

Organic Application 味噌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	燃烧法(改良デュマ法)
分析時間	約 5 分
燃烧ガス	純酸素
キャリアガス	ヘリウム
燃烧方式	純酸素気流中抵抗加熱燃烧法
燃烧温度	1100℃
標準化試料	EDTA (N:9.56%)
試料容器	セラミックサポート(P/N: 528-203-250)
たんぱく質係数	5.71(みそ類)

## 分析例

試料	試料重量(g)	窒素(wt%)	タンパク質(wt%)
米味噌 1	1.0370	1.75	9.97
	0.9704	1.76	10.0
	0.9995	1.78	10.2
	1.0525	1.77	10.1
	1.0699	1.74	9.93
	平均 標準偏差 RSD%	1.76 0.02 0.9	10.04 0.09 0.9
米味噌 2	1.0585	1.84	10.5
	1.1004	1.86	10.5
	1.0498	1.85	10.7
	1.0844	1.86	10.5
	1.0884	1.84	10.6
	平均 標準偏差 RSD%	1.85 0.01 0.6	10.6 0.06 0.6
米味噌 3	1.1813	1.50	8.56
	1.1294	1.53	8.72
	1.0255	1.53	8.75
	1.0677	1.53	8.73
	1.0953	1.54	8.74
	平均 標準偏差 RSD%	1.53 0.02 1.0	8.71 0.09 1.0
赤味噌	0.5881	2.78	15.9
	0.5383	2.78	15.9
	0.5689	2.80	16.0
	0.5550	2.78	15.9
	0.5604	2.78	15.9
	平均 標準偏差 RSD%	2.78 0.01 0.3	15.9 0.05 0.3
白味噌	0.5415	1.42	8.13
	0.6394	1.43	8.18
	0.5844	1.43	8.17
	0.5917	1.44	8.24
	0.5298	1.44	8.23
	平均 標準偏差 RSD%	1.43 0.008 0.6	8.19 0.05 0.6
金山寺味噌* (すり潰し)	2.0136	1.25	7.14
	1.9947	1.24	7.10
	1.9935	1.22	6.98
	1.9599	1.20	6.84
	1.9995	1.20	6.85
	平均 標準偏差 RSD%	1.22 0.02 2.0	6.98 0.1 2.0

\*金山寺味噌のみ試料が不均一であったため手動で粗くすり潰し、攪拌してサンプリングしました。