

106 原料果汁

106-1 試料の採取

約 300 ml を採取する。

106-2 比 重

5-3 による。

106-3 全 糖 分

106-3-1 試薬

9-8-1 による。

106-3-2 試験操作

果汁の全糖分が 4~5 g/100 ml となるように調整し、その 5 ml に水 45 ml 及び濃塩酸 1.5 ml を加え、65±1℃ で 20 分間転化した後急冷し、フェノールフタレインを指示薬として 10% 水酸化ナトリウム溶液で淡桃色になるまで中和し、水を加えて 100 ml とする。この液 50 ml をビュレットにとり、5-12-2 に倣って滴定する。この滴定値に力価 F を乗じ、この数値より第 4 表（付表）を用いて転化糖として求めた値を a とし、次式によって検体中の全糖分を求める。

$$\text{全糖分 (g/100 ml)} = a \times 20 / 1000 \times \text{希釈倍率}$$

106-4 アルコール分

濃縮ブドウ搾汁については、濃度に応じて希釈した検体について 3-4 により測定する。

(注) 関税定率法別表関税率表の番号 22・04 に該当するものについて適用する。