

Organic Application ベーコン、ハム、七面鳥中の窒素タンパク質分析

 **TruMacN**

分析条件

装置	LECO TruMacN
分析元素	窒素
分析法	改良デュマ法
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℃
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)
タンパク質係数	6.25

分析例

試料名	試料重量(g)	窒素(wt%)	タンパク質(wt%)
ベーコン	1.0200	2.17	13.56
	1.0122	2.26	14.13
	1.0080	2.27	14.19
	1.0279	2.19	13.69
	1.0266	2.16	13.50
	平均 標準偏差	2.21 0.05	13.81 0.32
ハム	1.0013	4.17	26.06
	1.0812	4.21	26.31
	1.0100	4.19	26.19
	1.0258	4.17	26.06
	1.0101	4.17	26.06
	平均 標準偏差	4.18 0.02	26.14 0.11
七面鳥	1.0450	4.24	26.50
	1.0444	4.25	26.30
	1.0904	4.22	26.38
	1.0727	4.21	26.31
	1.0848	4.20	26.25
	平均 標準偏差	4.22 0.02	26.35 0.10