

製品品質規格票

発効日 2021年 7月 5日

改訂日 2023年 5月 1日

品名 キトサン(MA-1)(食品添加物)

項目	単位	品質規格	参考規格 (一社)日本食品添加物協会 第5版既存食品添加物自主規格	分析法
性状	-	白～淡黄褐色又は淡赤色～淡褐色の粉末又は鱗片状の物質で、わずかに特異なおいがある	白～淡黄褐色又は淡赤色～淡褐色の粉末又は鱗片状の物質で、わずかに特異なおいがある。	官能試験法
確認試験(1) 水への不溶解性	-	適合すること	本品1 gを新たに煮沸し冷却した水200mLに添加するとき、溶解しない。	ろ過重量法
確認試験(2) 酢酸への溶解性	-	適合すること	本品1 gを酢酸(1→100)200 mLに加えるとき、溶解する。	ろ過重量法
確認試験(3) キトサン酢酸溶液のアルカリ側の不溶解性	-	適合すること	(2)の液10 mLに水酸化ナトリウム試液(1 mol/L)を加えて、pHを約13とするとき、白色の析出物を生じる。	官能試験法
確認試験(4) 糖類の定性	-	適合すること	本品0.2 gにアントロン試液5 mL及び水1 mLを加え、水浴上で加熱するとき、液は青～緑色を呈する。	官能試験法
確認試験(5) アミノ基の有無	-	適合すること	本品1.0 gに塩酸試液(2 mol/L)50 mLを加え、水浴中で6時間加熱した後ろ過する。ろ液を水酸化ナトリウム試液(1 mol/L)で中和し、検液とする。検液1 mLをとり、ニンヒドリン試液1 mLを加えて加熱するとき、液は紫色を呈する。	官能試験法
脱アセチル化度	%	75 以上	70.0 以上	コロイド滴定法
鉛	μg/g	Pbとして2 以下	Pbとして2 以下	外注分析 ICP質量分析法
ヒ素	μg/g	Asとして3 以下	Asとして3 以下	外注分析 ICP質量分析法
乾燥減量	%	10 以下	15.0 以下	乾燥減量試験法
強熱残分	%	1.5 以下	5.0 以下	強熱残分試験法
粒度(6メッシュ以下)	%	95 以上	-	乾式ふるい分け法
粘度(0.5%キトサン/0.5%酢酸液)	mPa・s	100 ~ 600	-	回転粘度計法
不溶解分(0.5%キトサン/0.5%酢酸液)	%	1 以下	-	ろ過重量法
透視度(0.5%キトサン/0.5%酢酸液)	cm	30 以上	-	透視度計による方法