

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 1459:2008

PHỤ GIA THỰC PHẨM - MÌ CHÍNHH

Food additive - Monosodium L-glutamate

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho mì chính được sử dụng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.

2. Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau là rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi.

JECFA - Combined compendium of food additive specification, Volume 4 - Analytical methods, test procedures and laboratory solutions used by and referenced in the food additive specifications (JECFA - Tuyển tập các yêu cầu kỹ thuật đối với phụ gia thực phẩm, Tập 4 - Các phương pháp phân tích, qui trình thử nghiệm và dung dịch phòng thử nghiệm được sử dụng và viện dẫn trong các yêu cầu kỹ thuật đối với phụ gia thực phẩm).

3. Mô tả

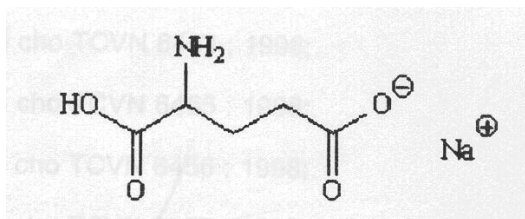
3.1 Tên hoá học

Mononatri L-glutamat ngậm một phân tử nước, muối mononatri của axit glutamic ngậm một phân tử nước.

3.2 Số C.A.S: 6106-04-3

3.3 Công thức hoá học: $C_5H_8NNaO_4 \cdot H_2O$

3.4 Công thức cấu tạo



3.5 Khối lượng phân tử: 187,13

3.6 Hàm lượng chất chính: Không nhỏ hơn 99,0 % tính theo hàm lượng chất khô.

3.7 Trạng thái: Tinh thể hoặc bột kết tinh màu trắng, hầu như không mùi.

4 Đặc tính

4.1 Cách nhận biết

4.1.1 Tính tan (xem tập 4): Tan nhiều trong nước, tan ít trong etanol và hầu như không tan trong ete.

4.1.2 Phép thử đối với glutamic (xem tập 4): Đạt yêu cầu của phép thử.

4.1.3 Phép thử đối với natri (xem tập 4): Đạt yêu cầu của phép thử.

4.2 Độ tinh khiết

4.2.1 Hao hụt khối lượng khi sấy ở 98°C trong 5 h (xem tập 4): Không lớn hơn 0,5 %.

4.2.2 pH (xem tập 4): Từ 6,7 đến 7,2 (dung dịch 1/50).

4.2.3 Độ quay cực ($\alpha_{\frac{20}{D}}$): Từ + 24,8° đến + 25,3° [dung dịch 10% (tính theo khối lượng/thể tích) trong axit clohydric 2 N].

4.2.4 Muối clorua (xem tập 4): Không lớn hơn 0,2%.

Phép thử được tiến hành thử trên 0,07 g mẫu theo hướng dẫn trong *Limit test* (Phép thử giới hạn (xem tập 4), dùng 0,4 ml axit clohydric 0,01 N để kiểm tra.

4.2.5 Axit pyrolidon cacboxylic (xem tập 4): Đạt yêu cầu của phép thử.

4.2.6 Chì (xem tập 4): Không lớn hơn 1 mg/kg.

Xác định được bằng phương pháp hấp thụ nguyên tử phù hợp với mức qui định. Việc chọn cỡ mẫu và phương pháp chuẩn bị mẫu có thể theo nguyên tắc của phương pháp mô tả trong *Instrumental methods (phương pháp phân tích bằng dụng cụ)*, xem tập 4.

5. Phương pháp thử

Hòa tan trong 6 ml axit formic khoảng 200 mg mẫu đã được làm khô trước và cân chính xác, thêm 100 ml axit axetic băng. Chuẩn độ bằng axit pecloric 0,1 N và xác định điểm kết thúc bằng phép đo điện thế. Tiến hành thử trắng theo cùng phương pháp trên và hiệu chuẩn theo mẫu trắng. Mỗi mililit axit pecloric 0,1 N tương đương với 9,356 mg $C_5H_8NNAO_4 \cdot H_2O$.