초고성능액체크로마로그라프법에 의한 얼음과자에서 단맛감들의 정량

리혁철, 김광호

위대한 령도자 김정일동지께서는 다음과 같이 교시하시였다.

《나라의 과학기술을 세계적수준에 올려세우자면 발전된 과학기술을 받아들이는것과함께 새로운 과학기술분야를 개척하고 그 성과를 인민경제에 적극 받아들여야 합니다.》 (《김정일선집》 중보판 제11권 138~139폐지)

아스파르탐과 아세술팜, 시클라마트와 같은 단맛감들은 사탕보다 수십~수백배나 달며 적은 량으로도 맛을 돋구고 비만과 당뇨병의 예방, 이삭기방지 등과 같은 작용을 하는것으로 하여 껌, 얼음과자, 과일즙, 단묵과 같은 식료품들과 의약품들에도 널리 리용되고있다.[1]

최근에 이 단맛감들에 대한 빠르고 감도높은 분석방법으로서 고성능액체크로마토그라프법[3,4], 고성능액체크로마토그라프—질량분석법[5,6], 초고성능액체크로마토그라프—질량분석법[7]들이 개발되였다.

우리는 ACQUITY UPLC® HSS T3(1.8μm, 2.1mm×150mm)탑에서 단맛감들의 초고성능액체크로마토그라프분리특성을 고찰한데 기초하여 초고성능액체크로마토그라프법으로 얼음과자속에 들어있는 단맛감들을 정량하기 위한 연구를 하였다.

실 험 방 법

장치 및 기구로는 초고성능액체크로마토그라프(《ACQUITYTM UPLC》), 빛2극소자배 렬검출기(《ACQUITYTM UPLC PDA》), pH메터(《PHS-3C》), 눈금플라스크(50mL)를, 시약으 로는 암모니아수(분석순), 아스파르탐표준용액(200μg/mL), 아세술팜표준용액(200μg/mL), 시클라마트표준용액(1 000μg/mL), 초순수를 리용하였다.

혼합표준용액의 준비 아스파르탐, 아세술팜, 시클라마트표준용액들을 초순수로 희석하여 농도가 각각 40, 40, 200μg/mL 되게 매개 성분들에 대한 표준용액들과 혼합표준용액을 준비하였다. 검량선작성을 위하여 표준용액들을 초순수로 희석하는 방법으로 농도가 0.5, 1, 2, 5, 10, 15, 25, 40μg/mL인 아스파르탐, 아세술팜, 시클라마트표준용액들을 준비하였다.

시료전처리 시료 5g을 0.01g의 정확도로 취하여 50mL 눈금플라스크에 넣고 암모니아 수로 pH를 7.0이 되게 맞추고 증류수로 눈금까지 희석한 다음 0.45μm려과기로 려과한다. 이 려과액을 초순수로 희석(5배)하여 주입하였다.

초고성능액체크로마토그라프측정조건 성분들의 분리는 ACQUITY UPLC[®] HSS T3(1.7μm, 2.1mm×150mm)탑에서 0.1% 개미산(이동상 A)과 아세토니트릴(이동상 B)을 이동상으로 리용하여 진행하였다. 이동상류속은 0.2mL/min이고 탑온도는 30℃, 시료주입량은 10μL, 빛2극소자배렬검출기의 검출파장은 260nm이다.

실험결과 및 고찰

구배용출조건이 최적화 역상액체크로마토그라프법에서 이동상조성의 변화에 따르는 성 분의 유지인자변화는 다음과 같이 모형화할수 있다.[2]

$$\lg k = \lg k_w - S\varphi \tag{1}$$

여기서 k는 성분의 유지인자이고 k $_w$ 는 arphi=0일 때의 유지인자이며 arphi는 이동상조성에서 아세토니트릴의 함량이고 S는 성분과 역상액체크로마토그라프계에 대한 상수이다. 이때 구배용출과정에 성분의 유지시간과 유지인자는 다음과 같이 표현할수 있다.

$$t_R = (t_0/b)\lg(2.3k_0b+1) + t_0 \tag{2}$$

$$k = (t_R - t_0)/t_0 = \lg(2.3k_0b + 1)/b$$
(3)

식 (2), (3)에서 t_R 는 성분의 유지시간이고 t_0 은 무효유지시간이며 k_0 은 구배용출의 시 작점에서의 이동상조성으로 단일용출을 진행하였을 때 얻어지는 성분의 유지인자이고 *b* 는 다음의 식으로 표현할수 있는 구배경사와 관련한 곁수이다.

$$b = t_0 \Delta \varphi S / t_{\varphi} \tag{4}$$

여기서 $\Delta \varphi = \varphi_1 - \varphi_2$ 로서 아세토니트릴함량의 변화량이며 t_e 는 구배용출시간이다.

식 (1)에서 상수 S는 아세토니트릴의 함량이 각각 50,70%인 경우에 단맛감들의 유지 인자를 측정하여 결정하였으며 이것에 기초하여 $k_{w}(\varphi=0)$ 와 $k_{0}(\varphi=0.1)$ 값들을 계산하였 다.(표 1) 이때 아스파르탐표준용액(40µg/mL), 아세술팜표준용액(40µg/mL), 시클라마트표 준용액(200μg/mL)을 각각 리용하였다.

표 1. ACQUITY UPLC® HSS T3탑에서 아스파르탐, 아세술팜, 시클라마트의 S, k_w 와 k_0 값(n=3)

성분	$k_1(\varphi = 0.7)$	$k_2(\varphi = 0.5)$	S	$k_{w}(\varphi=0)$	$k_0(\varphi = 0.1)$
아스파르탐	0.29	0.58	1.543	3.44	2.41
아세술팜	0.44	0.65	0.863	1.76	1.44
시클라마트	0.28	0.57	1.505	3.23	2.28

식 (3), (4)에서 보는바와 같이 t_{g} 를 일정하게 할 때 $\Delta \varphi$ 를 변화시켜 b를 조종할수 있 으며 k값도 예측할수 있다. 구배용출의 첫 시작점에서의 아세토니트릴의 함량을 $10\%(arphi_1=0.1)$ 로 하고 구배용출시간을 $15 \mathrm{min}$ 으로 할 때 마지막이동상조성에서 아세토니트 릴의 함량 (φ_2) 에 따르는 성분들의 b값과 k값변화를 계산한 결과는 표 2와 같다.

표 2. ACOUITY UPLC® HSS T3탑에서 아세로니트릴의 함량에 따르는 아스파르탐, 아세술팜, 시클라마트의 b값과 k값변화

 성분	$\varphi_2 = 0.9$		$\varphi_2 = 0.8$		$\varphi_2 = 0.7$	
0 L	b	k	b	k	b	k
아스파르탐	-0.080	3.19	-0.070	3.05	-0.060	2.93
아세술팜	-0.045	1.56	-0.039	1.54	-0.033	1.53
시클라마트	-0.078	2.94	-0.068	2.83	-0.059	2.73

표 2에서 보는바와 같이 계산된 아세술팜의 k값은 다른 성분들의 k값보다 큰 차이를 가지지만(완전히 분리) 아스파르탐과 시클라마트의 k값들은 크게 차이나지 않는다. 아스 파르탐과 시클라마트의 k값들사이의 비(용량비)를 계산한 결과 $\varphi_2 = 0.9$ 일 때가 가장 컸으 며 따라서 이것을 최적조건으로 하였다. 최적화된 구배용출조건은 표 3과 같다.

표 3. 최적화된 구배용출조건						
시간/min	흐름속도/(mL·min ⁻¹)	이동상 A/%	이동상 B/%			
0	0.2	90	10			
15	0.2	10	90			

표 3의 구배용출조건에서 측정한 혼합표준용액의 초고성능액체크로마토그람은 그림 1과 같다. 그림 1에서 보는바와 같이 아스파르탐, 아세술팜, 시클라마트의 유지시간은 각각 3.32, 4.41, 4.95min이다.

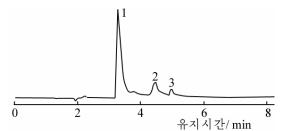


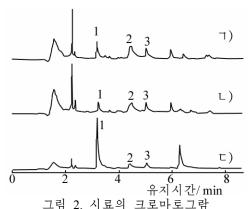
그림 1. 혼합표준용액의 초고성능액체크로마토그람 1-아세술팜, 2-시클라마트, 3-아스파르탐

검량선 세가지 단맛감정량을 위한 검량선들의 회귀방정식과 선형구간 및 검출한계는 표 4와 같다.

성분 선형구간/ $(\mu g \cdot mL^{-1})$ 회귀방정식 R^2 검출한계/(μg·mL⁻¹) 아스파르탐 40 v=10.983x-5.021 9 0.995 4 0.26 아세술팎 0.540 y=307.18x-113.480.996 4 0.10 시클라마트 140 *y*=8.638 7*x*-7.101 0.998 8 0.34

표 4. 세가지 단맛감정량을 위한 회귀방정식과 선형구간 및 검출한계

대상물분석 세가지 종류의 얼음과자(시료 1, 2, 3)를 대상으로 시료전처리를 진행하고 표준첨가법으로 정량하였다. 초고성능액체크로마토그라프로 얻은 시료의 크로마토그람은 그림 2와 같다.



그님 2. 시료의 크로마도그담 1-아세술팜, 2-시클라마트, 3-아스파르탐 □ 기 시료 1, L) 시료 2, C) 시료 3

정량결과는 표 5와 같다. 표 5에서 보는바와 같이 성분들의 회수률은 95.6~110.2% 이고 상대표준편차는 1.1~4.4%이다.

표 5. 대상물분석결과(n=5)						
시료	성분	함량	첨가량	찾은량	회수률	상대표준편차
	'8 단	$/(mg \cdot g^{-1})$	$/(\mu g \cdot mL^{-1})$	$/(\mu g \cdot mL^{-1})$	/%	/%
시료 1	아스파르탐	15.8	5.00	5.18	103.6	3.2
	아세술팜	1.2	5.00	4.94	98.8	3.5
	시클라마트	63.4	5.00	5.49	109.8	2.1
시료 2	아스파르탐	16.8	5.00	5.04	100.8	2.4
	아세술팜	0.8	5.00	4.78	95.6	4.4
	시클라마트	55.6	5.00	5.51	110.2	1.8
시료 3	아스파르탐	17.7	5.00	5.43	108.6	2.6
	아세술팜	2.1	5.00	4.98	99.6	3.7
	시클라마트	88.1	5.00	5.07	101.4	1.1

맺 는 말

초고성능액체크로마토그라프법으로 얼음과자에서 아스파르탐과 아세술팜, 시클라마트를 동시정량하기 위한 연구를 하였다. 분리는 ACQUITY UPLC® HSS T3(1.7μm, 2.1mm×150mm) 탑에서 0.2mL/min의 류속으로 0.1% 개미산수용액과 아세토니트릴을 이동상으로 리용하여 진행하였다. 검출한계는 아스파르탐, 아세술팜, 시클라마트에 대하여 각각 0.26, 0.10, 0.34μg/mL, 상대표준편차는 4.4%이하, 회수률은 95.6~110.2%이다.

참 고 문 헌

- [1] A. C. Sylvetsky et al.; Physiol. Behav., 164, 446, 2016.
- [2] T. Puzyn et al.; Recent Advances in QSAR Studies, Springer, 237~241, 2010.
- [3] M. A. Cantarelli et al.; F. Chem., 115, 1128, 2009.
- [4] P. Jain et al.; Inter. J. Dar. Tech., 66, 119, 2013.
- [5] J. P. Sun et al.; Chin. Chem. Let., 25, 1259, 2014.
- [6] N. H. Tran et al.; Biores. Tech., 161, 40, 2014.
- [7] R. M. Baena-Nogueras et al.; Mar. Pol. Bul., 135, 607, 2018.

주체110(2021)년 4월 5일 원고접수

Determination of Sweetening Agents in Ice-Lolly by Ultra Performance Liquid Chromatography

Ri Hyok Chol, Kim Kwang Ho

We studied on the simultaneous determination of aspartame, acesulfame and cyclamate in ice-lolly by ultra performance liquid chromatography. The separation was performed on ACQUITY UPLC® HSS T3 column(1.7 μ m, 2.1mm×150mm) at a flow rate of 0.2mL/min, and 0.1% formic acid-acetonitrile was used as mobile phase. The limits of detection was 0.26 μ g/mL for aspartame, 0.10 μ g/mL for acesulfame and 0.34 μ g/mL for cyclamate. The relative standard deviation was within 4.4% and the recovery ranged from 95.6 to 110.2%.

Keywords: UPLC, aspartame, acesulfame, cyclamate