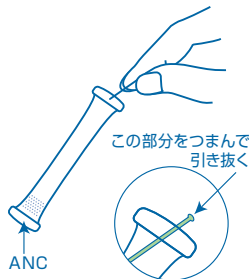
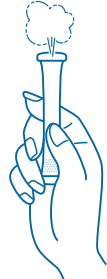


測り方

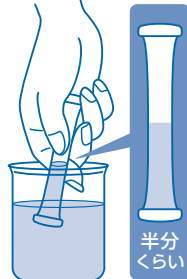
※まず、水をきれいな小さい容器に移してください。



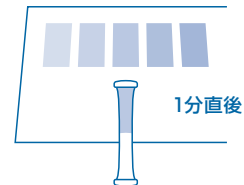
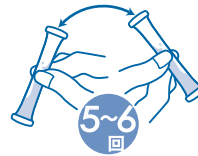
① ラミネート包装から取り出し、チューブ先端のラインを引き抜きます。



② 穴を上にして、指でチューブの下半分を強くつまみ、中の空気を押し出します。



③ そのまま穴を水の中に入れ、つまんだ指をゆるめ、半分くらい水を吸い込むまで待ちます。液がもれないようにかるく5~6回振り混ぜます。



④ 1分直後にチューブを標準色の上ののせて比色します。

測定値の読み方

指定時間後にチューブ内の液の色を標準色と比べます。一番近い標準色の値がその水の測定値です。チューブ内の液の色が標準色の間の場合は中間値を読み取ってください。

測定に関する注意

- 容器や手の汚れは測定値に大きく影響します。容器や手をよく洗ってから測定してください。不必要にチューブをさわったり、測定する時に調べる水の中に指が入らないようにしてください。特に調理の後、果物の皮を手でむいた後などは手を石鹸でよく洗い、洗剤が残らないように水で洗い流してハンドクリームなどを付けずに測定してください。
 - 調べる水の温度は15~40℃で測定してください。
 - 1回で水をチューブの半分近くまで吸い込めなかった時には、穴を上にして空気を押し出し、もう一度やりなおしてください。
 - 比色は1分直後に行なってください。特にpH7以上の場合は、時間が経つとアルカリ側の発色に変わってしまいます。
 - 比色する時に、多少試薬が残っていても測定に影響はありません。
 - 比色はできるだけ日中の日陰で行なってください。直射日光や一部の蛍光灯、水銀灯、LEDでは比色が困難になることがあります。
 - 海水は測定できません。
 - 水中の金属イオンなどが発色に影響する場合があります。
 - 強く振ったり、にぎったりするとチューブ内の液がもれることがありますが、ラインを元に戻せば、液もれはしません。
- [特許 第4125603号]

使用前、使用後の取扱い注意

使用前、使用後共に、チューブの内容物は外に出さないようにしてください。

応急措置

内容物が目に入ってしまったら → すぐに多量の水で洗い流してください。

内容物が皮膚や衣服にふれたら → すぐに水で洗い流してください。

内容物が口に入ってしまったら → すぐに水で口の中を洗い流してください。

内容物を飲み込んだり、上記の措置後に異常がある場合には、すぐに医師の診断を受けてください。

保管

幼児の手の届かない乾暗所(常温)に保管してください。

廃棄

チューブは中身を出さないようにし、紙に包んで「燃やすゴミ」として廃棄してください。

なお、分別収集などで燃やすゴミとして出せない場合には、「燃やさないゴミ」で処分してください。

チューブはポリエチレンでできています。

試薬に関するお知らせ

本製品は、取扱者へのSDSの提供を義務づけた「PRTR法」、「労働安全衛生法」および「毒物及び劇物取締法」には該当しません。

pH（ピーエイチ または ペーハー）とは……

水溶液の酸性・アルカリ性の程度を示す数値で、次のような関係になっています。

pH 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
酸性 ← 中性 → アルカリ性

水の性質の1つに、酸性・アルカリ性という区分があり、pH(水素イオン濃度指数)という指標で程度を示します。
pHは0~14の値をとる数値で、pH7が中性、7より高いとアルカリ性、7より低いと酸性になります。

- pHが7より低い……… 酸性の性質を示し、数値が低いほど酸性が強くなります。
酸性の薬品としては、硫酸や塩酸などがあります。
酸味があり、pH3~7の弱酸性のものは食酢、多くの果物、清涼飲料水など身近にたくさんあります。
酸性雨もそのうちの1つです。
 - pHが7程度……… 河川水や井戸水、水道水などは中性付近のpHを示します。
 - pHが7より高い……… アルカリ性の性質を示し、数値が高いほどアルカリ性が強くなります。
アルカリ性の薬品としては、水酸化ナトリウムや炭酸ナトリウムなどがあります。
身近なものとしては、石けんや石灰、灰などがあります。
苦味があり、食品としてアルカリ性のものはほとんどありません。
- なお、酸性食品・アルカリ性食品という区分は、食品を焼いた灰を溶かした液のpHによって分類します。

■アントシアニンについて

本製品の発色試薬であるアントシアニンは、植物がつくるある種の色素の総称です。アントシアニン系色素は植物に主に赤紫~青紫色をもたらします。アントシアニン系色素を多く含む例には、アカキャベツの葉、ムラサキイモの根、ブルーベリーの実などがあげられます。

アントシアニン系色素はpHで大きく色が変わるという特徴があります。

一般的に酸性で赤紫やオレンジ、中性やアルカリ性で青~緑を示します。ただし、アントシアニンはアルカリ性では分解しやすく長持ちしません。

アントシアニンのもうひとつの特徴に、金属と反応しやすいという点があります。

ナスの漬物を作るときに、漬物樽に鉄クギをいれるという話を聞いたことはありませんか。

これはクギの鉄分がナスの皮に含まれているアントシアニンと反応して、漬物をナスらしいきれいな紺色にしてくれるからです。したがって、このバックテストも金属などの影響を受けます。

【測定に影響のある物質】

- 鉄 : 青色に発色します。中性で5mg/L、酸性で1mg/L程度から影響します。
- 銅 : 青色に発色します。中性で1mg/L程度から影響します。
- アルミニウム : 青色に発色します。中性で0.5mg/L程度から影響します。



株式会社 共立理化学研究所
KYORITSU CHEMICAL-CHECK Lab., Corp.

〒145-0071 東京都大田区田園調布5-37-11
TEL:03-3721-9207 FAX:03-3721-0666
水調べに関するさまざまな情報をweb上で提供しています。
<https://kyoritsu-lab.co.jp> kyoritsu@kyoritsu-lab.co.jp