

<p>定量法(1)力価、(v)穿孔寒天平板の調整</p>	<p>内径90mmで高さ20mmのペトリ皿に約20 mlの種層寒天培地を入れ、寒天が水平になるように広げて室温にて固化させたものを種層寒天平板とする。種層寒天平板上の半径約25～28 mmの円周上に、<u>円筒(ペニシリンカップ)</u>の中心間の距離…</p>	<p>シャーレ(内径90mm, 高さ20mm)の場合は約20 ml, <u>大型皿</u>の場合は培地の厚さが2～3 mmとなるように種層寒天培地を入れ、寒天が水平になるように広げて室温にて固化させたものを種層寒天平板とする。種層寒天平板上の半径約25～28 mmの円周上に、<u>円筒</u>をその中心間の距離…</p>
<p>定量法(1)力価、(vi)ナイシン標準液の調製</p>	<p>ナイシン標準品0.100gを正確に量り、<u>0.2 μmのフィルターを通して滅菌した0.02mol/L 塩酸80ml</u>に懸濁する。2時間室温に置き、<u>0.02mol/L塩酸を加えて100ml</u>とし、これを標準原液(1,000 単位/ml)とする。更に1.25, 2.5, 5.0, 10.0, 20.0(単位/ml)となるよう、標準原液を<u>0.02mol/L塩酸</u>を用いて希釈し、標準液とする。ナイシン標準液は用時調製する。</p>	<p>ナイシン標準品約0.1gを精密に量り、<u>塩酸(1→600)80ml</u>に懸濁する。2時間室温に置き、<u>塩酸(1→600)</u>を加えて100mlとし、これを標準原液とする。更に1.25, 2.5, 5.0, 10.0, 20.0(単位/ml)となるよう、標準原液を<u>塩酸(1→600)</u>を用いて希釈し、標準液とする。ナイシン標準液は用時調製する。</p>
<p>定量法(1)力価、(vii)ナイシン標準曲線の作成</p>	<p>穿孔寒天平板5枚(<u>大型皿穿孔寒天平板の場合はこれに順ずる枚数</u>)を1組として用いる。…</p>	<p>穿孔寒天平板5枚を1組として用いる。…</p>
<p>定量法(1)力価、(viii)検液の調製</p>	<p>ナイシン濃度測定 本品0.100gを正確に量り、<u>0.2 μmのフィルターを通して滅菌した0.02mol/L 塩酸80ml</u>に懸濁する。2時間室温に置き、更に<u>0.02mol/L塩酸を加えて100 ml</u>する。この液1mlを正確に量り、<u>0.02mol/L塩酸</u>を用いて200mlとし、検液とする。標準曲線の作成の手法に従い、<u>検液の阻止円の測定</u>を行う。検液は用時調製する。また、標準液及び検液は阻止円の測定は同時に試験を行う。阻止円測定後、得られた値より標準曲線から力価(単位/mg)を求める。</p>	<p>検液の調製 本品約0.1gを精密に量り、<u>塩酸(1→600)80ml</u>に懸濁する。2時間室温に置き、更に<u>塩酸(1→600)</u>を加えて100 mlとし、<u>試料液</u>とする。試料液1mlを正確に量り、<u>塩酸(1→600)</u>を用いて200mlとし、検液とする。検液は用時調製する。</p>
<p>定量法(1)力価、(ix)力価の算出</p>	<p>以下の式により、本品の力価を求める。</p>	<p>標準曲線の作成の手法に従い、<u>検液の阻止円の直径</u>を測定し、以下の式により、本品の力価を求める。</p>
	<p>本品の力価 = $\frac{\text{検液の力価}}{5} \times 1,000$ (単位/mg)</p>	<p>本品の力価 = $\frac{\text{検液の力価(単位/ml)} \times 20}{\text{試料の採取量(g)}}$ (単位/mg)</p>

試薬・試液、クエン酸アンモニウム	クエン酸アンモニウム $C_6H_{14}N_2O_7$ [K 8284]	
試薬・試液、リトマス	…0.1mol/L塩酸0.05mlを加えるとき、赤色を呈する。…	…塩酸(1→120)0.05mlを加えるとき、赤色を呈する。…
	…0.1mol/L水酸化ナトリウム0.05mlを加えるとき、青色を呈する。	…水酸化ナトリウム(1→250)0.05mlを加えるとき、青色を呈する。
試薬・試液、リトマスミルク	脱脂粉乳100g, リトマス0.5g及び無水硫酸ナトリウム0.5gに水1,000mlを加えて混和し, 115°C, 15分間滅菌する。	脱脂粉乳10g, リトマス0.05g及び無水硫酸ナトリウム0.05gに水100mlを加えて混和する。用時調製する。

答申（案）

ナイシンについては、食品添加物として人の健康を損なうおそれはないことから、指定することは、差し支えない。

なお、指定に当たっては、以下のとおり使用基準及び成分規格を設定することが適当である。

使用基準

使用基準の食品名	使用基準 (mg/kg)
ホイップクリーム類（乳脂肪分を主成分とする食品を主要原料として泡立てたものをいう。）	12.5 以下
チーズ（プロセスチーズを除く。）	12.5 以下
プロセスチーズ	6.25 以下
穀類及びでん粉を主原料とする洋生菓子	3.0 以下
洋菓子	6.25 以下
食肉製品	12.5 以下
ソース類、マヨネーズ、ドレッシング	10.0 以下
卵加工品	5.0 以下
味噌	5.0 以下

成分規格

部会報告書 別紙 1 (p. 21) に記載のとおり。

