



ビールの苦味価(BU)の測定



ビールに含まれるホップ由来の苦味成分であるイソ α 酸を抽出し、紫外可視分光光度計を用いて測定した吸光度から苦味価を算出します。

1. 試料および方法

市販ビール2種(ピルスナーおよびIPA)を試料としました。ガス抜きした試料を10 mLずつ遠沈管に採取し、塩酸を加えたイソオクタンと共に振とうしてイソ α 酸を抽出後、遠心分離しました(図)。続いて、上部のイソオクタン層の275 nmにおける吸光度を、紫外可視分光光度計により測定しました。

2. 結果

ビール試料(ピルスナーおよびIPA)について、得られた275 nmにおける吸光度と算出した苦味価を表に示します。ホップをより多く使うIPAスタイルのビールの苦味価が高い値を示しました。

表 ビール試料(2種)の吸光度 A275 と苦味価

	吸光度	苦味価
ピルスナー	0.423	21.2
IPA	0.862	43.1

苦味価 (BU) = $50 \times$ 吸光度 A275
参考: 改定 BCOJ ビール分析法 8.15 苦味価(IM)

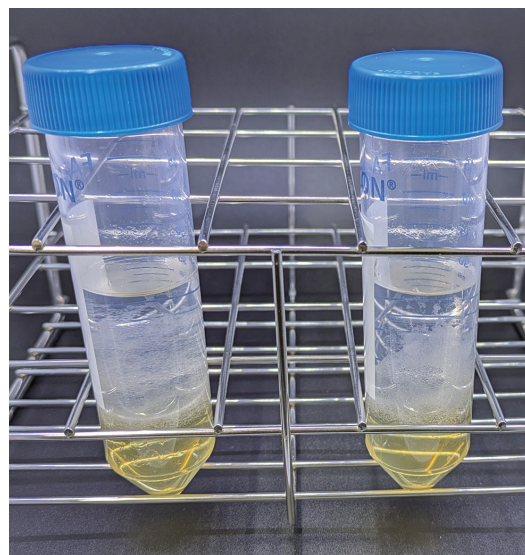


図1 イソオクタンを添加し振とう後、遠心分離したビール試料

上部のイソオクタン層の吸光度を測定



図2 紫外可視分光光度計

2026年4月1日以降開始の依頼試験項目です。
料金は、決定次第、掲載いたします。