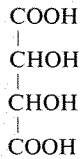


## 63 DL-酒石酸, L-酒石酸及びその塩類

DL-Tartaric Acid, L-Tartaric Acid and Its Salts

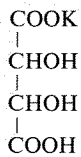
## DL-酒石酸

DL-Tartaric Acid

別名: *dl*-酒石酸 $\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6$ : 150.09

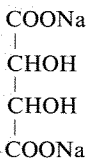
## DL-酒石酸水素カリウム

Potassium DL-Bitartrate

別名: *dl*-酒石酸水素カリウム,  
DL-重酒石酸カリウム $\text{C}_4\text{H}_5\text{KO}_6$ : 188.18

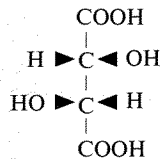
## DL-酒石酸ナトリウム

Disodium DL-Tartrate

別名: *dl*-酒石酸ナトリウム $\text{C}_4\text{H}_4\text{Na}_2\text{O}_6$ : 194.05

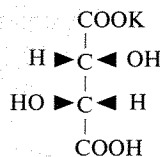
## L-酒石酸

L-Tartaric Acid

別名: *d*-酒石酸 $\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6$ : 150.09

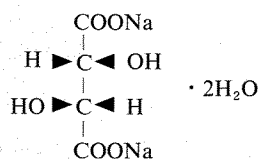
## L-酒石酸水素カリウム

Potassium L-Bitartrate

別名: *d*-酒石酸水素カリウム,  
L-重酒石酸カリウム $\text{C}_4\text{H}_5\text{KO}_6$ : 188.18

## L-酒石酸ナトリウム

Disodium L-Tartrate

別名: *d*-酒石酸ナトリウム $\text{C}_4\text{H}_4\text{Na}_2\text{O}_6 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ : 230.08

## 1. 試験法の概要

食品中の酒石酸及びその塩類<sup>1)</sup>は、過塩素酸で抽出し、液体クロマトグラフィーにより酒石酸として定量する。必要があれば分子量比を乗じてそれぞれの塩類の量として求める。食品中には、天然の酒石酸が分布している。したがって、定量値は、食品由来の酒石酸と添加されたものとの合計値である。

## 2. 試験法 (液体クロマトグラフィー)<sup>2)</sup>

(1) 検体採取と試料の調製

(2) 試料液の調製

(3) 検量線用標準液の調製

(4) 測定法

上記の(1)~(4)については、60 クエン酸及びその塩類の試験法を準用する。ただし、「クエン酸」は「酒石酸」とし、(3)検量線用標準液の調製中の「クエン酸三ナトリウム・二水和物 153.1mg」は、「酒石酸ナトリウム・二水和物 153.3mg」とし、(4)測定法、③定量中の計算式は、次のとおりとする。

$$\text{試料中の酒石酸含量 (\%)} = \frac{A}{W \times 200}$$

A：試料液中の酒石酸濃度 ( $\mu\text{g/ml}$ )

W：試料の採取量 (g)

$$\text{酒石酸水素カリウム含量 (\%)} = \text{酒石酸含量 (\%)} \times 1.254$$

$$\text{酒石酸ナトリウム含量 (\%)} = \text{酒石酸含量 (\%)} \times 1.293$$

$$\text{酒石酸ナトリウム・二水和物含量 (\%)} = \text{酒石酸含量 (\%)} \times 1.533$$

### 試薬・試液

60 クエン酸及びその塩類の試薬・試液を準用する。

### [注]

- 1) 酒石酸は、代表的な食品用の有機酸の一つで、やや渋味を伴った酸味がある。自然界では、ブドウなどの植物を中心に広く常在している。食品では、ワインの中に多く含まれており、ときにはそのカリウム塩が酒石として沈殿を生じることがよく知られている。食品には、単独又はその塩類と併用されて酸味の付与や酸度・pHの調整の目的で使用され、また食品の風味の調整にも使用される。
- 2) 本法による酒石酸の定量限界は、0.01%である。