

65 氷酢酸及び酢酸ナトリウム

Acetic Acid Glacial and Sodium Acetate

氷酢酸	酢酸ナトリウム（結晶）	酢酸ナトリウム（無水）
CH ₃ COOH	Sodium Acetate (crystal)	Sodium Acetate (anhydride)
C ₂ H ₄ O ₂ : 60.05	CH ₃ COONa·3H ₂ O	CH ₃ COONa
	C ₂ H ₃ NaO ₂ ·3H ₂ O : 136.08	C ₂ H ₃ NaO ₂ : 82.03

1. 試験法の概要

食品中の氷酢酸及び酢酸ナトリウム¹⁾は、過塩素酸で抽出し、液体クロマトグラフィーにより酢酸として定量する。必要があれば分子量比を乗じて酢酸ナトリウムの量として求める。

2. 試験法（液体クロマトグラフィー）²⁾

(1) 検体の採取と試料の調製

(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「酢酸」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、「酢酸ナトリウム（無水物） 136.6mg」とし、(4)測定法、③定量中の計算式は、次のとおりとする。

$$\text{試料中の酢酸含量 (\%)} = \frac{A}{W \times 200}$$

A : 試料液中の酢酸濃度 (μg/ml)

W : 試料の採取量 (g)

酢酸ナトリウム（無水）含量 (%) = 酢酸含量 (%) × 1.366

酢酸ナトリウム（結晶）含量 (%) = 酢酸含量 (%) × 2.266

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) 氷酢酸及び酢酸ナトリウムは、食品に対しては、酸味・酸度の調整の目的でソース類、マヨネーズなどの酸性調味料食品、酢漬け、水産ねり製品、パンなどに使用される。また、氷酢酸と酢酸ナトリウムは、併用して酢酸の味をまろやかにしたり、日持ちを向上させる目的などにも使用されている。日持ち向上の目的では、ねり製品やパンなどに使用されている。
- 2) 本法による酢酸の定量限界は、0.01%である。