

## ○国税庁所定分析法（昭和 36 年国税庁訓令第 1 号）・新旧対照表

(注) アンダーラインを付した部分は改正部分である。

改正後	改正前
<p>○国税庁所定分析法</p> <p>(省略)</p> <p>8 ビール</p> <p>8-1 ~ 8-3 (省略)</p> <p>8-4 検体の調製(ガス抜き操作)</p> <p>三角フラスコに 1/2 量の検体(20℃前後)を採取する。手でフラスコの口を押さえて手の平に圧力を感じなくなるまで上下に振盪するか超音波によって検体中の炭酸ガスを抜く。乾燥ろ紙で泡をろ別し、密栓して貯える。</p> <p>以下の試験<u>(8-11 を除く。)</u>にはこの検体を用いる。</p> <p>8-5 ~ 8-10 (省略)</p> <p><u>8-11 酒税法施行規則で定める苦味価</u></p> <p><u>8-11-1 試薬</u></p> <p><u>イソオクタン(2,2,4-トリメチルペンタン)</u></p> <p><u>本試薬の光路長 10 mm の吸収セルを用いて測定した 275 nm における吸光度は、0.010 以下でなければならない。</u></p> <p><u>6N 塩酸</u></p>	<p>○国税庁所定分析法</p> <p>(同左)</p> <p>8 ビール</p> <p>8-1 ~ 8-3 (同左)</p> <p>8-4 検体の調製(ガス抜き操作)</p> <p>三角フラスコに 1/2 量の検体(20℃前後)を採取する。手でフラスコの口を押さえて手の平に圧力を感じなくなるまで上下に振盪するか超音波によって検体中の炭酸ガスを抜く。乾燥ろ紙で泡をろ別し、密栓して貯える。</p> <p>以下の試験にはこの検体を用いる。</p> <p>8-5 ~ 8-10 (同左)</p> <p><u>(新設)</u></p>

新旧対照表

(注)下線を付した箇所が改正部分である。

改正後	改正前
<p><u>オクチルアルコール</u></p> <p><u>20 mlのイソオクタンに 50 μlの本試薬を添加したものの光路長 10 mm の吸収セルを用いて測定した 275 nm における吸光度は、添加前のイソオクタンの吸光度と比較して、増加量が 0.005 以下でなければならない。</u></p> <p><u>8-11-2 試験操作</u></p> <p><u>濁りのある検体のときは、遠心分離により濁りを取り除く。この際、なるべく泡の損失がないよう注意する。</u></p> <p><u>濁りのない検体を泡の損失がないように静かに三角フラスコに移し、検体 100 ml 当たり 15 μl のオクチルアルコールを添加後、約 20℃ で 20 分間攪拌し、ガス抜きを行う。</u></p> <p><u>攪拌後の検体 10 ml を遠沈管に採取し、これに 6N 塩酸 0.5 ml、イソオクタン 20 ml を加える。遠沈管に栓をし、密閉され液漏れがないことを確認した後、振盪機 (250±10 rpm) で 15 分間激しく振盪する。次に 3,000 rpm で 5 分間遠心分離を行い、上層 (イソオクタン層) の 275 nm における吸光度を光路長 10 mm の清浄な分光光度計用セルを用い、イソオクタンを対照として測定する。</u></p> <p><u>なお、苦味価の算出は次式による。</u></p> <p><u>苦味価 = 50 × 吸光度 (小数点以下 2 けたを四捨五入)</u></p> <p><u>8-12 酒税法施行規則で定める色度</u></p> <p><u>検体について光路長 10 mm の分光光度計用セルを用いて 430 nm 及び 700 nm における吸光度を測定する。</u></p> <p><u>700 nm における吸光度が 430 nm における吸光度に 0.039 を乗じ</u></p>	<p>(新設)</p>

新旧対照表

(注)下線を付した箇所が改正部分である。

改正後	改正前
<p><u>た数値を超える場合は、親水性メンブランフィルターによるろ過を行い、懸濁物を除いてから再測定する。再測定の際、検体が明らかに混濁していない場合は、700 nm における吸光度が 430 nm における吸光度に 0.039 を乗じた数値を超えても差し支えなく、700 nm における再測定を省略しても差し支えない。</u></p> <p><u>なお、430 nm における吸光度が 0.8 以上の場合は、0.8 未満となるよう検体（ろ過を行なった場合はろ過後のもの）を水で適宜希釈してから測定する。</u></p> <p><u>この時、430 nm での吸光度が分光光度計の直線性の範囲内になるように希釈することとする。</u></p> <p><u>おって、色度の算出は次式による。</u></p> <p><u>色度=430 nm における吸光度×25×希釈倍率(小数点以下 2 けたを四捨五入)</u></p> <p>(省略)</p> <p>14 発泡酒</p> <p>14-1 分析法</p> <p>8-1~8-<u>12</u>による。ただし、<u>メチルアルコールは 11-7</u>による。</p> <p>(中略)</p>	<p>(同左)</p> <p>14 発泡酒</p> <p>14-1 分析法</p> <p>8-1~8-<u>9</u>による。ただし、<u>メチルアルコールは 11-7、亜硫酸は 9-15</u>による。</p> <p>(同左)</p>

新旧対照表

(注)下線を付した箇所が改正部分である。

改正後	改正前
<p>231 酒類保存のため酒類に混和することができる物品</p> <p>清 澄</p> <p>柿タンニン(粉末のもの)及びタンニン酸を添加した柿タンニン(粉末のもの)</p> <p>231-1 ~ 231-5 (省略)</p> <p>231-6 火落菌(火落菌検出法)</p> <p>231-6-1 試薬</p> <p>火落菌検出培地</p> <p>酵母エキス 10 g、ペプトン 5 g、ブドウ糖 25 g、硫酸マグネシウム(MgSO<sub>4</sub>・7H<sub>2</sub>O)0.1 g、硫酸マンガン(MnSO<sub>4</sub>・nH<sub>2</sub>O)<u>0.0025</u> g、硫酸第一鉄(FeSO<sub>4</sub>・7H<sub>2</sub>O)0.0025 g、アクチジオン 0.005 g、窒化ナトリウム 0.05 g、酢酸ナトリウム 10 g、メバロン酸 0.005 g、アスコルビン酸 0~10 g を水 850~900 ml に溶解し、pH 5.2 に調整後、更に寒天 1 g を加え、焦げ付かないように軽く沸騰させ寒天を溶解し、70℃程度まで冷却する。これにエチルアルコール 150~100 ml を加え、素早くかき混ぜ、熱時、清浄な試験管に 5~10 ml ずつ分注して栓をした後、冷却する。</p> <p>(注) この培地は市販されている。</p>	<p>231 酒類保存のため酒類に混和することができる物品</p> <p>清 澄</p> <p>柿タンニン(粉末のもの)及びタンニン酸を添加した柿タンニン(粉末のもの)</p> <p>231-1 ~ 231-5 (同左)</p> <p>231-6 火落菌(火落菌検出法)</p> <p>231-6-1 試薬</p> <p>火落菌検出培地</p> <p>酵母エキス 10 g、ペプトン 5 g、ブドウ糖 25 g、硫酸マグネシウム(MgSO<sub>4</sub>・7H<sub>2</sub>O)0.1 g、硫酸マンガン(MnSO<sub>4</sub>・nH<sub>2</sub>O)<u>0.025</u> g、硫酸第一鉄(FeSO<sub>4</sub>・7H<sub>2</sub>O)0.0025 g、アクチジオン 0.005 g、窒化ナトリウム 0.05 g、酢酸ナトリウム 10 g、メバロン酸 0.005 g、アスコルビン酸 0~10 g を水 850~900 ml に溶解し、pH 5.2 に調整後、更に寒天 1 g を加え、焦げ付かないように軽く沸騰させ寒天を溶解し、70℃程度まで冷却する。これにエチルアルコール 150~100 ml を加え、素早くかき混ぜ、熱時、清浄な試験管に 5~10 ml ずつ分注して栓をした後、冷却する。</p> <p>(注) この培地は市販されている。</p>

新旧対照表

(注)下線を付した箇所が改正部分である。

改正後	改正前
(以下省略)	(同左)