

Organic Application チーズ中の窒素タンパク質分析



分析条件

装置	LECO TruMacN
分析元素	窒素
分析法	燃焼法
分析時間	約 5 分
燃焼ガス	純酸素
キャリアガス	ヘリウム
燃焼方式	純酸素気流中抵抗加熱燃焼法
燃焼温度	1100°C
標準化試料	EDTA N:9.58%
試料ポート	セラミックポート (P/N: 528-203-250)

分析例

試料名	試料重量(g)	窒素 (wt%)	タンパク質 (wt%)
パルメザンチーズ	0.2634	4.78	30.5
	0.2737	4.77	30.4
	0.2545	4.71	30.0
	0.2508	4.81	30.7
	0.2561	4.71	30.0
	0.2728	4.75	30.3
	0.2557	4.69	29.9
	0.2555	4.78	30.5
	0.2563	4.49	30.6
	0.2664	4.77	30.4
	平均		4.75
標準偏差		0.04	0.3
%RSD		0.84	0.99

分析例 つづき

試料名	試料重量(g)	窒素 (wt%)	タンパク質(wt%)
シャープチェダーチーズ	0.2604	4.11	26.2
	0.2685	4.18	26.6
	0.2658	4.16	26.5
	0.2594	4.08	26.0
	0.2534	4.09	26.1
	0.2524	4.12	26.3
	0.2566	4.05	25.9
	0.2633	4.07	26.0
	0.2741	4.08	26.0
	0.2711	4.09	26.1
	平均	4.10	26.2
標準偏差	0.04	0.3	
%RSD	0.98	1.1	
シャーププロボロンチーズ	0.2604	4.11	26.2
	0.2685	4.18	26.6
	0.2658	4.16	26.5
	0.2594	4.08	26.0
	0.2534	4.09	26.1
	0.2524	4.12	26.3
	0.2566	4.05	25.9
	0.2633	4.07	26.0
	0.2741	4.08	26.0
	0.2711	4.09	26.1
	平均	4.10	26.2
標準偏差	0.04	0.3	
%RSD	0.98	1.1	

分析例 つづき

試料名	試料重量(g)	窒素 (wt%)	タンパク質(wt%)
フレッシュモッツアレラ	0.3352	2.66	17.0
	0.2916	2.60	16.6
	0.3025	2.71	17.3
	0.2840	2.60	16.6
	0.2932	2.75	17.5
	0.3044	2.84	18.1
	0.2934	2.88	18.4
	0.3134	2.81	17.9
	0.3179	2.81	17.9
	0.2947	2.86	18.2
	平均	2.75	17.6
	標準偏差	0.10	0.6
	%RSD	3.6	3.4
アジアゴチーズ	0.2963	4.17	26.6
	0.2562	4.19	26.7
	0.2525	4.18	26.6
	0.2612	4.12	26.3
	0.2929	4.15	26.5
	0.2512	4.22	26.9
	0.2896	4.15	26.5
	0.2774	4.15	26.5
	0.2667	4.19	26.7
	0.2542	4.19	26.7
	平均	4.17	26.6
	標準偏差	0.03	0.2
	%RSD	0.72	0.75