各種糖類溶液の濃度と屈折率の関係
（果汁果実飲料事典，（社）日本果汁協会，（株）朝倉書店，p.498，1978年）

しょ糖および，しょ糖溶液の比熱（kcal / kg・deg）
（果汁果実飲料事典，（社）日本果汁協会，（株）朝倉書店，p.499，1978年）

しょ糖溶液の粘度（mPa・s）
（果汁果実飲料事典，（社）日本果汁協会，（株）朝倉書店，p.91，1978年）

ぶどう糖の濃度と比重
（果汁果実飲料事典，（社）日本果汁協会，（株）朝倉書店，p.494，1978年）

ぶどう糖の溶解度
（果汁果実飲料事典，（社）日本果汁協会，（株）朝倉書店，p.92，1978年）

でんぷん糖のDEと性状
（果汁果実飲料事典，（社）日本果汁協会，（株）朝倉書店，p.92，1978年）

糖度の温度補正表
（果汁果実飲料事典，（社）日本果汁協会，（株）朝倉書店，p.568，1978年）

糖用屈折計示度を糖度（Bx）とする。これを下表により20℃における数値に換算する。試料および屈折計の温度を室温と等しくして測定する必要がある。

℃ ＼ %	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70
	（－）読みとった％より減ずべき数													
15	0.29	0.31	0.33	0.34	0.34	0.35	0.36	0.37	0.37	0.38	0.39	0.39	0.40	0.40
16	0.24	0.25	0.26	0.27	0.28	0.28	0.29	0.30	0.30	0.30	0.31	0.31	0.32	0.32
17	0.18	0.19	0.20	0.21	0.21	0.21	0.22	0.22	0.23	0.23	0.23	0.23	0.24	0.24
18	0.13	0.13	0.14	0.14	0.14	0.14	0.15	0.15	0.15	0.15	0.16	0.16	0.16	0.16
19	0.06	0.06	0.07	0.07	0.07	0.07	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08
20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	（＋）読みとった％に加えるべき数													
21	0.07	0.07	0.07	0.07	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08
22	0.13	0.14	0.14	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16
23	0.20	0.21	0.22	0.22	0.23	0.23	0.23	0.23	0.24	0.24	0.24	0.24	0.24	0.24
24	0.27	0.28	0.29	0.30	0.30	0.31	0.31	0.31	0.31	0.31	0.32	0.32	0.32	0.32
25	0.35	0.36	0.37	0.38	0.38	0.39	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40
26	0.42	0.43	0.44	0.45	0.46	0.47	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48
27	0.50	0.52	0.53	0.54	0.55	0.55	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56
28	0.57	0.60	0.61	0.62	0.63	0.63	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64
29	0.66	0.68	0.69	0.71	0.72	0.72	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73
(30)	0.74	0.77	0.78	0.79	0.80	0.80	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81