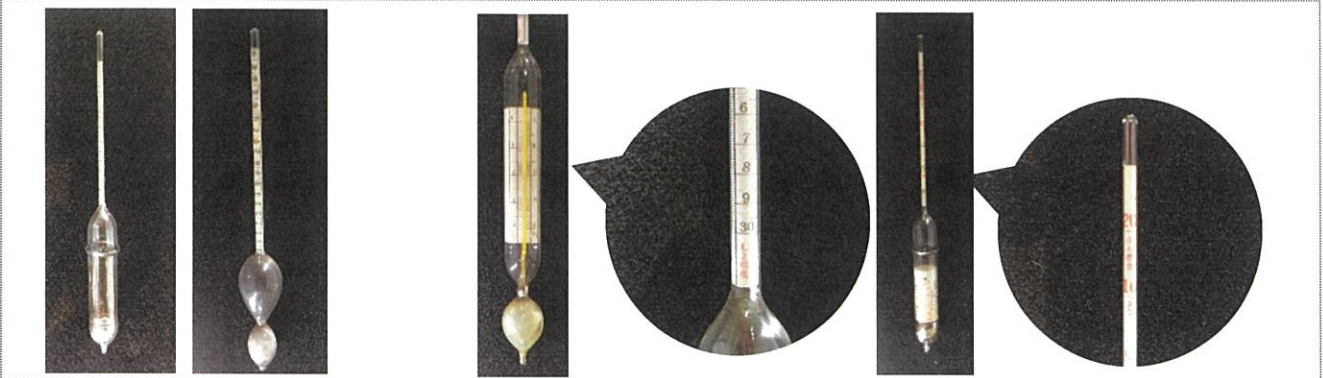


浮ひょう形密度計



(左) 比重浮ひょう

(中央) しよ糖度浮ひょう

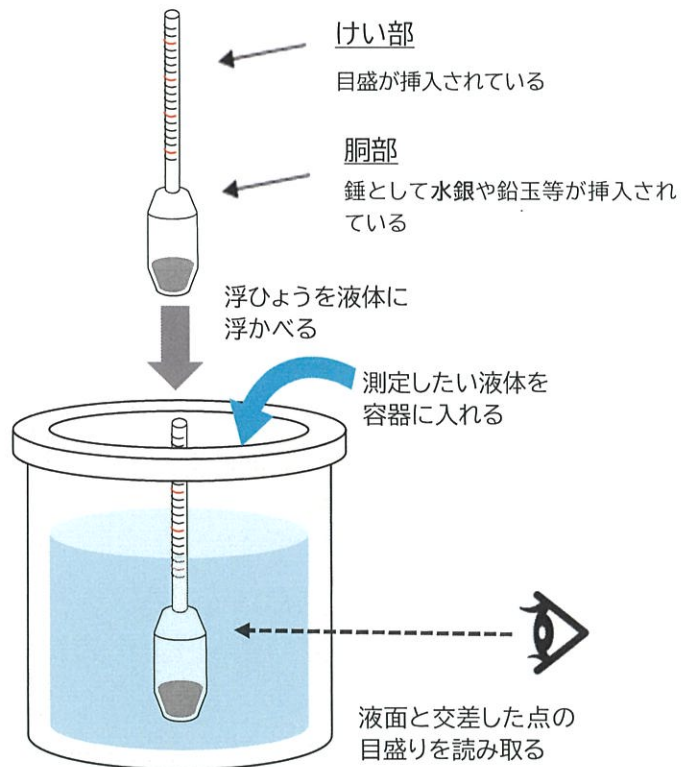
(右) 日本酒度浮ひょう

浮ひょうとは、液体中に浮かべて目盛を読む「浮きばかり」のことで、液体の密度、比重、濃度などを測定する器具である。

構造と使用方法は右図のとおりで、水銀は浮ひょう胴部の錘として使用されている。

浮ひょうは液体を管理をする方法の一つとして使われ、構造が簡単で密度、比重、濃度を直読できる利点がある。

けい部の目盛の表し方により様々な用途で利用することが可能で、密度計の他、比重、重ポーム度、軽ポーム度、日本酒度、酒精度、しよ糖度、API度など様々な浮ひょうがある。またほとんどの液体に使用することが出来、石油製品、化学製品、お酒、清涼飲料などの品質管理に用いられる。



日本酒度

日本酒の辛口、甘口を表す日本酒度は浮ひょうを用いて測定する。日本酒度 0 の基準は「4℃の真水」で、日本酒が基準よりも重いか軽いかわ、浮ひょうを用いて調べる。

<甘口> 甘味は糖分に由来し糖が多くなれば比重が大きくなり浮ひょうは浮いて、読み取り値はマイナス(-)側の目盛りとなる。

<辛口> 辛味はアルコールに由来しアルコール含量の多いと浮ひょうは沈み読み取り値はプラス(+)側の目盛りとなる。

マイナス(-)の度合いが高くなるほど甘口、プラス(+)の度合いが高くなるほど辛口ということになる。



目盛りは、上側がプラス(+)
下側がマイナス(-)

