

第2版 食品中の食品添加物分析法 2000 新旧表

分類	品名等	項目	旧	新
第1章 保存料	1 安息香酸及び安息香酸ナトリウム (ソルビン酸及びソルビン酸カリウム)	(3)検量線用標準液の調製	水を加えてそれぞれ正確に100mlとし、検量線用標準液とする。	水を加えてそれぞれ正確に10mlとし、検量線用標準液とする。
第2章 酸化防止剤	11 ジブチルヒドロキシルエン	(4)検量線用標準液の調製	混合液を加えてそれぞれ正確に	混合溶媒を加えてそれぞれ正確に
		(5)測定法 ①測定条件	移動相:A液・B液 混液 (7:3)	移動相:A液・B液 混液 (9:1)
		(5)測定法 ③定量	試料液中のジブチルヒドロキシルエン含量(g/kg)を算出する。	検体中のジブチルヒドロキシルエン含量(g/kg)を算出する。
	13 ブチルヒドロキシアニソール	(3)測定法 ①測定条件	移動相:A液・B液 混液 (9:1)	移動相:A液・B液 混液 (7:3)
		(3)測定法 ③定量	試料液中のブチルヒドロキシアニソール含量(g/kg)を算出する。	検体中のブチルヒドロキシアニソール含量(g/kg)を算出する。
14 没食子酸プロピル	(5)測定法 ③定量	試料液中の没食子酸プロピル含量(g/kg)を算出する。	検体中の没食子酸プロピル含量(g/kg)を算出する。	
第4章 漂白剤	17 二酸化硫黄及び亜硫酸塩類	試験法A (2)試料液の調製		
		試験法B (2)試料液の調製	リン酸溶液(1→4)	リン酸溶液
		試薬・試液		
		試験法B (3)空試料液の調製	(3)空試料液の調製 (2)試料液の調製における試料の代わりに水20mlを用い、同様に操作して空試料液とする	削除
		試験法B (4)検量線用標準液の調製	(4)検量線用標準液の調製	(3)検量線用標準液の調製
		試験法B (5)測定法	(5)測定法	(4)測定法
		(5)測定法 ③定量	次亜硫酸ナトリウム含量(g/kg)=二酸化硫黄含量(g/kg)×2.718	次亜硫酸ナトリウム含量(g/kg)=二酸化硫黄含量(g/kg)×1.359
(5)測定法 ③定量	ピロ亜硫酸ナトリウム含量(g/kg)=二酸化硫黄含量(g/kg)×3.471	ピロ亜硫酸ナトリウム含量(g/kg)=二酸化硫黄含量(g/kg)×1.735		
第5章 防かび剤	18 イマザリル	(2)試料液の調製	次いで酢酸エチル0.0025mol/l硫酸溶液50mlを加え、	次いで酢酸エチル0.025mol/l硫酸溶液50mlを加え、
		[注2]	この場合フラスコへの水の添加量は150mlである。	削除
	19 オルトフェニルフェノール及びオルトフェニルフェノールナトリウム	(3)検量線用標準液の調製	動相を加えて正確に100mlとする。この液10mlを正確に量り、	動相を加えて正確に100mlとする。この液1mlを正確に量り、
第7章 発色剤	24 亜硝酸ナトリウム	24 亜硝酸ナトリウム	Sodium Nitrate	Sodium Nitrite
		(5)測定法 ③検量線	それぞれの吸光度を測定し $E_{51}, E_{52}, \dots, E_{55}$ とする。吸光度差 $E_{51}-E_0, E_{52}-E_0, \dots, E_{55}-E_0$ を求め、標準液の吸光度差 $\Delta E_{51}, \Delta E_{52}, \dots, \Delta E_{55}$ として、検量線を作成する。	それぞれの吸光度を測定し、検量線を作成する。
第9章 着色剤	28 食用赤色2号及びそのアルミニウムレーキ 他	試薬・試液	60~80メッシュ	削除
第10章 甘味料	46 サッカリン及びサッカリンナトリウム	試薬・試液	透析補助液:0.1mmol/l 塩酸を用いる。	透析補助液:0.1mol/l 塩酸を用いる。
第18章 製造用剤等	103 リン酸及びその塩類、ピロリン酸塩類、ポリリン酸塩類及びメタリン酸塩類	試薬・試液	モリブデン酸アンモニウム溶液:モリブデン酸アンモニウム5gを水に溶かして	モリブデン酸アンモニウム溶液:モリブデン酸アンモニウム1gを水に溶かして