

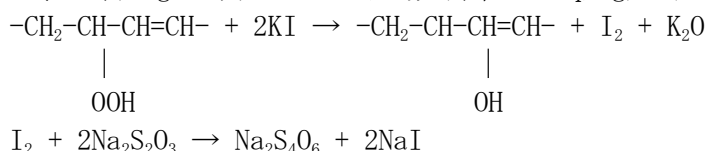
アプリケーションカタログ 食用べに花油の過酸化価

関連業界	:	油脂
使用装置	:	電位差自動滴定装置
測定手法	:	酸化還元滴定
関連規格	:	基準油脂分析試験法

1. 概要

油脂又は油脂分を含む食品の酸化程度を調べる方法として、過酸化価 (POV (=peroxide value)) があります。

POVとは、油脂が空気中の酸素を取り込んで生成するヒドロパーオキシド(過酸化物)をヨウ化カリウムと反応させ、遊離したヨウ素をチオ硫酸ナトリウム標準液で滴定し、試料1kgに対するミリ当量数(単位: meq/kg)で表したものです。



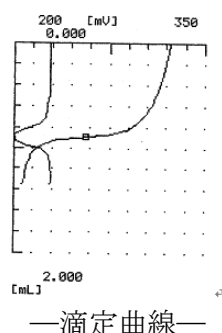
2. 装置構成

本体	:	電位差自動滴定装置 (標準プリアンプリファイア STD-)
電極	:	微量型複合白金電極
オプション	:	POV滴定POV滴定ユニット

3. 試薬

滴定溶剤	:	酢酸-2,2,4-トリメチルペンタン(イソオクタン)混合溶液 (3:2) (vol%)
添加試薬	:	飽和ヨウ化カリウム溶液
滴定液	:	0.01mol/L チオ硫酸ナトリウム (f=1.004)
不活性ガス	:	窒素ガス

4. 測定例



—測定結果—

	Sample (g)	Titration (mL)	POV (meq/kg)
1	5.0110	0.8963	1.7926
2	5.0143	0.9067	1.8123
3	5.0213	0.8998	1.7959
Average			1.8003
S.D.			0.0010
R.S.D.			0.59

詳細は、下記までお気軽にお問い合わせください。

<問い合わせ先> 京都電子工業株式会社

<http://www.kyoto-kem.com/ja/contact/form.php>

