，進行水蒸氣蒸餾。以內含有去離子水 10 ml 之 <u>500 mL</u> 容量瓶收集餾出液約 <u>480 mL</u> 時，停止蒸餾，以 1M 磷酸溶液調整 pH 值至約 3.0，加去離子水定容。經濾膜過濾後，供作檢液。</p> <p>附註：1. 本檢驗方法之檢出限量為 <u>0.5 g/kg</u>。</p>	<p>溶液 0.5 mL 及去離子水 40 mL，經超音波震盪 10 分鐘後，以 1M 磷酸溶液調整 pH 值至約 3.0。移入 50 mL 容量瓶，以去離子水定容，於 4000 rpm 離心 10 分鐘，取上清液經濾膜過濾後，供作檢液。</p> <p>2.7.2. 水蒸氣蒸餾法 (註)：將檢體細切後，取約 25 g，精確稱定，置於蒸餾瓶中，加去離子水 150 mL 及磷酸 20 mL，以每分鐘約 10 mL 之餾出速度，進行水蒸氣蒸餾。以內含有去離子水 10 ml 之 250 mL 容量瓶收集餾出液約 240 mL 時，停止蒸餾，以 1M 磷酸溶液調整 pH 值至約 3.0，加去離子水定容。經濾膜過濾後，供作檢液。</p> <p>附註：1. 本檢驗方法之檢出限量為 0.3 g/kg。</p>	
--	---	--