

## ヒポファエラムノイデス果実油(化粧品)

本品は、ヒポファエラムノイデス *Hippophae rhamnoides* L. (*Elaeagnaceae*) 果実から得られる油脂である。

### 製造方法

ヒポファエラムノイデス *Hippophae rhamnoides* L. (*Elaeagnaceae*) 果実にヘキサンを加え抽出した後、得られたろ液に、植物油脂、酸化防止剤を加え、脱臭して製品とする。

原料 ヒポファエラムノイデス乾燥果実 7 kg → 製品 0.8~1.0 kg

### 性状

本品は、赤褐色～褐色の油液で、特有なにおいがある。

### 確認試験

本品につき、赤外吸収スペクトル測定法の液膜法により測定するとき、波数  $2930\text{cm}^{-1}$ 、 $2850\text{cm}^{-1}$ 、 $1745\text{cm}^{-1}$ 、 $1460\text{cm}^{-1}$  及び  $1165\text{cm}^{-1}$  付近に吸収を認める。

### カロテノイド

本品約 0.5 g を精密に量りとり、ヘキサンを加えて正確に 10 mL とし、溶解した後、孔径 0.45  $\mu\text{m}$  以下のメンブランフィルターでろ過したろ液を試料溶液とする。別に  $\beta$ -カロテン標準品約 0.002 g を精密に量りとり、0.1 % (w/v) 2,6-tert-ブチル-4-メチルフェノール アセトン:メタノール(7:3)溶液を加えて正確に 10 mL としよく混合したものを保存液とする。保存液 1 mL を精密に量りとり、5 mL にメスアップし、孔径 0.45  $\mu\text{m}$  以下のメンブランフィルターでろ過したろ液を標準溶液とする。試料溶液及び標準溶液 10  $\mu\text{L}$  につき、次の条件で液体クロマトグラフィーにより試験を行うとき、試料溶液から得たピークの保持時間は標準溶液の保持時間と一致する。

#### 試験条件

検出器 : 紫外可視吸光光度計(測定波長 470 nm)

カラム : 内径 4.6 mm、長さ 25 cm のステンレス管に 5  $\mu\text{m}$  の液体クロマトグラフィー用オクタデシルシリル化シリカゲルを充てんする。

カラム温度 : 30°C 付近の一定温度

移動相 : アセトニトリル:メタノール:2-プロパノール(44:54:2, v:v:v)

流量 : 1 mL/min

### けん化価

本品 2 g をとり、試験を行うとき、けん化価は 170~260 である。

## 酸価

本品 3 g をとり、第 1 法により操作し、試験を行うとき、酸価は 5.0 以下である。

## ヨウ素価

本品 0.2 g をとり、試験を行うとき、ヨウ素価は 40～90 である。

## 純度試験

### ・ 重金属

本品 1.0 g をとり、第 2 法により操作し、試験を行うとき、その限度は、20 ppm 以下である。ただし、比較液には、鉛標準液 1.0 mL をとる。

### ・ ヒ素

本品 1.0 g をとり、第 3 法により試料溶液を調製し、試験を行うとき、その限度は、1 ppm 以下である。

## パルミトレイン酸

本品 0.05 g を精密に量りとり、0.5 mol/L 水酸化ナトリウム・メタノール溶液を 1 mL 加える。還流冷却器を付けて、油滴が消失するまで、沸騰してから 10 分間加熱する(マントルヒーターまたは水浴)。放冷後、三フッ化ホウ素・メタノール試薬 3 mL を加え、5 分間加熱する(マントルヒーターまたは水浴)。メチルエステル化させた後、ヘキサン 4 mL、飽和塩化ナトリウム溶液 7 mL を加えて振り混ぜる。静置後、ヘキサン層を分取し、無水硫酸ナトリウム 2 g を加える。1 時間放置した後、孔径 0.45 μm 以下のメンブレンフィルターでろ過し、試料溶液とする。Supelco™ 37 Component FAME Mix (SUPELCO)を脂肪酸組成の標準溶液とする。試料溶液及び標準溶液それぞれ 1 μL につき、次の操作条件でガスクロマトグラフィーにより試験を行うとき、試料溶液から得たそれぞれのピーク保持時間が標準溶液のそれぞれの保持時間と一致することを確認する。各ピーク面積の割合により、各脂肪酸組成割合を算出するとき、パルミトレイン酸は 30.0%以上である。

### 試験条件

検出器 : 水素炎イオン化検出器

カラム : 内径 0.25 mm、長さ 100 m の管に 0.2 μm のガスクロマトグラフィー用石英ガラスを充てんする。

キャリアガス : ヘリウム(純度 99.99%以上)

検出器用ガス : 水素(純度 99.99%以上)及び乾燥空気

カラム温度 : 200°C付近の一定温度

検出器温度 : 250°C付近の一定温度(FID)

注入口温度 : 250°C付近の一定温度

キャリアガス流量 : 3.0 mL/min

スプリット比 : 1/80

#### 一般生菌数

衛生試験法 一般生菌試験法に従い、試料原液を希釈液で 10 倍希釈し試験を行うとき、一般生菌数は  $1 \times 10^2$  個/g 以下である。

#### 真菌数

衛生試験法 真菌一般試験法に従い、試料原液を希釈液で 10 倍希釈し試験を行うとき、真菌数は陰性である。

#### 大腸菌群

衛生試験法 大腸菌群試験法に従い、上記一般生菌数で使用した 10 倍希釈液 1 mL を試料溶液とし試験を行うとき、大腸菌群は陰性である。

この規格及び試験方法において、別に規定するものの他は、外原規 通則及び一般試験法を準用するものとする。

製品名：シーベリー果実油
保証期限：製造後 2 年間
保管方法：高温、直射日光を避け、密封状態にて保管する。
製造業者：オリザ油化株式会社
愛知県一宮市北方町沼田 1

発行日：2015 年 11 月 5 日

更新日：2022 年 6 月 29 日