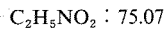
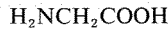


## 51 グリシン

Glycine



### 1. 試験法の概要

食品中のグリシンは、液体クロマトグラフィーにより定量する。食品中には、天然の遊離のグリシンが分布している。したがって、定量値は食品由来の遊離のグリシンと添加されたものとの合計値である。

### 2. 試験法（液体クロマトグラフィー）

(1) 検体の採取と試料の調製

(2) 試料液の調製

(3) 標準液の調製

(4) 測定法

上記の(1)~(4)については、48 L-アスパラギン酸ナトリウムの試験法を準用する。ただし、「L-アスパラギン酸」は「グリシン」とし、(3)標準液の調製中の「L-アスパラギン酸ナトリウム 130.1mg」は「グリシン 100.0mg」とし、(4)測定法、③定量中の計算式は、次のとおりとする。

$$\text{グリシン含量 (g/kg)} = \frac{2 \times S \times A}{W \times A_s}$$

S : 標準液中のグリシン濃度 ( $\mu\text{g/ml}$ )

W : 試料の採取量 (g)

$A_s$  : 標準液で得られたクロマトグラムでのグリシンピーク面積

A : 測定液で得られたクロマトグラムでのグリシンピーク面積