

製品規格書



第2版：2023.7.4改訂

株式会社サンクト
SANCT CORPORATION

東京都江東区新大橋 3-5-1

TEL：03-5624-1688

品 名：L-テアニン（食品添加物）

L-Theanine

CAS No. 3081-61-6

$C_7H_{14}N_2O_3$: 174.20

本品を乾燥物換算したものは、L-テアニン（ $C_7H_{14}N_2O_3$ ）98.0～102.0 %を含む。

性 状：本品は、白色の結晶性の粉末であり、においがなく、わずかに特異な味と甘味がある。

(1) 本品の水溶液（1→1,000）5 mL にニンヒドリン溶液（1→1,000）1 mL を加え、3 分間加熱するとき、液は、紫色を呈する。

(2) 本品約 1 g に塩酸（1→2）10 mL を加えて溶かし、還流冷却器を付けて水浴上で 6 時間加熱した後、水を加えて 20 mL とする。この液 5 mL を試験管に入れ、水酸化ナトリウム 2 g を加え、試験管の内部に水で潤したリトマス紙（赤色）を吊るし、試験管の口を覆い、5 分間水浴中で加熱するとき、リトマス紙（赤色）は青変する。

確認試験：

試験項目	規格値	試験方法
比旋光度 $[\alpha]_D^{20}$	+7.7 ～ +8.5°	第 9 版食品添加物公定書
pH	5.0 ～ 6.0	第 9 版食品添加物公定書
溶状	無色、ほとんど澄明	第 9 版食品添加物公定書
塩化物 (Cl)	0.021 %以下	第 9 版食品添加物公定書
鉛 (Pb)	2 μ g/g 以下	第 9 版食品添加物公定書
ヒ素 (As)	3 μ g/g 以下	第 9 版食品添加物公定書
乾燥減量	0.5 %以下	第 9 版食品添加物公定書
強熱残分	0.2 %以下	第 9 版食品添加物公定書
含 量	98.0 ～ 102.0 %	第 9 版食品添加物公定書
一般生菌数	1,000 個/g 以下	食品衛生検査指針（微生物編）
大腸菌/大腸菌群	陰性	食品衛生検査指針（微生物編）
酵母及びカビ	100 個/g 以下	食品衛生検査指針（微生物編）
備考		

保管条件：遮光、室温、気密容器

賞味期限：製造日より 2 年または 3 年