⑤　脂肪の場合

試料5.00ｇに４mol／１塩酸５ml及びアセトン100mlを加え、細切均一化した後、吸引ろ過する。ろ紙上の残留物にアセトン50mlを加え、細切均一化した後、吸引ろ過する。得られたろ液を合わせ、アセトンで正確に200mlとする。

この溶液から正確に20mlを採り、10w／ｖ％塩化ナトリウム溶液100mlを加え、酢酸エチル及びｎ－ヘキサンの混液（１：１）100ml及び50mlで２回振とう抽出する。抽出液を合わせ、無水硫酸ナトリウムを加えて脱水し、無水硫酸ナトリウムをろ別した後、40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。

この残留物にｎ－ヘキサン30mlを加え、アセトニトリル及び水の混液(99：１)30mlずつで３回振とう抽出する。抽出液を合わせ、40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。

⑥　はちみつの場合

試料10.0ｇに水20mlを加えて溶かす。これに４mol／１塩酸５ml及びアセトン100mlを加え、細切均一化した後、吸引ろ過する。ろ紙上の残留物にアセトン50mlを加え、細切均一化した後、吸引ろ過する。得られたろ液を合わせ、アセトンで正確に200mlとする。

この溶液から正確に10mlを採り、10w／ｖ％塩化ナトリウム溶液100mlを加え、酢酸エチル及びｎ－ヘキサンの混液（１：１）100ml及び50mlで２回振とう抽出する。抽出液を合わせ、無水硫酸ナトリウムを加えて脱水し、無水硫酸ナトリウムをろ別した後、40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。

b　加水分解

ａ　抽出法で得られた残留物にメタノール２mlを加えて溶かし、1.5mol／１水酸化ナトリウム溶液１mlを加える。これに還流冷却器を取り付けて、80℃の水浴中で30分間加熱した後、放冷する。これに1.5mol／１塩酸を加えてpH7.5～8.0に調整し、0.1w／ｖ％炭酸水素ナトリウム溶液16mlを加える。

c　精製法

①　オクタデシルシリル化シリカゲルカラムクロマトグラフィー

オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラム（1,000mg）にメタノール10ml及び水10mlを順次注入し、流出液は捨てる。このカラムにｂ　加水分解で得られた溶液を注入し、流出液は捨てる。

次いで、0.1w／ｖ％炭酸水素ナトリウム溶液及びメタノールの混液（１：１）20mlを注入し、溶出液に４mol／１塩酸５mlを加えてpH１以下に調整する。これに10w／ｖ％塩化ナトリウム溶液100mlを加え、エーテル50mlずつで２回振とう抽出する。抽出液を合わせ、無水硫酸ナトリウムを加えて脱水し、無水硫酸ナトリウムをろ別した後、ろ液を40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物にアセトニトリル及びトルエンの混液（３：１）３mlを加えて溶かす。

②　グラファイトカーボン／エチレンジアミンーNープロピルシリル化シリカゲル積層カラムクロマトグラフィー

グラファイトカーボン／エチレンジアミンーNープロピルシリル化シリカゲル積層ミニカラム（500mg／500mg）にアセトニトリル及びトルエンの混液(３：１)10mlを注入し、流出液は捨てる。

このカラムに①で得られた溶液を注入した後、更にアセトニトリル及びトルエンの混液（３：１）７mlを注入し、流出液は捨てる。次いで、アセトニトリル、ギ酸及びトルエンの混液（75：１：25）30mlを注入し、溶出液を40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物をメタノールに溶かし、正確に１ml(茶及びホップの場合には正確に0.5ml）としたものを試験溶液とする。

し，アセトニトリル層を上記の分液漏斗に合わせる。これにアセトニトリル飽和ｎ－ヘキサン50mlを加え，軽く振り混ぜた後，静置し，アセトニトリル層をすり合わせ減圧濃縮器中に移し，40℃以下で約１mlに濃縮し，更に室温で窒素気流下で乾固する。

②　果実，野菜，抹茶及びホップの場合

果実及び野菜の場合は，検体約１kgを精密に量り，必要に応じ適量の水を量つて加え，細切均一化した後，検体20.0ｇに相当する量を量り採る。

抹茶の場合は，検体5.00ｇを量り採り，水20mlを加えて，２時間放置する。

ホップの場合は，検体を粉砕した後，5.00ｇを量り採り，水20mlを加えて，２時間放置する。

これにアセトン100ml及び４mol／１塩酸５mlを加え，３分間細砕した後，ケイソウ土を１cmの厚さに敷いたろ紙を用いてすり合わせ減圧濃縮器中に吸引ろ過する。ろ紙上の残留物を採り，アセトン50mlを加え，３分間細砕した後，上記と同様に操作して，ろ液をその減圧濃縮器中に合わせ，40℃以下で約30mlに濃縮する。

これをあらかじめ10％塩化ナトリウム溶液100mlを入れた300mlの分液漏斗に移す。酢酸エチル100mlを用いて上記の減圧濃縮器のナス型フラスコを洗い，洗液を上記の分液漏斗に合わせる。振とう機を用いて５分間激しく振り混ぜた後，静置し，酢酸エチル層を300mlの三角フラスコに移す。水層に酢酸エチル50mlを加え，上記と同様に操作して，酢酸エチル層を上記の三角フラスコに合わせる。これに適量の無水硫酸ナトリウムを加え，時々振り混ぜながら15分間放置した後，すり合わせ減圧濃縮器中にろ過する。次いで酢酸エチル20mlを用いて三角フラスコを洗い，その洗液でろ紙上の残留物を洗う操作を２回繰り返す。両洗液をその減圧濃縮器中に合わせ，40℃以下で約１mlに濃縮し，更に室温で窒素気流下で乾固する。

③　抹茶以外の茶の場合

検体9.00ｇを100℃の水540mlに浸し，室温で５分間放置した後，ろ過し，冷後ろ液360mlを500mlの三角フラスコに移す。これに塩化ナトリウム18ｇ及び４mol／１塩酸を加えてpH１以下に調整する。これをあらかじめ酢酸エチル100mlを入れた1,000mlの分液漏斗に移し，振とう機を用いて５分間激しく振り混ぜた後，静置し，酢酸エチル層を300mlの三角フラスコに移す。水層に酢酸エチル100mlを加え，上記と同様に操作して，酢酸エチル層を上記の三角フラスコに合わせる。これに適量の無水硫酸ナトリウムを加え，時々振り混ぜながら15分間放置した後，すり合わせ減圧濃縮器中にろ過する。次いで酢酸エチル20mlを用いて三角フラスコを洗い，その洗液でろ紙上の残留物を洗う操作を２回繰り返す。両洗液をその減圧濃縮器中に合わせ，40℃以下で約１mlに濃縮し，更に室温で窒素気流下で乾固する。

④　①から③までに掲げる食品以外の食品の場合

①又は②の場合に準じて抽出を行う。

b　加水分解

ａ　抽出法で得られた残留物にメタノール20mlを加えて溶かし，100mlのナス型フラスコに移し，1.5mol／１水酸化ナトリウム溶液10mlを加える。これに還流冷却器を取り付けて，80℃の水浴中で30分間加熱した後，放冷する。これをすり合わせ減圧濃縮器中に移し，40℃以下で大部分のメタノールを除去する。この残留物をガラスろ過器（細孔記号Ｇ３）を用いて吸引ろ過し，ろ液を300mlの分液漏斗(I)に移す。ガラスろ過器上の残留物を少量のアセトン及び水を用いて洗い，洗液を上記の