

Organic Application 精肉中の窒素たんぱく質分析

FP928

分析条件

分析元素	窒素
分析法	燃焼法(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	1250℃
標準化試料	EDTA (N: 9.56%)
試料容器	セラミックスポート(P/N: 528-203-250)
たんぱく質換算係数	6.25

分析例

試料	試料重量(g)	窒素(wt%)	たんぱく質(wt%)
ひき肉 鶏もも	1.2445	2.67	16.69
	1.1881	2.61	16.31
	1.2415	2.68	16.75
	1.0941	2.64	16.50
	平均	2.65	16.56
	標準偏差	0.03	0.20
	RSD%	1.2	1.2
ひき肉 豚	0.9576	2.97	18.56
	1.0415	2.96	18.50
	0.9538	3.04	19.00
	1.1135	2.91	18.19
	平均	2.94	18.56
	標準偏差	0.07	0.33
	RSD%	2.5	1.8
ひき肉 牛	1.0117	2.91	18.19
	1.0651	2.96	18.50
	1.0085	3.09	19.31
	0.9911	2.96	18.50
	平均	2.98	18.63
	標準偏差	0.08	0.48
	RSD%	2.6	2.6
ハム (粗粉碎)	1.0087	2.94	18.38
	1.0599	2.95	18.44
	1.0575	2.97	18.56
	1.0191	2.95	18.44
	平均	2.95	18.45
	標準偏差	0.01	0.08
	RSD%	0.4	0.4
ベーコン (粗粉碎)	1.2092	2.87	17.94
	1.0230	2.88	18.00
	1.1950	2.93	18.31
	0.9743	2.90	18.13
	平均	2.90	18.09
	標準偏差	0.02	0.17
	RSD%	0.8	0.9
ソーセージ (粗粉碎)	1.0119	1.72	10.75
	1.0219	1.74	10.88
	1.0676	1.73	10.81
	1.0145	1.75	10.94
	平均	1.73	10.84
	標準偏差	0.01	0.08
	RSD%	0.7	0.7

検量線試料 : EDTA (N:9.56%) 0.1-0.5 g