

改正後	改正前				
<p style="text-align: center;">日本農林規格 JAS 1122 : 2019</p> <p style="text-align: center;">削りぶし Shavings of dried fish (Kezuribushi)</p> <p>1 適用範囲 この規格は、<u>かつお削りぶし、かつおかれぶし削りぶし、さば削りぶし、さばかれぶし削りぶし、まぐろ削りぶし、いわし削りぶし及び混合削りぶしの品質について規定する。</u></p> <p>2 引用規格 次に掲げる規格は、この規格に引用されることによって、この規格の規定の一部を構成する。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。</p> <p>JIS K 0557 用水・排水の試験に用いる水 JIS P 3801 ろ紙（化学分析用） JIS R 3503 化学分析用ガラス器具 JIS R 3505 ガラス製体積計 JIS Z 8801-1 試験用ふるい—第1部：金属製網ふるい</p> <p>3 用語及び定義 この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。</p> <p>3.1 ふし <u>かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したものを。</u></p> <p>3.2 かれぶし <u>ふし(3.1)（かつおにあつては、表面を削ったもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの。</u></p> <p>3.3 煮干し <u>いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したものを。</u></p> <p>3.4 圧搾煮干し <u>いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したものを。</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>削りぶしの日本農林規格</u></p> <p style="text-align: center;">（適用の範囲）</p> <p><u>第1条 この規格は、かつお削りぶし、かつおかれぶし削りぶし、さば削りぶし、さばかれぶし削りぶし、まぐろ削りぶし、いわし削りぶし及び混合削りぶしに適用する。</u></p> <p style="text-align: center;">（新設）</p> <p style="text-align: center;">（定義）</p> <p><u>第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</u></p> <table border="1" data-bbox="1137 1090 2134 1460"><thead><tr><th data-bbox="1144 1094 1391 1153">用語</th><th data-bbox="1391 1094 2128 1153">定義</th></tr></thead><tbody><tr><td data-bbox="1144 1153 1391 1455">削りぶし</td><td data-bbox="1391 1153 2128 1455"><u>次に掲げるものをいう。</u> <u>1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したものを（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を削ったもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を削ったもの</u> <u>2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したものを（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したものを（以下</u></td></tr></tbody></table>	用語	定義	削りぶし	<u>次に掲げるものをいう。</u> <u>1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したものを（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を削ったもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を削ったもの</u> <u>2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したものを（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したものを（以下</u>
用語	定義				
削りぶし	<u>次に掲げるものをいう。</u> <u>1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したものを（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を削ったもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を削ったもの</u> <u>2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したものを（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したものを（以下</u>				

の。

3.5

削りぶし

次のいずれかのもの。

a) ふし (3.1) 又はかれぶし (3.2) を削ったもの。

b) 煮干し (3.3) 又は圧搾煮干し (3.4) を削ったもの。

c) a)及びb)を混合したもの。

3.6

かつお削りぶし

削りぶし (3.5) のうち、かつおのふし (3.1) を削ったもの。

3.7

かつおかれぶし削りぶし

削りぶし (3.5) のうち、かつおのかれぶし (3.2) を削ったもの。

3.8

さば削りぶし

削りぶし (3.5) のうち、さばのふし (3.1) 又は煮干し (3.3) を削ったもの。

3.9

さばかれぶし削りぶし

削りぶし (3.5) のうち、さばのかれぶし (3.2) を削ったもの。

3.10

まぐろ削りぶし

削りぶし (3.5) のうち、まぐろのふし (3.1) を削ったもの。

3.11

いわし削りぶし

削りぶし (3.5) のうち、いわしのふし (3.1) 又は煮干し (3.3) を削ったもの。

3.12

混合削りぶし

削りぶし (3.5) のうち、2種類以上の魚類のふし (3.1) 、かれぶし (3.2) 、煮干し (3.3) 又は圧搾煮干し (3.4) (さばに限る。) を削って混合したもの。

3.13

薄削り

削りぶし (3.5) のうち厚さ0.2 mm以下の片状に削ったもの。

3.14

厚削り

削りぶし (3.5) のうち厚さ0.2 mmを超える片状に削ったもの。

3.15

糸削り

削りぶし (3.5) のうち糸状又はひも状に削ったもの。

3.16

破片

「圧搾煮干し」という。) を削ったもの

3 1及び2を混合したもの

かつお削りぶし

削りぶしのうち、かつおのふしを削ったものをいう。

かつおかれぶし削りぶし

削りぶしのうち、かつおのかれぶしを削ったものをいう。

さば削りぶし

削りぶしのうち、さばのふし又は煮干しを削ったものをいう。

さばかれぶし削りぶし

削りぶしのうち、さばのかれぶしを削ったものをいう。

まぐろ削りぶし

削りぶしのうち、まぐろのふしを削ったものをいう。

いわし削りぶし

削りぶしのうち、いわしのふし又は煮干しを削ったものをいう。

混合削りぶし

削りぶしのうち、2種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干し(さばに限る。)を削った混合したものをいう。

薄削り

削りぶしのうち厚さ0.2mm以下の片状に削ったものをいう。

厚削り

削りぶしのうち厚さ0.2mmを超える片状に削ったものをいう。

糸削り

削りぶしのうち糸状又はひも状に削ったものをいう。

破片

薄削りを破砕したものをいう。

薄削り (3.13) を破碎したもの。

4 品質

4.1 かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし及びいわし削りぶし

4.1.1 性状

性状は、次による。

- a) 色沢が良好でなければならない。
- b) 香味が良好でなければならない。
- c) 削り片の形状がそろっていないなければならない。
- d) きょう雑物がほとんどないこととする。

4.1.2 水分

水分は、5.2によって試験したとき、9%以上17%以下とする。ただし、気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充填したものにあつては、21%以下とする。

4.1.3 エキス分

エキス分は、5.3によって試験したとき、かつお削りぶしにあつては15%以上、さば削りぶし及びいわし削りぶしにあつては11%以上、まぐろ削りぶしにあつては13%以上とする。

4.1.4 粉末含有率

粉末含有率は、5.4によって試験したとき、次による。

- a) 薄削り及び糸削りの場合 かつお削りぶし及びまぐろ削りぶしにあつては5%以下、さば削りぶしにあつては8%以下、いわし削りぶしにあつては10%以下とする。ただし、碎片にあつては10%以下、かつおのふし又はまぐろのふしを筋繊維に対してほぼ直角に削ったものにあつては7%以下とする。
- b) 厚削りの場合 3%以下とする。

4.1.5 原材料

原材料は、次に限る。

- a) かつお削りぶしにあつては、かつおのふし。
- b) さば削りぶしにあつては、さばのふし及び煮干し。
- c) まぐろ削りぶしにあつては、まぐろのふし。
- d) いわし削りぶしにあつては、いわしのふし及び煮干し。

4.1.6 添加物

添加物は、使用してはならない。

4.1.7 内容量

内容量は、表示重量に適合していなければならない。

(かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし及びいわし削りぶしの規格)

第3条 かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし及びいわし削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	<u>1 色沢が良好であること。</u> <u>2 香味が良好であること。</u> <u>3 削り片の形状がそろっていること。</u> <u>4 きょう雑物がほとんどないこと。</u>
水 分	<u>9%以上17%以下</u> であること。ただし、 <u>気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充填したもの</u> にあつては、 <u>21%以下</u> であること。
エ キ ス 分	<u>かつお削りぶし</u> にあつては <u>15%以上</u> 、 <u>さば削りぶし及びいわし削りぶし</u> にあつては <u>11%以上</u> 、 <u>まぐろ削りぶし</u> にあつては <u>13%以上</u> であること。
粉 末 含 有 率	<u>1 薄削り及び糸削りの場合</u> <u>かつお削りぶし及びまぐろ削りぶし</u> にあつては <u>5%以下</u> 、 <u>さば削りぶし</u> にあつては <u>8%以下</u> 、 <u>いわし削りぶし</u> にあつては <u>10%以下</u> であること。ただし、 <u>碎片</u> にあつては <u>10%以下</u> 、 <u>かつおのふし又はまぐろのふし</u> を筋繊維に対して <u>ほぼ直角に削ったもの</u> にあつては <u>7%以下</u> であること。 <u>2 厚削りの場合</u> <u>3%以下</u> であること。
原 材 料	<u>次に掲げるもの以外</u> のものを使用していないこと。 <u>1 かつお削りぶし</u> にあつては、 <u>かつおのふし</u> <u>2 さば削りぶし</u> にあつては、 <u>さばのふし及び煮干し</u> <u>3 まぐろ削りぶし</u> にあつては、 <u>まぐろのふし</u> <u>4 いわし削りぶし</u> にあつては、 <u>いわしのふし及び煮干し</u>
添 加 物	<u>使用して</u> いないこと。
内 容 量	<u>表示重量に適合して</u> いること。

4.2 かつおかれぶし削りぶし及びさばかれぶし削りぶし

4.2.1 性状

性状は、次による。

- a) 色沢が良好でなければならない。
- b) 香味が優良でなければならない。
- c) 削り片の形状がそろっていないとなければならない。
- d) きょう雑物がほとんどないこととする。

4.2.2 水分

水分は、4.1.2による。

4.2.3 エキス分

エキス分は、5.3によって試験したとき、かつおかれぶし削りぶしにあつては15%以上、さばかれぶし削りぶしにあつては11%以上とする。

4.2.4 粉末含有率

粉末含有率は、5.4によって試験したとき、次による。

- a) 薄削り及び糸削りの場合 かつおかれぶし削りぶしにあつては5%以下、さばかれぶし削りぶしにあつては8%以下とする。ただし、碎片にあつては10%以下、かつおのかれぶしを筋繊維に対してほぼ直角に削ったものにあつては7%以下とする。
- b) 厚削りの場合 3%以下とする。

4.2.5 原材料

原材料は、かつおかれぶし削りぶしにあつてはかつおのかれぶし、さばかれぶし削りぶしにあつてはさばのかれぶしに限る。

4.2.6 添加物

添加物は、使用してはならない。

4.2.7 内容量

内容量は、表示重量に適合していなければならない。

4.3 混合削りぶし

4.3.1 性状

性状は、4.1.1による。

4.3.2 水分

水分は、4.1.2による。

4.3.3 エキス分

エキス分は、5.3によって試験したとき、10%以上とする。

4.3.4 粉末含有率

(かつおかれぶし削りぶし及びさばかれぶし削りぶしの規格)

第4条 かつおかれぶし削りぶし及びさばかれぶし削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 色沢が良好であること。 2 香味が優良であること。 3 削り片の形状がそろっていること。 4 きょう雑物がほとんどないこと。
水 分	前条の規格の水分と同じ。
エ キ ス 分	かつおかれぶし削りぶしにあつては15%以上、さばかれぶし削りぶしにあつては11%以上であること。
粉 末 含 有 率	1 薄削り及び糸削りの場合 かつおかれぶし削りぶしにあつては5%以下、さばかれぶし削りぶしにあつては8%以下であること。ただし、碎片にあつては10%以下、かつおのかれぶしを筋繊維に対してほぼ直角に削ったものにあつては7%以下であること。 2 厚削りの場合 3%以下であること。
原 材 料	かつおかれぶし削りぶしにあつてはかつおのかれぶし以外のものを、さばかれぶし削りぶしにあつてはさばのかれぶし以外のものをそれぞれ使用していないこと。
添 加 物	使用していないこと。
内 容 量	表示重量に適合していること。

(混合削りぶしの規格)

第5条 混合削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	第3条の規格の性状と同じ。
水 分	第3条の規格の水分と同じ。

粉末含有率は、5.4によって試験したとき、10%以下とする。

4.3.5 圧搾煮干しの配合割合

圧搾煮干しの配合割合は、10%以下とする。

4.3.6 原材料

原材料は、ふし、かれぶし、煮干し及び圧搾煮干し（さばに限る。）のみを使用することができる。

4.3.7 添加物

添加物は、使用してはならない。

4.3.8 内容量

内容量は、表示重量に適合していなければならない。

5 試験方法

5.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

- a) 水 JIS K 0557に規定するA2又は同等以上のもの。
- b) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの。
- c) 試験用ふるい JIS Z 8801-1に規定するもの。
- d) ひょう量皿 下径直径50 mm以上、高さ25 mm以上のもので蓋を持つアルミニウム製のもの。
- e) 定温乾燥器 100℃に設定した場合の温度調節精度が ± 2 ℃のもの（5.2に限る。）。
- f) デシケーター JIS R 3503に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。
- g) アルミニウム箔カップ 直径約15 cmの円形に切り取ったアルミニウム箔をJIS R 3503に規定する100 mL容ビーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径50 mm以上のもので、上部を折り曲げて密閉が可能な大きさのもの。
- h) ろ紙 JIS P 3801に規定する5種Bに該当するもの。
- i) ガラス製体積計 JIS R 3505に規定するクラスA又は同等以上のもの。

5.2 水分

5.2.1 試料の調製

試料を粉砕器等で粉砕し、目開き850 μ mの試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。

5.2.2 測定

測定は、次のいずれかによる。

- a) ひょう量皿を用いる場合

エキス分	10%以上であること。
粉末含有率	10%以下であること。
圧搾煮干しの配合割合	10%以下であること。
原材料	ふし、かれぶし、煮干し及び圧搾煮干し（さばに限る。）以外のものを使用していないこと。
添加物	使用していないこと。
内容量	表示重量に適合していること。

(測定方法)

第6条 第3条から前条までの規格における水分、エキス分及び粉末含有率の測定方法は、次のとおりとする。

(新設)

事項	測定方法
水分	1 試料の調製 試料を粉砕器等で粉砕し、日本産業規格Z 8801-1（2006）（以下「JIS Z 8801-1」という。）に規定する目開き850 μ mの試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。 2 測定 (1) アルミニウム製ひょう量皿（下径直径50mm以上、高さ25mm以上

- 1) あらかじめ100℃に設定した定温乾燥器に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が100℃であることを確認した後、1時間加熱する。定温乾燥器内でひょう量皿に蓋をし、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに質量を0.1 mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。
 - 2) 試験試料約2 gを恒量を求めたひょう量皿にはかりとり、質量を0.1 mgの桁まで測定する。
 - 3) 試験試料を入れたひょう量皿の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ100℃に設定した定温乾燥器に入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が100℃であることを確認した後、5時間加熱する。
 - 4) 定温乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに質量を0.1 mgの桁まで測定する。
- b) アルミニウム箔カップを用いる場合
- 1) アルミニウム箔カップの質量を0.1 mgの桁まで測定する。
 - 2) 試験試料約2 gをアルミニウム箔カップにはかりとり、質量を0.1 mgの桁まで測定する。
 - 3) あらかじめ100℃に設定した定温乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が100℃であることを確認した後、5時間加熱する。
 - 4) 定温乾燥器内でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密閉し、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに質量を0.1 mgの桁まで測定する。

5.2.3 計算

水分は、次の式によって求める。

$$\text{水分(\%)} = \frac{W_1 - (W_2 - W_0)}{W_1} \times 100$$

ここに、 W_0 : 乾燥容器の質量 (g)

W_1 : 乾燥前の試験試料の質量 (g)

W_2 : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の質量 (g)

5.3 エキス分

5.3.1 試料溶液の調製

試料溶液の調製は、次による。

のもので蓋を持つもの。以下「ひょう量皿」という。)を用いる場合

ア あらかじめ100℃に設定した定温乾燥器(100℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもの。以下「乾燥器」という。)に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が100℃であることを確認した後、1時間加熱する。乾燥器内でひょう量皿に蓋をし、デシケーター(日本産業規格R 3503(2007)(以下「JIS R 3503」という。)に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。以下同じ。)に移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。

イ 試験試料約2 gを恒量を求めたひょう量皿に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。

ウ 試験試料を入れたひょう量皿の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ100℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が100℃であることを確認した後、5時間加熱する。

エ 乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。

(2) アルミニウム箔カップ(直径約15cmの円形に切り取ったアルミニウム箔をJIS R 3503に規定する100ml容ビーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径50mm以上のもので、上部を折り曲げて密閉が可能な大きさのもの)を用いる場合

ア アルミニウム箔カップの重量を0.1mgの桁まで測定する。

イ 試験試料約2 gをアルミニウム箔カップに量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。

ウ あらかじめ100℃に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が100℃であることを確認した後、5時間加熱する。

エ 乾燥器内でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密閉し、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。

3 計算

$$\text{水分(\%)} = \{W_1 - (W_2 - W_0)\} / W_1 \times 100$$

W_0 : 乾燥容器の重量 (g)

W_1 : 乾燥前の試験試料の重量 (g)

W_2 : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g)

エ キ ス 分

1 試料溶液の調製

JIS Z 8801-1に規定する目開き850μmの試験用ふるいを通るまで粉碎した試料5 gを0.01 gの単位まで500ml容の三角フラスコに量りと

a) 目開き850 μmの試験用ふるいを通るまで粉碎した試料5 gを0.01 gの単位まで500 mL容の三角フラスコにはかりとり、そこに水245 gを0.01 gの単位まではかりとって加え、冷却管を付して加熱し、時々振り混ぜながら沸騰を20分間続ける。

b) 加熱終了後、沸騰が収まったら残さとともに内容物をろ紙を用いてろ過し、冷却して試料溶液とする。

5.3.2 測定

5.3.2.1 固形物の質量

固形物の質量の測定は、次による。

a) あらかじめ98 ± 2 °Cの定温乾燥器中で蒸発皿を1時間乾燥し、デシケーター中に1時間放冷後、0.01 gの単位まで質量を求める。

b) 析出物がある場合はよく振り混ぜて均質とした試料溶液50 gをa)の蒸発皿に0.01 gの単位まではかりとり、水浴上で加熱して蒸発乾固させる。

c) 蒸発皿を98 ± 2 °Cの定温乾燥器中で正確に1時間乾燥し、デシケーター中に1時間放冷後、0.01 gの単位まで質量を測定して乾燥後の固形物の質量とする。

5.3.2.2 食塩分

食塩分の測定は、次による。

a) 試料溶液50 gを0.01 gの単位まで100 mLの全量フラスコにはかりとり、これに15%フェロシアン化カリウム溶液2 mLを加え、十分に混合した後、23%酢酸亜鉛溶液2 mLを加え、水で定容した後、再度十分に混合し、約30分間静置した後、ろ紙でろ過する。

b) a)のろ液について、次のいずれかにより滴定を行う。

1) **モール法** ろ液を全量ピペットで20 mL取り、指示薬として2%クロム酸カリウム溶液1 mLを加え、ビュレットを用いて0.05 mol/L硝酸銀溶液で滴定する。また、空試験には水を用い、同様に滴定する。

2) **電位差滴定法** ろ液を全量ピペットで20 mL取り、電位差滴定装置を用いて0.05 mol/L硝酸銀溶液で滴定する。

5.3.3 計算

5.3.3.1 固形物の質量

固形物の質量は、次の式によって求める。

$$\text{固形物の質量 (\%)} = \frac{W_1 - W_2}{L_1} \times 100 \times \frac{S + D}{S}$$

ここに、 W_1 : 乾燥後の試料固形物及び蒸発皿の質量 (g)

W_2 : 蒸発皿の質量 (g)

L_1 : 試料溶液の採取質量 (g)

S : 試料の採取質量 (g)

D : 加えた水の質量 (g)

5.3.3.2 食塩分

食塩分は、次の式によって求める。

$$\text{食塩分 (\%)} = \frac{0.002922 \times (T - B) \times F \times 5}{L_2} \times 100 \times \frac{S + D}{S}$$

ここに、0.002922 : 0.05 mol/L硝酸銀標準溶液1 mLに相当する食塩の質量 (g)

り、そこに水245 gを0.01 gの単位まで量りとって加え、冷却管を付して加熱し、時々振り混ぜながら沸騰を20分間続ける。加熱終了後、沸騰が収まったら残さとともに内容物をろ紙（日本産業規格P 3801（1995）に規定する5種Bに該当するもの。3において同じ。）を用いてろ過し、冷却して試料溶液とする。

2 固形物重量

析出物がある場合はよく振り混ぜて均質とした試料溶液50 gを蒸発皿に0.01 gの単位まで量りとり、水浴上で加熱して蒸発乾固させる。蒸発皿を98 ± 2 °Cの定温乾燥器中で正確に1時間乾燥し、デシケーター（JIS R 3503に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの）中に1時間放冷後、0.01 gの単位まで重量を測定して乾燥後の固形物重量とする。

3 食塩分

試料溶液50 gを0.01 gの単位まで100 mLの全量フラスコに量りとり、これに15%フェロシアン化カリウム溶液2 mLを加え、十分に混合した後、23%酢酸亜鉛溶液2 mLを加え、水で定容した後、再度十分に混合し、約30分間静置した後、ろ紙でろ過する。このろ液について、次により滴定を行う。

(1) モール法による場合

ろ液を全量ピペットで20 mL取り、指示薬として2%クロム酸カリウム溶液1 mLを加え、ビュレットを用いて0.05 mol/L硝酸銀溶液で滴定する。また、空試験には水を用い、同様に滴定する。

(2) 電位差滴定法による場合

ろ液を全量ピペットで20 mL取り、電位差滴定装置を用いて0.05 mol/L硝酸銀溶液で滴定する。

4 計算

(1) 固形物重量

$$\text{固形物重量 (\%)} = \frac{W_1 - W_2}{L_1} \times 100 \times \frac{S + D}{S}$$

W_1 : 乾燥後の試料固形物及び蒸発皿の重量 (g)

W_2 : 蒸発皿の重量 (g)

L_1 : 試料溶液の採取重量 (g)

S : 試料の採取重量 (g)

D : 加えた水の重量 (g)

(2) 食塩分

$$\text{食塩分 (\%)} = \frac{0.002922 \times (T - B) \times F \times 5}{L_2} \times 100 \times \frac{S + D}{S}$$

0.002922 : 0.05 mol/L硝酸銀標準溶液1 mLに相当する食塩

T : 0.05 mol/L硝酸銀標準溶液の滴定値 (mL)
B : 空試験滴定量 (mL) (電位差滴定装置で滴定する場合は0とする。)
F : 0.05 mol/L硝酸銀標準溶液のファクター
L₂ : 試料溶液の採取質量 (g)
S : 試料の採取質量 (g)
D : 加えた水の質量 (g)

5.3.3.3 エキス分

エキス分は、5.3.3.1で得た値から5.3.3.2で得た値を差し引き、試料の水分を15%として換算して得た値とし、次の式によって求める。

$$\text{エキス分 (\%)} = \frac{(C_1 - C_2) \times (100 - 15)}{100 - C_3}$$

ここに、C₁ : 固形物の質量 (%)
C₂ : 食塩分 (%)
C₃ : 試料の水分 (%)

5.4 粉末含有率

粉末含有率は、全試料 (内容量が30 g以下のものにあつては約30 gになるまでの質量) を目開き850 μmの試験用ふるいを通過したものの質量の試料質量に対する百分率とする。

の重量 (g)

T : 0.05mol/L硝酸銀標準溶液の滴定値 (ml)
B : 空試験滴定量 (ml) (電位差滴定装置で滴定する場合は0とする。)
F : 0.05mol/L硝酸銀標準溶液のファクター
L₂ : 試料溶液の採取重量 (g)
S : 試料の採取重量 (g)
D : 加えた水の重量 (g)

(3) エキス分

(1) 固形物重量で得た値から (2) 食塩分で得た値を差し引き、試料の水分を15%として換算して得た値をエキス分とする。

$$\text{エキス分 (\%)} = \frac{(\text{固形物重量 (\%)} - \text{食塩分 (\%)}) \times (100 - 15)}{100 - (\text{試料の水分 (\%)})}$$

注1 : 試験に用いる水は、日本産業規格K 0557 (1998) に規定するA 2又は同等以上のものとする。

注2 : 試験に用いる試薬は、日本産業規格の特級等の規格に適合するものとする。

注3 : 試験に用いるガラス製体積計は、日本産業規格R 3505 (1994) に規定するクラスA又は同等以上のものとする。

注4 : 使用する蒸発皿は予め98±2℃の恒温乾燥器中で1時間乾燥し、デシケーター中に1時間放冷後、0.01 gの単位まで重量を求めたものを用いる。

粉末含有率

全試料 (内容量が30 g以下のものにあつては約30 gになるまでの重量) をJIS Z 8801-1に規定する目開き850 μmの試験用ふるいを通過したものの重量の試料重量に対する百分比を粉末含有率とする。