

○農林水産省告示第九百五十五号

飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和二十八年法律第三十五号）第二十六条第一項の規定に基づき、飼料の公定規格（昭和五十一年七月二十四日農林省告示第七百五十六号）の一部を次のように改正する。

令和三年六月四日

農林水産大臣 野上浩太郎

次の表により、改正前欄に掲げる規定の傍線を付した部分（以下「傍線部分」という。）でこれに対応する改正後欄に掲げる規定の傍線部分があるものは、これを当該傍線部分のように改め、改正後欄に掲げる規定の傍線部分でこれに対応する改正前欄に掲げる規定の傍線部分がないものは、これを加える。

改正後	改正前
<p style="text-align: center;">第1章 飼料分析法</p> <p>第1節 通則</p> <p>1 原子量</p> <p>この分析法において採用する各元素の原子量は、<u>2007年国際原子量表</u>による。</p> <p>2・3 (略)</p> <p>4 試薬</p> <p>(1) この分析法において使用する試薬は、すべて化学薬品であって、別段の規定があるもののほかは、<u>日本産業規格 (J I S)</u> 1級以上に合格するもの又はそれに相当する純度のものとする。</p> <p>(2)～(7) (略)</p> <p>第2節 分析試料の調製法</p> <p>(略)</p> <p>(1) 試料が乾燥している場合には、試料を粉砕して1mmの網ふるい (<u>日本産業規格</u>に定められた標準網ふるい又はこれに相当するふるい目のもの) を通してよく混合する。</p> <p>(2)・(3) (略)</p> <p>第3節 成分分析法</p> <p>1・2 (略)</p> <p>3 粗脂肪の定量法</p> <p style="text-align: center;">定 量</p> <p>(1) <u>エーテル抽出法</u> 分析試料2～5gを円筒ろ紙(径約2.2cm、高さ約9cm)に正確にとり、その上に脱脂綿を少量<u>ずつ</u>数回に分け軽くおさえるようにして入れる。試料を入れた円筒ろ紙は95～100℃で2時</p>	<p style="text-align: center;">第1章 飼料分析法</p> <p>第1節 通則</p> <p>1 原子量</p> <p>この分析法において採用する各元素の原子量は、<u>1975年原子量表</u>による。</p> <p>2・3 (略)</p> <p>4 試薬</p> <p>(1) この分析法において使用する試薬は、すべて化学薬品であって、別段の規定があるもののほかは、<u>日本工業規格 (J I S)</u> 1級以上に合格するもの又はそれに相当する純度のものとする。</p> <p>(2)～(7) (略)</p> <p>第2節 分析試料の調製法</p> <p>(略)</p> <p>(1) 試料が乾燥している場合には、試料を粉砕して1mmの網ふるい (<u>日本工業規格</u>に定められた標準網ふるい又はこれに相当するふるい目のもの) を通してよく混合する。</p> <p>(2)・(3) (略)</p> <p>第3節 成分分析法</p> <p>1・2 (略)</p> <p>3 粗脂肪の定量法</p> <p style="text-align: center;">定 量</p> <p>(新設)</p> <p>分析試料2～5gを円筒ろ紙(径約2.2cm、高さ約9cm)に正確にとり、その上に脱脂綿を少量<u>づつ</u>数回に分け軽くおさえるようにして入れ</p>

間乾燥してから脂肪ひょう量びん（あらかじめ 95～100℃で乾燥して重さを量っておいたもの）を連結したソックスレー脂肪抽出装置に入れ、エーテルで抽出する。16 時間抽出した後、円筒ろ紙をとり去り、脂肪ひょう量びん中のエーテルを回収する。脂肪ひょう量びんをはずして残りのエーテルを揮発させ 95～100℃で3時間乾燥し、デシケーター中で放冷後、重さを量り、次の式により粗脂肪の量を算出する。

$$\text{粗脂肪の量 (\%)} = (W_1 - W_2) / W \times 100$$

$W_1$  : 脂肪ひょう量びん+抽出物の重量 (g)

$W_2$  : 脂肪ひょう量びんの重量 (g)

$W$  : 分析に用いた試料の重量 (g)

付記 脂肪を多量に含有し試料の粉碎が困難な場合は、第2節の(3)により分析試料を調製し粗脂肪を定量し、これによって予備抽出された粗脂肪の量は次のようにして求める。

予備抽出の際浸出に用いたエーテルをメスフラスコに移し、標線までエーテルを加えて、その一定量を脂肪ひょう量びん（あらかじめ 95～100℃で乾燥して重さを量っておいたもの）にとり、エーテルを回収し、上記定量法に準じて予備抽出された粗脂肪の量を求める。

次に、予備抽出後の試料中の粗脂肪の量を上記定量法によって求め、次の式により原試料の粗脂肪の量を算出する。

$$\text{原試料中の粗脂肪の量 (\%)} = F_1 + (100 - F_1) \times F_2 / 100$$

$F_1$  : 予備抽出によって抽出された粗脂肪の量 (%)

$F_2$  : 予備抽出後の試料中の粗脂肪の量 (%)

(2) 酸分解エーテル抽出法 (1) の規定にかかわらず、全脂粉乳を原料とする配合飼料については、分析試料 2g を 100 mL のビーカーに正確にとり、エタノール 2mL を加え、ガラス棒で混和して試料を潤した後、塩酸 (4 + 1) 20mL を加えて時計皿で覆い、70～80℃の水浴

る。試料を入れた円筒ろ紙は 95～100℃で2時間乾燥してから脂肪ひょう量びん（あらかじめ 95～100℃で乾燥して重さを量っておいたもの）を連結したソックスレー脂肪抽出装置に入れ、エーテルで抽出する。16 時間抽出した後、円筒ろ紙をとり去り、脂肪ひょう量びん中のエーテルを回収する。脂肪ひょう量びんをはずして残りのエーテルを揮発させ 95～100℃で3時間乾燥し、デシケーター中で放冷後、重さを量り、次の式により粗脂肪の量を算出する。

$$\text{粗脂肪の量 (\%)} = (W_1 - W_2) / W \times 100$$

$W_1$  : 脂肪ひょう量びん+抽出物の重量 (g)

$W_2$  : 脂肪ひょう量びんの重量 (g)

$W$  : 分析に用いた試料の重量 (g)

付記 脂肪を多量に含有し試料の粉碎が困難な場合は、第2節の(3)により分析試料を調製し粗脂肪を定量し、これによって予備抽出された粗脂肪の量は次のようにして求める。

予備抽出の際浸出に用いたエーテルをメスフラスコに移し、標線までエーテルを加えて、その一定量を脂肪ひょう量びん（あらかじめ 95～100℃で乾燥して重さを量っておいたもの）にとり、エーテルを回収し、上記定量法に準じて予備抽出された粗脂肪の量を求める。

次に、予備抽出後の試料中の粗脂肪の量を上記定量法によって求め、次の式により原試料の粗脂肪の量を算出する。

$$\text{原試料中の粗脂肪の量 (\%)} = F_1 + (100 - F_1) \times F_2 / 100$$

$F_1$  : 予備抽出によって抽出された粗脂肪の量 (%)

$F_2$  : 予備抽出後の試料中の粗脂肪の量 (%)

(新設)

中でときどきかき混ぜながら 1 時間加熱した後放冷する。先のビーカーの内容物を 200mL の分液漏斗 A に入れ、ビーカーをエタノール 10mL 及びエーテル 25mL で順次洗浄し、洗液を分液漏斗 A に合わせる。更にエーテル 75mL を分液漏斗 A に加え、振り混ぜた後静置する。エーテル層（上層）をピペット等でとり、あらかじめ水 60mL を入れた 500mL の分液漏斗 B に加える。

分液漏斗 A にエーテル 50mL を加え、同様に 2 回操作し、各エーテル層をピペット等でとり、分液漏斗 B に合わせる。

分液漏斗 B を振り混ぜた後静置し、水層（下層）を捨てる。更に水 60mL を分液漏斗 B に加え、同様に 2 回操作する。エーテル層をあらかじめ脱脂綿を詰め硫酸ナトリウム（無水）10g 以上の適量を入れた漏斗で脂肪ひょう量瓶（あらかじめ 95～100℃で乾燥し、デシケーター中で放冷後、重さを量っておいたもの）にろ過する。

次に、ソックスレー抽出器で先の脂肪ひょう量瓶内のエーテルを回収する。脂肪ひょう量瓶をはずしてエーテルを揮散させ、95～100℃で 3 時間乾燥し、デシケーター中で放冷後、重さを量り、次の式により粗脂肪の量を算出する。

$$\text{粗脂肪の量 (\%)} = (W_1 - W_2) / W \times 100$$

W<sub>1</sub> : 脂肪ひょう量びん+抽出物の重量 (g)

W<sub>2</sub> : 脂肪ひょう量びんの重量 (g)

W : 分析に用いた試料の重量 (g)

#### 4 粗繊維の定量法

定 量

(1) (略)

(2) ろ過法 分析試料 2～5 g を 500mL のトールビーカーに正確にとり、1.25%硫酸液を 200mL 加え、(1)と同様に 30 分間煮沸した後、これを直ちに 0.044mm のステンレス金網（日本産業規格に定められた標

#### 4 粗繊維の定量法

定 量

(1) (略)

(2) ろ過法 分析試料 2～5 g を 500mL のトールビーカーに正確にとり、1.25%硫酸液を 200mL 加え、(1)と同様に 30 分間煮沸した後、これを直ちに 0.044mm のステンレス金網（日本工業規格に定められた標

準網ふるい又はこれに相当するふるい目のもの) でろ過し、熱水で洗浄する。

酸不溶解物を水 130~140mL で元のトールビーカーに全部移し、5%水酸化ナトリウム液を 50mL 加え、標線まで水を加えて 200mL とし (1) と同様に 30 分間煮沸した後、ろ紙でろ過し、(1) と同様に操作して粗繊維の量を算出する。

5~10 (略)

準網ふるい又はこれに相当するふるい目のもの) でろ過し、熱水で洗浄する。

酸不溶解物を水 130~140mL で元のトールビーカーに全部移し、5%水酸化ナトリウム液を 50mL 加え、標線まで水を加えて 200mL とし (1) と同様に 30 分間煮沸した後、ろ紙でろ過し、(1) と同様に操作して粗繊維の量を算出する。

5~10 (略)





## 附 則

この告示は、公布の日から施行する。