



# 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 $\alpha$ 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 $\alpha$ 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 A<sub>275</sub> 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 × 吸光度 A<sub>275</sub>  
参考: 改定BCOJ ビール分析法 8.15 苦味価(IM)

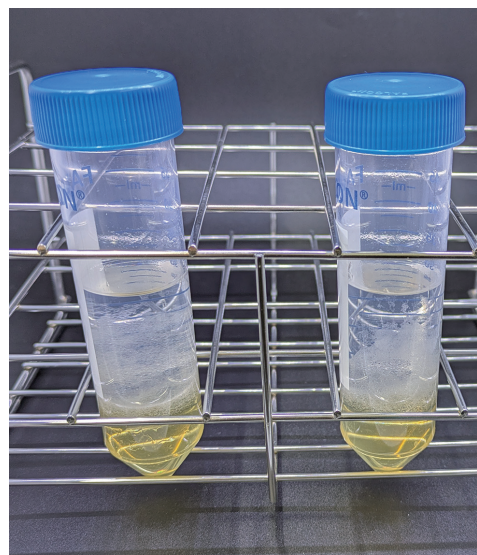


図 イソオクタンを添加し振とう後、遠心分離したビール試料

上部のイソオクタン層の吸光度を測定

## 3. ご利用料金例

※ あくまで参考価格です。試験内容によって料金は変わりますことをご了承下さい。  
ご不明な点等ありましたらお問い合わせください。

2026年4月1日時点

| 試験項目                                                                                                               | 項目コード   | 単価<br>(税込み)      | 中小企業<br>一般企業 | 点数 | 小計<br>(税込み)       | 中小企業<br>一般企業 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|--------------|----|-------------------|--------------|
|  化学分析等のための事前の処置 抽出分離処理 [1試料につき]  | T11551S | ¥4,110<br>¥7,650 |              |    | ¥4,110<br>¥7,650  |              |
|  紫外可視分光光度計によるもの 簡易な定量分析 [1試料につき] | T613411 | ¥3,100<br>¥6,210 |              |    | ¥3,100<br>¥6,210  |              |
| 合計                                                                                                                 |         |                  | 中小企業<br>一般企業 |    | ¥7,210<br>¥13,860 |              |

※ 料金の詳細は、東京都立産業技術研究センターのホームページでご確認ください。  
ご不明な点等ありましたら、お気軽にお問い合わせください。