

アプリケーションカタログ

調味料（みりん）中の酸度測定

関連業界	:	-
使用装置	:	電位差自動滴定装置
測定手法	:	電位差滴定法/中和滴定
関連規格	:	-

1. 概要

みりん中の酸度を0.5mol/L-水酸化ナトリウム溶液により定量する。酢酸濃度として0.23%程度が得られ、良好な繰返し再現性であった。

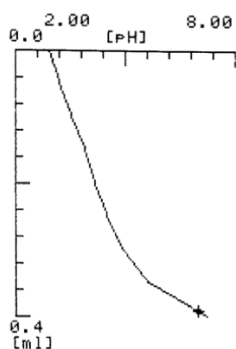
2. 装置構成

本体	:	電位差自動滴定装置（プリアンプリファイア：STD）
検出器	:	ガラス電極 硫酸水銀比較電極 温度補償電極

3. 試薬

滴定液 : 0.5mol/L-水酸化ナトリウム水溶液

4. 測定例



—滴定曲線—

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>

—測定結果—			
	Sample (mL)	Titer (mL)	Conc. (%)
1	5.0000	0.3924	0.2354
2	5.0000	0.3936	0.2361
3	5.0000	0.3927	0.2356
平均			0.2357
偏差			0.0003
RSD (%)			0.15