

## 207 原料用糖類

### 207-1 試料の採取

試料が液体の場合(酒税法施行令第4条第2項に定める分みつをしない砂糖を含む。)は206-1により、また固体の場合には201-1に準ずる。

### 207-2 水分

検体が液体の場合は、検体約2gを精ひょうし、あらかじめひょう量した約7cm×12cmの耐熱性ポリエチレンフィルムの袋に入れ、予備乾燥した後、検体を袋の内面に薄く広げ、温度90℃、圧力20mmHgで、3.5時間本乾燥した後ひょう量し、次式によって水分を求める。

$$\text{水分 \% (w/w)} = \frac{\text{予備乾燥前重量 (g)} - \text{本乾燥後重量 (g)}}{\text{検体重量 (g)}} \times 100$$

検体が固体の場合は、検体約10gをあらかじめひょう量したフタ付きひょう量器に精ひょうし、これを70～75℃で50mmHgを超えない圧力の下で1時間真空乾燥する。次に、デシケーター中で放冷後精ひょうし、次式によって水分を求める。

$$\text{水分 \% (w/w)} = (a - b) / a \times 100$$

ただし、aは乾燥前の検体重量、bは乾燥後の検体重量である。

### 207-3 灰分

検体約20gをあらかじめひょう量した直径9cmの磁製蒸発皿に精ひょうして、炭化した後、電気マッフル炉において約550℃で加熱して灰化させ、室温まで冷却した後にひょう量した重量の、検体に対する百分率を灰分とする。

### 207-4 糖分

次の算式によって算出した百分率を糖分とする。

$$\text{糖分 \% (w/w)} = 100 - (\text{水分} + \text{灰分})$$

### 207-5 糖度

試料から1規定量(26.000g)を受皿にとり、水を加えて100ml容シュガーフラスコに移し、総量で約60mlの水を加えてよく振り混ぜ完全に試料を溶解した後、更に水を加えて100mlに満たし検体とする。

検体について200mm観測管を用い検糖器で20℃にて糖度を測定する。ただし、標準温度20℃以外の温度で測定したときは、次式によって補正して糖度とする。

糖度96° 以上の場合

$$P_{20} = P_t [1 + 0.0003 \times (t - 20)]$$

糖度96° 未満の場合

$$P_{20}=P_t+0.0015\times(P_t-80)\times(t-20)$$

ただし、 $P_{20}$ 、 $P_t$ は20℃及び $t$ ℃で観測した度数、 $t$ は観測温度である。

検体の着色が濃厚か混濁している場合はこれをビーカーに移し、ドライレッド0.5gと、少量の精製乾燥珪燥土を加え、よくかき混ぜ乾燥ろ紙を用いてろ過する。最初のろ液約25mlを棄て、その後のろ液について糖度を観測する。

ろ液がなお着色混濁しているときは、再びろ過を行わずに、清澄剤の量を加減して最初から操作を繰り返す。

- (注) 1 これらの操作に用いるロートは、ろ紙の上端がロート外に出ないように用いる。
- 2 ろ過中は時計皿でふたをして蒸発を防ぐ。
- 3 ドライレッドの量は2gまで増加することができる。