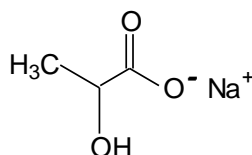


§11018

## 乳酸鈉(溶液)

Sodium Lactate (solution)



分子式： $C_3H_5NaO_3$

分子量：112.06 (無水物)

- 1. 含量**：本品所含 $C_3H_5NaO_3$ 應為標示含量之95~110%，本規格以60% w/w水溶液為基準。
- 2. 外觀**：本品為無色透明液體、無味或有輕微特殊味。
- 3. 鑑別**：
  - (1)燒灼：本品燒灼成灰後，加入酸時，會發生起泡現象。
  - (2)呈色反應：取本品2 mL置於含1%鄰苯二酚(catechol)之硫酸溶液5 mL之上層，兩液界面處呈深紅色反應。
  - (3)乳酸鹽試驗：本品之水溶液(1→20)應呈一般鑑別試驗法(附錄A-17)中乳酸鹽之反應。
  - (4)鈉離子：本品應呈一般鑑別試驗法(附錄A-17)中鈉鹽之反應。
- 4. 酸度**：以酚酞試液為指示劑，中和本品1 g，所使用之0.1 N氫氧化鈉溶液不得超過0.5 mL。
- 5. pH**：本品水溶液(1→5)之pH值應為6.5~7.5。
- 6. 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2 mg/kg以下。
- 7. 含量測定**：取本品約0.6 g，精確稱定，置水浴上蒸乾，加入醋酸酐：冰醋酸(1:4, v/v)溶液60 mL，攪拌至完全溶解後，以結晶紫試液為指示劑，用0.1 N過氧酸液滴定至液色變成藍色為止。另作一空白試驗校正之。每mL之0.1 N過氧酸液相當於11.21 mg之 $C_3H_5NaO_3$ 。

參考文獻：

FAO. 2006. Sodium lactate monograph 1. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives.

[[http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/jecfa\\_additives/docs/Monograph1/Additive-412.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-412.pdf)]