

- 今月の内容 ● トピックス
● 技術解説「カールフィッシャー法による水分測定について」

トピックス

●親子体験教室「牛乳の不思議を調べてみよう」参加者募集のご案内

食品工業技術センターでは「愛知発明の日」にちなんで、親子体験教室「牛乳の不思議を調べてみよう」を、下記のとおり開催します。

【日時】平成30年8月1日（水）午後1時30分から午後3時30分ごろまで

【場所】食品工業技術センター（名古屋市西区新福寺町2-1-1）

TEL：052-325-8093（担当 三浦）

【内容】乳製品の性質を学習し、牛乳からチーズを作る等の実験を行う。

【対象】小学生3年生から6年生 10組20名（保護者同伴のこと）

【参加費】無料

【申込方法】平成30年7月2日から7月30日までの期間に、「親子体験教室参加申込」と記入の上、①氏名②学年③保護者氏名④住所⑤電話番号⑥メールアドレスをFAXまたは電子メールで送付してください。先着順とします。

送付先：食品工業技術センター 分析加工技術室

FAX：052-532-5791 E-mail：acist-shokuhin@pref.aichi.lg.jp

◆詳細については、当センターホームページに掲載したパンフレットをご覧ください。

http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/other/up_docs/H30oyako.pdf

●(独法)国際協力機構の研修生のみなさんが来訪されました。

独立行政法人 国際協力機構（JICA）の課題別研修「中小企業のためのビジネス開発サービス（BDS）（A）」の一環として、6月29日（金）に9名の研修生のみなさんが来訪されました。当日は、当センターの概要説明と研究成果について説明を行った後、施設内を見学していただきました。



●ものづくり岡崎フェア2018に出展しました。

岡崎商工会議所、岡崎市ほかが主催する展示会「第6回ものづくり岡崎フェア2018」に当センターの指導成果事例を展示しました（7月12日から13日まで岡崎中央総合公園・総合体育館にて開催）。

内容は「岡崎市の地域資源「五万石ふじ」酵母と藤川宿の「むらさき麦」を利用したクラフトビール」、「岡崎の桜花弁から分離した酵母のパンへの利用」の2テーマで、当センターの技術シーズ、研究成果について担当者が説明しました。



岡崎の桜花弁から分離した酵母を利用したパン



岡崎市の「五万石ふじ」酵母と藤川宿の「むらさき麦」を利用したクラフトビール

カールフィッシャー法による水分測定について

1. はじめに

食品分析において、水分の分析は重要な項目の一つです。水分の定量法は大きく二つに分けられます。一つは加熱乾燥法です。試料を乾燥させたときの水分の蒸発による減少重量から試料中の水分量を求める方法です。加熱乾燥法は最も一般的な方法ですが、水以外の揮発性物質の影響があり、時間もかかるという欠点があります。もう一つはカールフィッシャー（KF）法です。この方法は水に特異的な化学反応を利用した水分測定法で、加熱乾燥法に比べてより広い濃度範囲の測定が可能で、測定時間が短いという利点があります（写真）。



2. カールフィッシャー（KF）法とは

KF 法は、メタノール等の低級アルコール及びピリジン等の有機塩基の存在下で、水がヨウ素及び二酸化硫黄と定量的に反応する（図 1）ことを利用して水分を測定する方法です¹⁾。



図 1 カールフィッシャー反応式

KF 法には容量滴定法と電量滴定法があります。

容量滴定法は、無水状態にした脱水溶剤に試料を加え、あらかじめ力価を標定しておいた滴定剤を用いて滴定を行い、その滴定量から試料中の水分量を求める方法です。広範囲の水分を測定することができ、脱水溶剤を選択することにより、溶剤への溶解性が異なる様々な試料の水分測定が可能です。

電量滴定法は、ヨウ化物イオン、二酸化硫黄、塩基及びアルコール等の溶剤を主成分とする電解液に試料を加えて電解酸化をすると、ヨウ素が発生し、試料中の水と反応することから、この電解酸化に要した電気量より水分量を求める方法です。水分の検出感度が非常に高く、容量滴定法では測定できない微量水分の測定に適しており、プラスチックなどの含水率の低い試料の水分測定も可能です。

3. KF 法による測定試料

KF 法による水分測定は、加熱により分解される成分を含む試料やアルコールなどの揮発性成分を含む試料に特に適しています。

KF 法は、日本薬局方、国際規格（ISO）など各国の規格に水分試験法として採用されています。これらは主に試薬や医薬品を対象としています。食品においては、日本農林規格（JAS）の植物油の他、栄養表示基準における水分試験法の 1 つとしても定められており、砂糖類、油脂類、味噌類、乾燥卵及び香辛料等の分析に用いられます²⁾。

なお、脱水溶剤に溶解しにくいでん粉類及びたんぱく加工品類や、アスコルビン酸等の

還元力が強くヨウ素と反応する物質を含む試料については、水分気化装置を用いることで、試料中の水分のみを脱水溶剤に送り込み水分測定が可能になります。

4. おわりに

当センターでは、水分気化装置付きカールフィッシャー水分計を平成 29 年度に更新し、KF 法（容量滴定法）による水分測定を行っ

ています。依頼試験の他、ご相談も随時お受けしておりますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

参考文献

- 1) 公益社団法人日本食品衛生協会：食品衛生検査指針理化学編 2015, P35-37 (2015)
- 2) 文部科学省：日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）分析マニュアル, P5-7 (2015)

食品工業技術センター 分析加工技術室 工藤尚子

研究テーマ：MALDI-TOF MS 微生物同定システムの食品衛生管理への活用

担当分野：菓子・清涼飲料

編集・発行

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター 平成30年7月17日発行

住所 〒451-0083 名古屋市西区新福寺町 2-1-1 FAX 052-532-5791

電話(直通) 総務課 052-325-8091 発酵バイオ技術室 052-325-8092

分析加工技術室 052-325-8093 保蔵包装技術室 052-325-8094

URL : <http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/> E-mail: shokuhin@aichi-inst.jp

