食品添加物規格檢驗方法-β-胡蘿蔔素修正草案 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「β-胡蘿蔔素」之規格標準修正,爰擬具「食品添加物規格檢驗方法—β-胡蘿蔔素」修正草案,其修正要點如下:

- 一、修正「鑑別」、「硫酸化灰分」、「輔助著色物」、「溶劑殘留」及「參考文獻」。
- 二、增列「定義」。
- 三、增修訂部分文字。

食品添加物規格檢驗方法—β-胡蘿蔔素修正草案 對照表

修正規定 **§09014** β-胡蘿蔔素 β-Carotene H₃C CH₃ CH₃ CH₃ CH₃ CH₃ CH₃ CH₃

All-trans-β-carotene (主要化合物)

分子式: C40H56 分子量: 536.88

1.定義:本品主要由all-trans-β-carotene組成,並可能含有少量順式異構物及其他類胡蘿蔔素。本品於商業製備可能與食用油製成懸浮液或水分散性粉末。其順/反式異構物之比例可能略有差異。亦可由真菌Blakeslea trispora發酵產生。

2.含量:本品所含總著色物應在96.0%以上(以β-胡蘿蔔素計)。

3.外觀:本品為紅~棕紅色結晶或結晶狀粉末,對氧氣和光敏感,故應保存於惰性氣體下之避光容器中。

4.鑑別:

- (1)溶解度:本品不溶於水;幾乎 不溶於乙醇;微溶於植物油。
- (2)類胡蘿蔔素:本品之丙酮/環己烷(1:1, v/v)混合溶液(1→1000) 應呈橙色。取此溶液1 mL,以 丙酮稀釋至25 mL,作為檢品溶液。取檢品溶液5 mL,加入亞 硝酸鈉溶液(1→20) 1 mL及0.5 M硫酸溶液1 mL,其顏色應立 即消失。
- (3)吸光度:取<u>9</u>.含量測定之檢品 溶液(V₃),按照吸光度測定法 (附錄A-13)測定其波長340 nm、 455 nm及483 nm之吸光度A₃₄₀、 A₄₅₅及A₄₈₃。

Blakeslea trispora來源:所得之 吸光度比A455/A483應為1.14~1.19; A455/A340應在0.75以上。

§09014 β-胡蘿蔔素 β-Carotene

H₃C CH₃ CH₃

現行規定

分子式: C40H56 分子量: 536.88

1.含量:本品所含總著色物應在96.0%以上(以β-胡蘿蔔素計)。

2.外觀:本品為紅~棕紅色結晶或結晶狀粉末,對氧氣和光敏感,故應保存於惰性氣體下之避光容器中。

<u>3</u>.鑑別:

- (1)溶解度:本品不溶於水;幾乎 不溶於乙醇;微溶於植物油。
- (2)類胡蘿蔔素:本品之丙酮溶液, 連續加入5%亞硝酸鈉溶液及 0.5 M硫酸溶液後,其顏色會消 失。
- (3)吸光度:取<u>8</u>.含量測定之檢品 溶液(V₃),按照吸光度測定法 (附錄A-13)測定其波長340 nm、 455 nm及483 nm之吸光度A₃₄₀、 A₄₅₅及A₄₈₃。

Blakeslea trispora來源:所得之 吸光度比A₄₅₅/A₄₈₃應為1.14~ 1.19;A₄₅₅/A₃₄₀應在0.75以上。 其他來源:所得之吸光度比 A₄₅₅/A₄₈₃應為1.14~1.19; A₄₅₅/A₃₄₀應在15以上。

4.硫酸化灰分:取本品2g,精確稱定,按照熾灼殘渣檢查法(附錄A-4)檢查之,於800±25℃熾灼15分鐘,必要時延長熾灼時間,使完全灰化,其遺留殘渣,Blakesleatrispora來源應在0.2%以下;其他來源應在0.1%以下。

5.輔助著色物:利用高效液相層析 法測定檢品中除β-胡蘿蔔素以外 之類胡蘿蔔素,其含量應佔總著 說明

二、增列「定義」。

三、增修訂部分 文字。

其他來源:所得之吸光度比 A_{455}/A_{483} 應 為 $1.14 \sim 1.19$; A_{455}/A_{340} 應在15以上。

5.硫酸化灰分:取本品2g,精確稱定,按照熾灼殘渣檢查法(附錄A-4)檢查之,於800±25℃熾灼15分鐘,必要時延長熾灼時間,使完全灰化,Blakeslea trispora來源<u>其遺留殘渣</u>應在0.2%以下;<u>若為</u>其他來源則應在0.1%以下。

6.輔助著色物:利用高效液相層析 法測定檢品中除β-胡蘿蔔素以外 之類胡蘿蔔素,其含量應佔總著 色物之3.0%以下。

(1)檢液之配製:

取本品約0.010 g,精確稱定, 以含0.025% BHT之四氫呋喃 (tetrahydrofuran)溶解並定<u>容</u>至 100 mL。取此液與乙醇以1:10 (v/v)比例混勻,供作檢品溶液, 依下列條件進行液相層析。

(2)測定:

全反式β-胡蘿蔔素及其順式異 構物之滯留時間介於20-25分 鐘,最大波峰為全反式β-胡蘿 蔔素(all-trans-β-carotene),其餘 類胡蘿蔔素及β-胡蘿蔔素之順 式異構物與全反式β-胡蘿蔔素 之相對滯留時間 (relative retention time)分別為全反式-視 網醛(all-*trans*-retinal) 0.26、全 反式β-衍-12'-胡蘿蔔醛(alltrans-β-apo-12'-carotenal) 0.33 \ 全反式β-衍-10'-胡蘿蔔醛(alltrans-β-apo-10'carotenal) 0.34 \ 全反式γ-胡蘿蔔素(all-trans-γcarotene) 0.85、全反式α-胡蘿蔔 素(all-*trans*-α-carotene) $0.95 \cdot 9$ -順式-β-胡蘿蔔素 (9-<u>cis</u>-βcarotene) 1.05、13-順式-β-胡蘿 蔔素(13-*cis*-β-carotene) 1.15 及 15-順式-β-胡蘿蔔素(15-cis-βcarotene) 1.18。就檢品溶液所得 波峰之滯留時間與上述各成分

色物之3.0%以下。

取本品約0.010g,精確稱定,以含 0.025% BHT 之四 氫呋喃 (tetrahydrofuran)溶解並定量至 100 mL。取此液與乙醇以1:10 (v/v)比例混匀,供作檢品溶液,依 下列條件進行液相層析。全反式 β-胡蘿蔔素及其順式異構物之滯 留時間介於20-25分鐘,最大波峰 為全反式β-胡蘿蔔素(all-trans-βcarotene),其餘類胡蘿蔔素及β-胡 蘿蔔素之順式異構物相對於β-胡 蘿蔔素之滯留時間分別:為全反 式-視網醛(all-trans-retinal) 0.26、 全反式 β- 衍 -12'- 胡蘿蔔醛 (all trans-β-apo-12'-carotenal) 0.33、全 反式β-衍-10'-胡蘿蔔醛(all-<u>trans</u>β-apo-10'carotenal) 0.34、全反式γ-胡 蘿 蔔 素 (all-trans-γ-carotene) 0.85、全反式α-胡蘿蔔素(all-<u>trans</u>α-carotene) 0.95、9-順式-β-胡蘿蔔 素(9-cis-β-carotene) 1.05、13-順式 -β- 胡 蘿 蔔 素 (13-cis-β-carotene) 1.15 及 15- 順 式 -β- 胡 蘿 蔔 素 (15cis-β-carotene) 1.18。就檢品溶液 所得波峰之滯留時間與上述各成 分之相對滯留時間鑑別之,並依 下列計算式求得檢品中除β-胡蘿 蔔素以外之類胡蘿蔔素佔總著色 物之含量。

檢品中除β-胡蘿蔔素以外之類胡蘿蔔素佔總著色物之含量(%) = $\left[\frac{A_{total}-A_{\beta-carotenes}}{A_{\beta-carotenes}}\right] \times 100$

Atotal:扣除溶劑之各波峰面積總和

Aβ-carotenes: β-胡蘿蔔素(包括全 反式β-胡蘿蔔素、9-順式β-胡蘿蔔素、13-順式-β-胡 蘿蔔素及15-順式-β-胡蘿 蔔素)波峰面積總和

高效液相層析測定條件(註):

紫外光或光二極體陣列檢出器:波長453 nm。

層析管: Reverse phase C18,

之相對滯留時間鑑別之,並依 下列計算式求得檢品中除β-胡 蘿蔔素以外之類胡蘿蔔素佔總 著色物之含量。

檢品中除β-胡蘿蔔素以外之類 胡蘿蔔素佔總著色物之含量 (%) = $\begin{bmatrix} \frac{A_{\text{total}} - A_{\beta\text{-carotenes}}}{\Lambda} \end{bmatrix} \times 100$

Atotal:扣除溶劑之各波峰面 積總和

A_{β-carotenes}: β-胡蘿蔔素(包括 全反式β-胡蘿蔔素、 9-順式-β-胡蘿蔔素、 13-順式-β-胡蘿蔔素 及15-順式-β-胡蘿蔔 素)波峰面積總和

高效液相層析測定條件(註):

紫外光或光二極體陣列檢出 器:波長453 nm。

層析管: Reverse phase C18, Suplex pkb-100, 5 μm,內徑 4.6 mm×250 mm,或同級品。 層析管溫度: 30℃。

移動相溶液:取BHT 50 mg, 置於1000 mL容量瓶中,以異 丙醇20 mL溶解,加入N-乙基 二 異 丙 基 胺 (N-ethyldiisopropylamine) 0.2 mL、 0.2%醋酸銨溶液25 mL、乙腈 455 mL及甲醇約450 mL,充 分混合,冷卻至室溫,以甲醇 定容至1000 mL,經濾膜過 濾,供作移動相溶液,配製2 天後應丟棄。

移動相流速: 0.6 mL/min。 自動進樣器溫度: 15℃。

注入量:10 μL。

層析時間:35 min。

註:上述條件分析不適時,可 依所使用之儀器,設定適合之 測定條件。

7.溶劑殘留:利用頂空氣相層析法 測定檢品中乙醇(ethanol)、乙酸乙 酯 (ethyl acetate)、 異 丙 醇 (isopropanol) 及 乙 酸 異 丁 酯 Suplex pkb-100, $5 \mu m$, 內徑4.6 mm \times 250 mm, 或同級品。

層析管溫度:30℃。

移動相溶液:取BHT 50 mg,置於1000 mL容量瓶中,以異丙醇20 mL溶解,加入N-乙基二異丙基 胺(N-ethyl-diisopropylamine)0.2 mL、0.2% 醋酸銨溶液25 mL、乙腈455 mL及甲醇約450 mL,充分混合,冷卻至室溫,以甲醇定容至1000 mL,經濾膜過濾,供作移動相溶液,配製2天後應丟棄。

移動相流速: 0.6 mL/min。

自動進樣器溫度:15℃。

注入量:10 μL。

層析時間:35 min。

註:上述條件分析不適時,可依所 使用之儀器,設定適合之測定條 件。

6.溶劑殘留:利用頂空氣相層析法 測定檢品中乙醇(ethanol)、乙酸乙 酯 (ethyl acetate)、異丙醇 (isopropanol)及乙酸異丁酯 (isobutyl acetate)之含量,Blakeslea trispora來源之檢品所含乙醇及乙 酸乙酯應在0.8%以下(總計或單一計),異丙醇應在0.1%以下,乙 酸異丁酯應在1.0%以下。

(1)內部標準溶液之配製:

取甲醇 $50\,\text{mL}$,置於 $50\,\text{mL}$ 頂空分析瓶中密封,精確量取3-甲基 -2- 戊 酮 (3-methyl-2-pentanone) $15\,\mu\text{L}$,通過隔墊注入,混合均匀,供作內部標準溶液。

(2)空白檢液之調製:

取空白檢品約0.2g,精確稱定, 置於頂空分析瓶中,加入甲醇 5 mL及內部標準溶液1 mL,於 60°C加熱10分鐘,並劇烈振盪 10秒,供作空白檢液。

(3)檢品溶液之調製:

取檢品約0.2 g,精確稱定,置

(isobutyl acetate)之含量,Blakeslea trispora來源之檢品所含乙醇及乙酸乙酯應在0.8%以下(總計或單一計),異丙醇應在0.1%以下,乙酸異丁酯應在1.0%以下。

(1)內部標準溶液之配製:

取甲醇 $50\,\text{mL}$,置於 $50\,\text{mL}$ 頂空分析瓶中密封,精確量取3-甲基 -2- 戊 酮 (3-methyl-2-pentanone) $15\,\mu\text{L}$,通過隔墊注入,混合均匀,供作內部標準溶液。

(2)空白檢液之調製:

取空白檢品約0.2g,精確稱定, 置於頂空分析瓶中,加入甲醇 5 mL及內部標準溶液1 mL,於 60℃加熱10分鐘,並劇烈振盪 10秒,供作空白檢液。

(3)檢品溶液之調製:

取檢品約0.2 g,精確稱定,置 於頂空分析瓶中,加入甲醇5 mL及內部標準溶液1 mL,於 60°C加熱10分鐘,並劇烈振盪 10秒,供作檢品溶液。

(4)校準溶液之調製:

取甲醇 $50\,\text{mL}$,置於 $50\,\text{mL}$ 頂空分析瓶中密封並稱重。精確量取標準品 $50\,\mu\text{L}$,通過隔墊注入,並精確稱定至 $0.01\,\text{mg}$ 以內(前後重量相減求得標準品之稱重量),混合均勻,供作校準原液。

取空白檢品約0.2 g,置於頂空分析瓶中,加入甲醇4.9 mL、內部標準溶液1 mL及校準原液0.1 mL,混合均勻,於60℃加熱10分鐘,並劇烈振盪10秒,供作校準溶液。

(5) 測定法:

將檢品溶液、空白檢液及校準 溶液之頂空分析瓶置於頂空進 樣器上,依下列條件進行分析, 就檢品溶液與校準溶液所得波 峰之滯留時間比較鑑別之,並 於頂空分析瓶中,加入甲醇5 mL及內部標準溶液1 mL,於 60°C加熱10分鐘,並劇烈振盪 10秒,供作檢品溶液。

(4)校準溶液之調製:

取甲醇 $50\,\text{mL}$,置於 $50\,\text{mL}$ 頂空分析瓶中密封並稱重。精確量取標準品 $50\,\mu\text{L}$,通過隔墊注入,並精確稱定至 $0.01\,\text{mg}$ 以內(前後重量相減求得標準品之稱重量),混合均勻,供校標準溶液。

取空白檢品約0.2 g,置於頂空分析瓶中,加入甲醇4.9 mL、內部標準溶液1 mL及標準溶液0.1 mL,混合均匀,於60°C加熱10分鐘,並劇烈振盪10秒,供作校準溶液。

(5)測定法:

將檢品溶液、空白檢液及校準溶液之頂空分析瓶置於頂空進樣器上,依下列條件進行分析,就檢品溶液與校準溶液所得波峰之滯留時間比較鑑別之,並依下列計算式分別求得檢品中乙醇、乙酸乙酯、異丙醇或乙酸異丁酯之含量。

檢品中乙醇、乙酸乙酯、異丙醇或乙酸異丁酯之含量(%)

$$= \frac{R_s \times W_{st} \times 0.1}{(R_{st} - R_h) \times W_s \times 50} \times 0.1$$

Rs:檢品溶液中乙醇、乙酸乙酯、異丙醇或乙酸異丁酯 與內部標準品之相對波 峰面積

R_{st}:校準溶液中乙醇、乙酸 乙酯、異丙醇或乙酸異丁 酯與內部標準品之相對 波峰面積

Rb:空白檢液中乙醇、乙酸 乙酯、異丙醇或乙酸異丁 酯與內部標準品之相對 波峰面積

W_{st}:乙醇、乙酸乙酯、異丙

依下列計算式分別求得檢品中 乙醇、乙酸乙酯、異丙醇或乙 酸異丁酯之含量。

檢品中乙醇、乙酸乙酯、異丙醇或乙酸異丁酯之含量(%)

 $= \frac{R_s \times W_{st} \times 0.1}{(R_{st} - R_b) \times W_s \times 50} \times 0.1$

Rs:檢品溶液中乙醇、乙酸乙酯、異丙醇或乙酸異丁酯 與內部標準品之相對波 峰面積

Rst:校準溶液中乙醇、乙酸 乙酯、異丙醇或乙酸異丁 酯與內部標準品之相對 波峰面積

Rb:空白檢液中乙醇、乙酸 乙酯、異丙醇或乙酸異丁 酯與內部標準品之相對 波峰面積

Wst:乙醇、乙酸乙酯、異丙醇或乙酸異丁酯標準品之稱重量(mg)

Ws:檢品之採取量(g)

頂空進樣條件(註):

樣品加熱溫度:60°C。

樣品加熱時間:10 min。

頂空進樣針溫度:70°C。

轉移溫度:80℃。

注入量:1.0 mL。

注入模式:分流。

氣相層析條件^(註):

檢出器:火焰離子檢出器。 層析管:DB-wax毛細管(膜厚 $1 \mu m$,內徑 $0.53 mm \times 0.8 m$) 串聯DB-1毛細管(膜厚 $5 \mu m$, 內徑 $0.53 mm \times 30 m$),或同 級品。

層析管溫度:初溫:35℃,5

min;

升溫速率:

5°C/min;

終溫:90℃,6

min •

注入器溫度:140℃。

醇或乙酸異丁酯標準品 之稱重量(mg)

Ws: 檢品之採取量(g)

頂空進樣條件(註):

樣品加熱溫度:60℃。

樣品加熱時間:10 min。

頂空進樣針溫度:70℃。

轉移溫度:80℃。

注入量:1.0 mL。

注入模式:分流。

氣相層析條件^(註):

檢出器:火焰離子檢出器。 層析管:DB-wax毛細管(膜厚 $1 \mu m$,內徑 $0.53 mm \times 0.8 m$) 串聯DB-1毛細管(膜厚 $5 \mu m$, 內徑 $0.53 mm \times 30 m$),或同 級品。

層析管溫度:初溫:35℃,5

min;

升温速率:

5°C/min;

終溫:90°C,6

min •

注入器溫度:140℃。

檢出器溫度:300℃。

移動相氣體流速:氦氣,5 mL/min。

註:上述條件分析不適時,可依 所使用之儀器,設定適合之測 定條件。

7.鉛:取本品0.5g,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。

8.含量测定:取本品約 $0.08\,g$,精確稱定,加氯仿 $20\,mL$ 使之完全溶解,以環己烷(cyclohexane)定容至 $100\,mL\,(V_1)$,精確量取 $5\,mL\,(v_1)$,以環己烷定容至 $100\,mL\,(V_2)$,再精確量取 $5\,mL\,(v_2)$,以環己烷定容至 $100\,mL\,(V_3)$,供作檢品溶液。另取環己烷作空白試液,按照吸光度測定法(附錄A-13)於最大吸收峰之波長 $455\,nm$,光徑長度1

檢出器溫度:300°C。

移動相氣體流速:氦氣,5 mL/min。

註:上述條件分析不適時,可依 所使用之儀器,設定適合之測 定條件。

8.鉛:取本品0.5g,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。

9.含量测定:取本品約0.08 g,精確稱定,加氯仿20 mL使之完全溶解,以環己烷(cyclohexane)定容至100 mL(V_1),精確量取5 mL(v_1),以環己烷定容至100 mL(V_2),以環己烷定容至100 mL(V_2),以環己烷定容至100 mL(V_3),供作檢品溶液至100 mL(V_3),供作檢品溶液吸光度測定法(附錄A-13)於最大吸收峰之波長455 nm,光徑長度1 cm,測定其吸光度,並依下式計算求得檢品中總著色物之含量(以β-胡蘿蔔素計)。

檢品中總著色物之含量(%)

 $= \frac{A \times V_1 \times D}{W \times A_{1 \text{ cm}}^{1\%}}$

A: 檢品溶液之吸光度

A_{1 cm}:標準品之比吸光度(2500)

W: 檢品之採取量(g) D: 稀釋倍數($\frac{V_2 \times V_3}{v_1 \times v_2}$)

參考文獻:

1. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives.
2019. Monograph 23. β-Carotenes, synthetic. Compendium of Food Additive Specifications.

[https://www.fao.org/3/cb0743en/cb0743en.pdf]

2. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. 2019. Monograph 23. β-Carotenes from BLAKESLEA TRISPORA. Compendium of Food Additive Specifications.

[https://www.fao.org/3/cb0742en/c

cm,測定其吸光度,並依下式計 算求得檢品中總著色物之含量 (以β-胡蘿蔔素計)。

檢品中總著色物之含量(%)

 $= \frac{\mathbf{A} \times \mathbf{V}_1 \times \mathbf{D}}{\mathbf{W} \times \mathbf{A}_{1 \text{ cm}}^{1\%}}$

A:檢品溶液之吸光度

A1%:標準品之比吸光度(2500)

W: 檢品之採取量(g) D: 稀釋倍數($\frac{V_2 \times V_3}{v_1 \times v_2}$)

參考文獻:

1. FAO. 2011. β-CAROTENES, synthetic monograph 1. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives.

[http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/monograph11/additive-113-m11.pdf]
2. FAO. 2003. β-CAROTENE from

BLAKESLEA TRISPORA monograph 1. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives.

[http://www.fao.org/fileadmin/user _upload/jecfa_additives/docs/mono graph4/additive-112-m4.pdf]

b0742en.pdf]	
3. 厚生労働省。2024。β-カロテ	
ン。第10版食品添加物公定書。東	
京,日本。	