

赤ワインの底に沈殿物が！

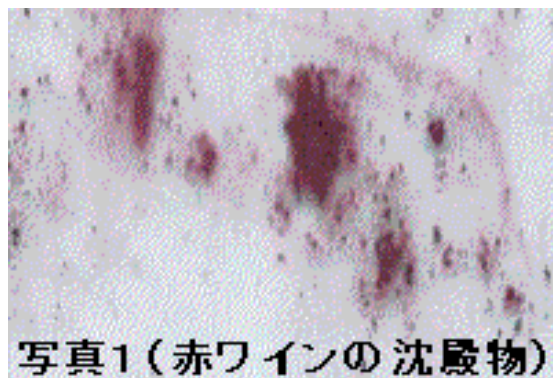


写真1 (赤ワインの沈殿物)

保健所に市民が「赤ワインを飲んでいたら、グラスの底に沈殿物があるのに気付いた。気持ち悪いので調べてほしい」旨の苦情が寄せられました。沈殿物(写真1)は赤みを帯びた結晶状のもので、苦情事例集で調べたところ、酒石酸塩の結晶ではないかと思われました。

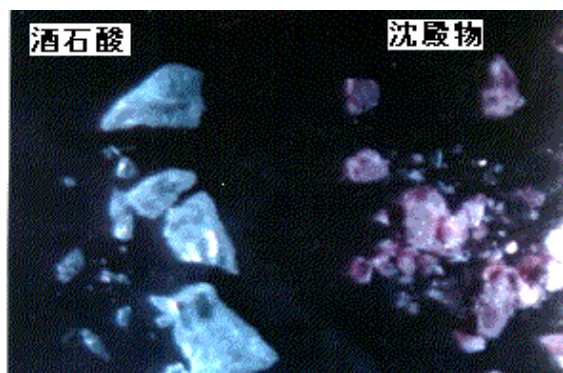


写真2 (酒石酸スタンダードと沈殿物)

この沈殿物と酒石酸標準品を実体顕微鏡で観察しましたが、沈殿物の結晶が小さくバラバラになっているので、沈殿物の結晶が酒石酸の結晶と同様の形をしているかどうか確認できませんでした(写真2)。そこで沈殿物をキャピラリー電気泳動で分析したところ、沈殿物の70%が酒石酸であることが判りました。

memo

酒石酸塩はブドウの中に多く含まれる天然成分であり、ブドウ果汁中で0.2~1.0%、ワイン中で0.1~0.6%含まれています(食品の苦情Q&A(追補版)東京都より)。