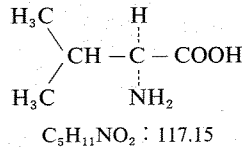


77 L-バリン

L-Valine



1. 試験法の概要

食品中のL-バリンは、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L-バリンが分布している。したがって、定量値は食品由来の遊離のL-バリ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「L-バリン」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「L-バリン 100mg」とし、(4)測定法、③定量中の計算式は次のとおりとする。

$$\text{L-バリン含量 (g/kg)} = \frac{2 \times S \times A}{W \times A_s}^{10)}$$

S : 標準液中のL-バリン濃度 ($\mu\text{g/ml}$)

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中のL-バリンピーク面積

A : 測定液で得られたクロマトグラム中のL-バリンピーク面積

[注]

48 L-アスパラギン酸ナトリウムの [注] を準用する。