

### 3 清酒

3-7 エキス分 に、以下の密度を用いたエキス分の計算方法が追加されました。

「なお、振動式密度計により検体及びその留液の密度が測定できる場合は、次式によって計算する。

$$E = (D_s - D_a) \div 0.9991 \times 260$$

ただし、 $D_s$  及び  $D_a$  は、それぞれ検体及びその留液の密度（15 °C）で、 $E$  値において小数点以下 2 けたを切り捨てる。

(注) 1 密度の測定においては、3-3 B)振動密度計法 (注) 1~4 を参照のこと。

2 振動式密度計により検体の留液の密度を測定しない場合は、 $D_a$  に替えてアルコール分 (度) を第 2 表により換算した密度 (15°C) を使用する。」

### 7 みりん

7-5 エキス分 に、以下の密度を用いたエキス分の計算方法が追加されました。

「なお、振動式密度計により検体及びその留液の密度が測定できる場合は、次式によって計算する。

$$E = [(D_s - A') \div 0.9991 \times 260] \times 2$$

ただし、 $D_s$  は、2 倍に希釈した検体の密度 (15°C)、 $A'$  は 7-4 で測定したアルコール分の 1/2 を第 2 表により換算した密度 (15°C) で、 $E$  値において小数点以下 2 けたを切り捨てる。

(注) 密度の測定においては、3-3 B)振動密度計法 (注) 1~4 を参照のこと。」