

令和3年2月26日

「酒類総合研究所標準分析法注解」の亜硫酸分析法の訂正等

独立行政法人酒類総合研究所

「酒類総合研究所標準分析法注解」（公益財団法人日本醸造協会、平成29年10月）の亜硫酸分析法について、次の誤りがありましたので、お詫びして訂正いたします。

（該当箇所）

9 果実酒、9-16 亜硫酸、9-16-3 試験操作、A-1)遊離型亜硫酸定量試験（P.97）

$$\text{(誤) 亜硫酸 (SO}_2 \text{ mg/l)} = \frac{a \times 0.32 \times 1000}{V \times F}$$

$$\text{(正) 亜硫酸 (SO}_2 \text{ mg/l)} = \frac{a \times 0.32 \times 1000 \times F}{V}$$

また、（9-付）ヨウ素滴定法で、次の点が引用文献と異なっていますが、白ワインを用いた検討で測定結果には影響しないことを確認しています。

（該当箇所）

9 果実酒、（9-付）ヨウ素滴定法（リップパー（Ripper）法）による亜硫酸濃度の測定方法、
2）試験操作、2-2）総亜硫酸（P.102）

（注解の記載） 5 ml デンブ液と 5 ml 25% 硫酸を加えて混合する。

（引用文献の記載） 5 ml デンブ液と 10 ml 25% 硫酸を加えて混合する。

（参考）ヨウ素滴定法では、硫酸で強酸性とすることでフェノール化合物による還元を抑制し、ヨウ素滴定で亜硫酸量を求める。遊離亜硫酸の分析では 5 ml の 25% 硫酸を加えるが、総亜硫酸の測定にはアルカリ条件で分解し、その後強酸性とするために、引用文献では 25% 硫酸量を 10 ml としている。ただし、総亜硫酸の測定でも 25% 硫酸量を 5 ml とする実験書もあり、白ワイン 5 点（樽発酵 1 点、醸し発酵 1 点を含む）の分析では、25%硫酸 5 ml と 10ml による測定値の差異は認められなかった。