

## 有機不純物に係る日本アルコール産業株式会社品質規格と酒類中の含量の比較

単位:mg/l (ppm)

有機不純物名	日本アルコール産業株式会社 品質規格 (トレーサブル99)	通常食品のうち酒類に含まれる量				
		清酒 <sup>1)</sup>	ワイン <sup>1),2)</sup>	いも焼酎 <sup>3)</sup>	ブランデー <sup>4)</sup>	ウイスキー <sup>5)</sup>
メタノール	1以下	trace ~ 不検出	50 ~ 250	80 ~ 445		
1 - プロパノール	1以下	120		56 ~ 154	203 ~ 245	
2 - プロパノール	20以下		2-ブタノールとの 合計として 100 ~ 250			
1 - ブタノール	1以下	trace		0 ~ 4		
アセトアルデヒド	3以下		67 ~ 151	8 ~ 25		40 ~ 80
シクロヘキサン <sup>6)</sup>	1未満					
規格値を定めた物質以外 の有機不純物	5以下					

## 参考文献:

- 1) 新版・醸造成分一覧、(財)日本醸造協会(1977)
- 2) 渡辺ら、ドイツワインの成分と品質との関係、日本醸造協会誌、75巻、p756-760(1980)
- 3) 菅間ら、第2回本格焼酎鑑評会出品酒の成分と評価、醸造試験所報告150号、p10-27(1978)
- 4) 大塚ら、酒類のタイプと成分(第2報)コニャックブランデーの熟度と成分、醸造協会誌74巻、p549-554(1979)
- 5) 吉沢、ウイスキーの香り、日本醸造協会誌、58巻、p507-509(1963)

## 備考:

- 6) 製品の分析では不検出。