Merck, 꿀의 신선도 측정법 개발

독일의 화학·의약 전문기업 Merck가 꿀 속에 함유된 HMF(Hydroxymethylfurfural)을 효율적이고 안정적으로 측정할 수 있는 방법을 개발했다.

꿀은 친자연적인 건강식품으로 세계적으로 소비되고 있다.

HMF는 꿀의 신선도와 신뢰성의 척도가 되기 때문에 벨기에, 이탈리아, 독일 등 유럽 국가들은 HMF의 한계치를 엄격히 요구하고 있다.

지금까지는 HMF 측정법으로 대부분 시간이 많이 소모되는 연구실용 고속액체크로마토그래피(HPLC)나 가스분석법(Winkler methods)이 사용돼왔다.

이에 Merck는 몇 분만에 HMF가 제한 수치에 부합하는지를 확인할 수 있는 Reflectoquant HMF 측정법을 개발해 식품과 음료에 사용되는 정량분석에서 40개가 넘는 변수 테스트를 완벽하게 수행함으로써 효율적 측정을 가능하게 했다.

Merck는 실험실용부터 산업용에 이르기까지 제품생산 전 과정에 이용되는 특수 화학물질을 생산하는 글로벌 기업으로 의약과 화장품뿐만 아니라 식품, 광학, 플라스틱, 코팅, 프린팅 산업 등 광범위한 분야에 다양한 제품을 공급하고 있다.

<화학저널 2009/03/17>