

## ツバキ油

Camellia Oil

### OLEUM CAMELLIAE

椿油

本品はヤブツバキ (ツバキ) *Camellia japonica* Linné (*Theaceae*) の種皮を除いた種子から得た脂肪油である。

性状 本品は無色～微黄色澄明の油で、ほとんどにおい及び味が無い。

本品はジエチルエーテル又は石油エーテルと混和する。

本品はエタノール (95) に溶けにくい。

本品は  $-10^{\circ}\text{C}$  で一部分、 $-15^{\circ}\text{C}$  で全部凝固する。

比重  $d_{4}^{20}$ : 0.910 ~ 0.914

確認試験 本品 2 mL にあらかじめ室温にまで冷却した発煙硝酸/硫酸/水混液 (1:1:1) 10 mL を穏やかに加えるとき、境界面は帯青緑色を呈する。

酸価 2.8 以下。

けん化価 188 ~ 194

不けん化物 1.0 % 以下。

ヨウ素価 78 ~ 83

貯法 容器 気密容器。

## デキストリン

Dextrin

性状 本品は白色～淡黄色の無晶性の粉末又は粒で、わずかに特異なおいがあり、やや甘味があり、舌上においても刺激がない。

本品は熱湯に溶けやすく、水にやや溶けやすく、エタノール (95) 又はジエチルエーテルにほとんど溶けない。

確認試験 本品 0.1 g に水 100 mL を加えて振り混ぜ、必要ならばろ過し、ろ液 5 mL にヨウ素試液 1 滴を加えるとき、液は淡赤褐色又は淡赤紫色を呈する。

純度試験

(1) 溶状 本品 2.0 g をネスラー管にとり、水 40 mL を加えて加熱して溶かし、冷後、水を加えて 50 mL とした液は無色～淡黄色で、澄明であるか又は混濁することがあってもその濁度は次の比較液より濃くない。

比較液: 0.005 mol/L 硫酸 1.0 mL に希塩酸 1 mL、水 46 mL 及び塩化バリウム試液 2 mL を加えて 10 分間放置し、振り混ぜて用いる。

(2) 酸 本品 1.0 g に水 5 mL を加え、加熱して溶かし、冷後、フェノールフタレイン試液 1 滴及び 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム液 0.50 mL を加えるとき、液の色は赤色である。

(3) 塩化物 本品 2.0 g に水 80 mL を加え、加熱して溶かし、冷後、水を加えて 100 mL とし、ろ過する。ろ液 40 mL に希硝酸 6 mL 及び水を加えて 50 mL とする。これを検液とし、試験を行う。比較液には 0.01 mol/L 塩酸 0.30 mL を加える (0.013 % 以下)。

(4) 硫酸塩 (3) のろ液 45 mL に希塩酸 1 mL 及び水を加えて 50 mL とする。これを検液とし、試験を行う。比較液には 0.005 mol/L 硫酸 0.35 mL を加える (0.019 % 以下)。

(5) シュウ酸塩 本品 1.0 g に水 20 mL を加え、加熱してから溶かし、冷後、酢酸 (31) 1 mL を加えてろ過し、ろ液 5 mL に塩化カルシウム試液 5 滴を加えるとき、液は直ちに混濁しない。

(6) カルシウム (5) のろ液 5 mL にシュウ酸アンモニウム試液 5 滴を加えるとき、液は直ちに混濁しない。

(7) 重金属 本品 0.5 g をとり、第 2 法により操作し、試験を行う。比較液には鉛標準液 2.5 mL を加える (50 ppm 以下)。

乾燥減量 10 % 以下 (0.5 g,  $105^{\circ}\text{C}$ , 4 時間)。

強熱残分 0.5 % 以下 (0.5 g)。

貯法 容器 密閉容器。

## テレピン油

Turpentine Oil

### OLEUM TEREBINTHINAE

本品は *pinus* 属諸種植物 (*Pinaceae*) の材又はバルサムを水蒸気蒸留して得た精油である。

性状 本品は無色～微黄色澄明の液で、特異なおいがあり、味は苦く刺激性である。

本品 1 mL はエタノール (95) 5 mL に混和し、その液は中性である。

屈折率  $n_D^{20}$ : 1.465 ~ 1.478

比重  $d_{4}^{20}$ : 0.860 ~ 0.875

純度試験

(1) 異物 本品は悪臭がない。また、本品 5 mL に水酸化カリウム溶液 (1 → 6) 5 mL を加えて振り混ぜるとき、水層は黄褐色～暗褐色を呈しない。

(2) 塩酸呈色物 本品 5 mL に塩酸 5 mL を加えて振り混ぜ、5 分間放置するとき、塩酸層は淡黄色を呈し、褐色を呈しない。

(3) 鉱油 本品 5.0 mL をカシアフラスコにとり、 $15^{\circ}\text{C}$  以下に冷却し、振り混ぜながら発煙硫酸 25 mL を徐々に加え、更に  $60 \sim 65^{\circ}\text{C}$  で 10 分間加温した後、目盛りまで硫酸を加えるとき、0.1 mL 以上の油分を析出しない。

蒸留試験  $150 \sim 170^{\circ}\text{C}$ , 90 vol% 以上。

貯法

保存条件 遮光して保存する。

容器 気密容器。

## トウガラシ

Capsicum

### CAPSICI FRUCTUS

蕃椒

本品はトウガラシ *Capsicum annuum* Linné (*Solanaceae*) の果実である。

本品は換算した生薬の乾燥物に対し、総カプサイシン (カプサイシン及びジヒドロカプサイシン) 0.10 % 以上を含む。

性状 本品は長円すい形～紡錘形を呈し、しばしば曲がり、長さ 3 ~ 10 cm、幅約 0.8 cm で、外面は暗赤色～暗黄色でつやがあり、果皮の内部はうつつろで、通例、二室で多数