



社内資料

# 【アレグラドライシロップ 5%】

## 各種飲料・食品との配合変化試験（性状・pH・定量）

サノフィ株式会社

2015年9月作成

# アレグラドライシロップ 5%の各種飲料・食品との配合変化

## 1. 試験方法

本剤1包をとり、内容物の全量を容器に入れ、飲料約25mL または食品約25g を加えて配合し、試験検体とした。配合直後及び1時間保存後（室温）の試験検体につき、性状、pH、定量（残存率）の測定を行った。

- ① 性状（外観及びにおい。飲料との配合においては再分散性<sup>\*1)</sup>についても確認)
- ② pH（飲料との配合のみ)
- ③ 定量（残存率<sup>\*2)</sup>)

\*1)：再分散性は10回の転倒混和で懸濁液が均質化した場合を良好、均質化しなかった場合を不良とした。

\*2)：配合直後のフェキソフェナジン塩酸塩含量を100%としたときの1時間保存後の残存率%を示した。

## 2. 試験結果

以下の表に配合試験結果を示す。いずれの飲料及び食品との配合においても、室温で1時間保存後まで著しい品質（性状・pH・定量）の変化は認められなかった。

配合試験結果（飲料）

対象 (商品名)	配合量	配合前外観 におい	測定項目	配合直後	1時間後（室温）
水 (南アルプスの天然水)	25mL	無色澄明 においなし	性状/外観	白色懸濁	白色懸濁
			性状/におい	なし	なし
			再分散性	良好	良好
			pH	4.49	4.14
			残存率(%)	100	95.9
麦茶 (健康ミネラルむぎ茶)	25mL	淡褐色澄明 むぎ茶のにおい	性状/外観	微褐色懸濁	微褐色懸濁
			性状/におい	むぎ茶のにおい	むぎ茶のにおい
			再分散性	良好	良好
			pH	6.82	6.37
			残存率(%)	100	99.1
オレンジ ジュース (ドールオレンジ ジュース)	25mL	黄色懸濁 オレンジの におい	性状/外観	黄色懸濁	黄色懸濁
			性状/におい	オレンジのにおい	オレンジのにおい
			再分散性	良好	良好
			pH	3.88	3.87
			残存率(%)	100	98.4
リンゴジュース (ドールりんご ジュース)	25mL	淡黄色澄明 りんごのにおい	性状/外観	淡黄白色懸濁	淡黄白色懸濁
			性状/におい	りんごのにおい	りんごのにおい
			再分散性	良好	良好
			pH	3.82	3.81
			残存率(%)	100	95.9
スポーツ飲料 (アクエリアス)	25mL	うすい白色懸濁 アクエリアスの におい	性状/外観	白色懸濁	白色懸濁
			性状/におい	アクエリアスの におい	アクエリアスの におい
			再分散性	良好	良好
			pH	3.55	3.50
			残存率(%)	100	101.0
ココア (バンホーテンココア)	25mL	茶白色懸濁 ココアのにおい	性状/外観	茶白色懸濁	茶白色懸濁
			性状/におい	ココアのにおい	ココアのにおい
			再分散性	良好	良好
			pH	6.72	6.66
			残存率(%)	100	100.2

配合試験結果（食品）

対象 (商品名)	配合量	配合前外観 におい	測定項目	配合直後	1時間後（室温）
アイスクリーム (バニラ) (レディーボーデン バニラ)	25 g	淡黄白色 バニラのおい	性状/外観	淡黄白色	淡黄白色
			性状/におい	バニラのおい	バニラのおい
			残存率(%)	100	100.7
アイスクリーム (チョコ) (レディーボーデン チョコレート)	25 g	茶白色 チョコレートのおい	性状/外観	茶白色	茶白色
			性状/におい	チョコレートのおい	チョコレートのおい
			残存率(%)	100	99.1
プリン (森永の焼きプリン)	25 g	黄白色 プリンのおい	性状/外観	黄白色	黄白色
			性状/におい	プリンのおい	プリンのおい
			残存率(%)	100	100.2
コンデンスミルク (森永ミルク)	25 g	白色 コンデンスミルクのおい	性状/外観	白色	白色
			性状/におい	コンデンスミルクのおい	コンデンスミルクのおい
			残存率(%)	100	101.9
メイプルシロップ (メイプルシロップ)	25 g	茶色 メイプルシロップのおい	性状/外観	茶色	茶色
			性状/におい	メイプルシロップのおい	メイプルシロップのおい
			残存率(%)	100	99.7
嚥下補助ゼリー (おくすり飲めたね いちご味)	25 g	淡赤色 いちごのおい	性状/外観	淡赤色	淡赤色
			性状/におい	いちごのおい	いちごのおい
			残存率(%)	100	103.2