

糖度計（屈折計・Brix計）のご紹介

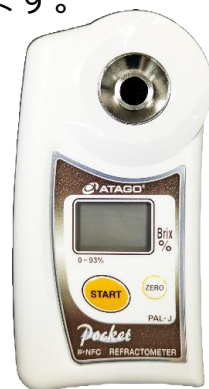
果物や野菜の味や品質を評価する指標のひとつに糖度があります。今号では糖度を測定できる装置と、その活用例をご紹介します。

糖度とは？

果物や野菜の甘味の指標として用いられている糖度は、可溶性固形分の含量を光の屈折率から「Brix値※1」として測定されます。Brix値の1度（1°Bx）は「100 gの水溶液にショ糖が1 g溶けている」ことを示しています。

※1 糖度は「Brix値」で記載されることが多いですが、正確には「水に溶けている固形分量」の指標であるため、食品によっては甘味と関連しない場合もあることに注意が必要です。

環農水研では、糖度を測定できる装置として、ポケット糖度・濃度計 PAL-J（ATAGO製）等を所有しています。こちらの装置では測定部に試料を数mL滴下し、ボタンを押して数秒待つだけで測定することができます。



ポケット糖度・濃度計
PAL-J（ATAGO製）

活用例

★果物や野菜の糖度評価

糖度20度!!

★加工品の品質管理

容器詰加熱殺菌食品HACCPマニュアルでは、水分活性※2を一定に保つため、日常の品質管理に糖度計を用いることが記載されています。可溶性固形分の割合と水分活性には関係性があるため、保存性の確認に補助的に活用することができます。

※2 水分活性についてはバックナンバー「vol.5、vol.38、vol.66」でもご紹介しておりますのでご興味のある方はそちらもぜひご覧ください！

食品技術ニュース | バックナンバー  CLICK

・環農水研の加工機器や分析機器を用いた試作や試験研究などをご依頼いただけます。

詳細は、右記の環農水研ホームページをご覧ください。

・お問合せは、
食と農の研究部 **食品グループ**（072-979-7063）まで。

<技術支援制度詳細>

<https://www.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/>

環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索

