

新（平成21年7月13日農林水産省告示第927号）				旧			
（規格） 第3条 プレスハムの規格は、次のとおりとする。				（規格） 第3条 プレスハムの規格は、次のとおりとする。			
区分	基準			区分	基準		
	特級	上級	標準		特級	上級	標準
品位	1 形態が <u>優良</u> で、損傷及び汚れがなく、ケーシングの結び目が完全であり、ケーシング内に液汁の貯留がないこと。 2 色沢が <u>優良</u> であること。 3 香味が <u>優良</u> であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が <u>優良</u> で、気孔及び離汁がなく、横断面における肉塊の配列が適度であること。	1 形態が良好で、損傷及び汚れがなく、ケーシング内に液汁の貯留がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が良好で、気孔及び離汁がなく、横断面における肉塊の配列が適度であること。	1 形態が <u>おおむね良好</u> で、損傷及び汚れが <u>目立たず</u> 、 <u>ケーシング内に液汁の貯留がほとんどない</u> こと。 2 色沢が <u>おおむね良好</u> であること。 3 香味が <u>おおむね良好</u> であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が <u>おおむね良好</u> で、 <u>気孔及び離汁がほとんどなく</u> 、 <u>横断面における肉塊の配列がおおむね適度</u> であること。	品位	1 形態が <u>良好</u> で、損傷及び汚れがなく、ケーシングの結び目が完全であり、ケーシング内に液汁の貯留がないこと。 2 色沢が <u>良好</u> であること。 3 香味が <u>良好</u> であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が <u>良好</u> で、 <u>弾力性に富み</u> 、気孔及び離汁がなく、横断面における肉塊の配列が適度であること。	1 形態が <u>おおむね良好</u> で、損傷及び汚れが <u>目立たず</u> 、 <u>ケーシング内に液汁の貯留がほとんどない</u> こと。 2 色沢が <u>おおむね良好</u> であること。 3 香味が <u>おおむね良好</u> であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が <u>おおむね良好</u> で、 <u>弾力性がやや劣り</u> 、気孔及び離汁が <u>ほとんどなく</u> 、横断面における肉塊の配列が <u>おおむね適度</u> であること。	同左
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料 5' -イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、乳酸ナトリウム及び5' -リボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～12 (略) 13 増粘安定剤（乳化安定剤を使用しない場合に限る。） <u>カードラン、カラギーナン、キサントガム、グァーガム及びローカストビーンガムのうち1種</u> 14 日持向上剤（特級の基準と同じ。）	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～12 (略) 13 増粘安定剤（ <u>上級の基準と同じ。</u> ） 14 日持向上剤（ <u>特級の基準と同じ。</u> ）	食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料 5' -イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5' -リボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～12 (略)	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～12 (略)

	2 (略)		
	3 pH調整剤 クエン酸、酢酸ナトリウム及びフマル酸のうち2種以下		
	4・5 (略)		
	6 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸ナトリウム、d $\alpha$ - $\alpha$ -トコフェロール及びミックストコフェロールのうち2種以下		
	7~10 (略)		
	11 日持向上剤(保存料を使用しない場合に限る。) グリシン及び酢酸ナトリウム		
(略)	(略)		

	2 (略)		
	3 pH調整剤 クエン酸、グルコノデルタラクトン及びフマル酸のうち2種以下		
	4・5 (略)		
	6 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム、d $\alpha$ - $\alpha$ -トコフェロール及びミックストコフェロールのうち2種以下		
	7~10 (略)		
(略)	(略)		

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分、肉塊含有率及びでん粉含有率の測定は、次の方法により行う。

事項	測定方法
1・2 (略)	(略)
3 でん粉含有率	<p>1 試料の調製 試料を粉碎器等で均一化する。</p> <p>2 抽出</p> <p>(1) 調製した試料約5gを遠心沈澱管に1mgの桁まで量りとり、6.8%水酸化カリウム・95%エタノール溶液30mlを加え、80~95℃の湯浴中で30分間加熱溶解した後95%エタノールを加熱前の液量まで加え、室温まで冷却する。</p> <p>(2) 遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離する。上澄み液は傾斜して静かに捨てる。</p> <p>(3) 沈澱に3.4%水酸化カリウム・50%エタノール溶液を加え、沈澱を葉さじ等を用いて押しつぶし、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。</p> <p>(4) (3)の操作をもう一度繰り返す。</p> <p>(5) 沈澱に50%エタノールを加え、沈澱を葉さじ等を用いて押しつぶし、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上</p>

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分、肉塊含有率及びでん粉含有率の測定は、次の方法により行う。

事項	測定方法
1・2 (略)	(略)
3 でん粉含有率	<p>1 試料の調製 試料を磨砕して均一とする。</p> <p>2 抽出 調製した試料約5gをはかり取り、8%水酸化カリウム・95%アルコール溶液40mlを加えて湯浴中で約30分間加熱溶解し、95%アルコールを加熱溶解前の液量まで加えて冷却し、約1時間放置後、これを遠心沈でん管に移し、毎分4,000回転で5分間遠心分離する。分離した沈でん管中の沈でん物を4%水酸化カリウム・50%アルコール溶液及び50%アルコールを用いて2回ずつ洗浄した後、200mlの水を用いて糖化用フラスコに移す。</p> <p>3 糖化 糖化用フラスコに移した沈でん物に25%塩酸20mlを加えて沸とう水浴中で150分間加水分解を行ない、冷却後、500mlのメスフラスコに移し、10%水酸化ナトリウム溶液で中和した後、定容とし、還元用の検液とする。</p> <p>4 還元及び滴定 還元用の検液、ソモギー第1液(酒石酸ナトリウム・カリウム90gとりん</p>

澄み液は傾斜して静かに捨てる。

(6) (5)の操作をもう一度繰り返す。遠心分離が終了した時の上澄み液の状態が透明で、沈澱に粘りがなければ洗浄は終了とする。上澄み液が茶色に濁り、沈澱に粘りがある場合は、さらに(5)の操作を繰り返す。

(7) 洗浄が終了した沈澱を200mlの水を用いて300～500ml容三角フラスコに移す。

### 3 糖化

(1) 三角フラスコに25%塩酸20mlを加え、冷却器を付けて沸騰水浴中で150分間加水分解し、冷却する。

(2) 40%水酸化ナトリウム溶液、10%水酸化ナトリウム溶液及び10%塩酸を用いてpH 5～6に中和する。

(3) 三角フラスコの内容物を500ml容全量フラスコに水で洗い込み、定容としたものを試験溶液とする。

### 4 還元

(1) 加熱装置により直火相当で加熱する場合

試験溶液10mlを全量ピペットで100ml容三角フラスコにとり、ソモギー第1液20mlを全量ピペットで加える。冷却器を付け、3分以内に沸騰するよう加熱装置で強く加熱し、沸騰後直ちに火力等を弱め、蒸気が還流する状態で15分間沸騰を持続させる。溶液を動揺させないようにしながら、冷却器を付けたまま速やかに流水中で冷却する。

(2) 沸騰水浴により加熱する場合

試験溶液10mlを全量ピペットで100ml容三角フラスコにとり、ソモギー第1液20mlを全量ピペットで加える。ガラス球を三角フラスコの口の上に載せ、激しく沸騰している水浴中で25分間加熱する。溶液を動揺させないようにしながら、ガラス球を載せたまま速やかに流水中で冷却する。

(3) 空試験

空試験は試験溶液の代わりに水10mlを用い、同様の操作を行う。

### 5 滴定

(1) 冷却後、冷却器又はガラス球を外し、ソモギー第2液10mlを静かに加え、次に1mol/L硫酸10mlを加え、よく混合して赤色沈澱を溶解し、2分間放置する。

(2) 25ml容ビュレットを用いて0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。試験溶液が褐色から緑色に変わり、さらに滴定を進め微青緑色になったら、でんぷん指示薬0.5mlを加え混合し、0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で再び滴定する。滴定の終点は黒色が消失し明るい青色となつた点とする。

### 6 計算

$$\text{でん粉含有率 (\%)} = \frac{(B - T) \times F \times 0.001449 \times 500 / 10}{W} \times 0.9 \times 100$$

酸3ナトリウム225gとを水700mlに溶解し、これに硫酸銅30gを水約100mlに溶解したものを加え、さらによろ素酸カリウム3.5gを少量の水に溶解して加え、全容を1Lとしたものをいう。)及び水を10mlずつ100ml三角フラスコにとり、冷却管を付して加熱し、2分間以内に沸とうさせ、正確に3分間沸とうを持続した後、すみやかに流水中で冷却しソモギー第2液(しゅう酸カリウム90gとよろ素カリウム40gとを水に溶解して1Lとしたものをいう。)10ml及び1mol/L硫酸10mlを加え、振とうしながらよく混合し、1%でん粉溶液を指示薬として0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。

### 5 でん粉含有率の算出

$$\text{含有率 (\%)} = 1.449 \times \left[ \begin{array}{cc} \text{空実験における} & \text{本実験における} \\ 0.05\text{mol/L} & 0.05\text{mol/L} \\ \text{チオ硫酸ナトリウム} & \text{チオ硫酸ナトリウム} \\ \text{の滴定数} & \text{の滴定数} \end{array} \right] \times f \times 50$$

$$\times \frac{0.1}{\text{はかりとつた調製試料のg数}} \times 0.9$$

fは、0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウムの係数

T : 試料の滴定に要したチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)

B : 空試験の滴定に要したチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)

F : 0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液のファクター

W : 試料の測定重量 (g)

0.001449 : 0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液 1mlに相当するぶどう糖の重量 (g)

0.9 : ぶどう糖からでん粉に換算するための係数

注1 : 試験に用いる水は、蒸留法若しくはイオン交換法によつて精製したもの又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によつて精製したもので、日本工業規格K8008 (1992) に規定するA 2以上の品質を有するものとする。

注2 : 試験に用いる試薬及び試液は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。

注3 : 試験に用いる全量ピペット、全量フラスコ及びビュレットは、日本工業規格R3505 (1994) に規定するクラスA又は同等以上のものとする。

注4 : ソモギー第1液は、(+) -酒石酸ナトリウムカリウム四水和物45gとリン酸三ナトリウム・12水113gに水を加えて沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、硫酸銅(Ⅱ)五水和物15gを水100mlに溶かしたものを加え、沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、よう素酸カリウム1.8gを少量の水で溶かしたものを加え、すべて溶解したことを確認してから室温まで冷却し、水で全量を1Lとしたものとする。

注5 : ソモギー第2液は、しゅう酸カリウム一水和物90gとよう化カリウム40gを水に溶かして全量を1Lとしたものとする。

注6 : でん粉指示薬は、溶性のでん粉1gを水約10mlとよく混和したものを100℃付近の熱水100ml中にかき混ぜながら加え、煮沸し、透明になった後室温に冷却し、上澄みを取るか又はろ紙でろ過したものとする。