

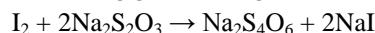
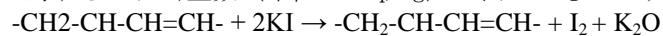
アプリケーションカタログ 即席麺の過酸化物価（酢酸-イソオクタン法）

関連業界	:	食品・飲料
使用装置	:	電位差自動滴定装置
測定手法	:	電位差滴定法/酸化還元滴定
関連規格		基準油脂分析試験法、食品衛生法規格基準

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、過酸化物価 (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ハイドロパーオキサイド（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。



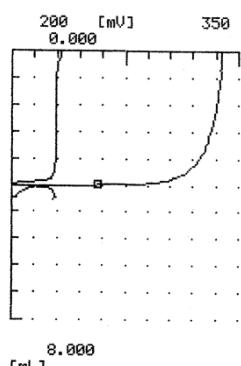
2. 装置構成

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

3. 試薬

滴定液	:	0.01mol/L チオ硫酸ナトリウム ($f=1.004$)
抽出溶剤	:	ジエチルエーテル
脱水剤	:	硫酸ナトリウム
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
不活性ガス	:	窒素ガス

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—			
n	採取量 (g)	滴定量 (mL)	過酸化物価 (meq/kg)
1	4.4194	3.9984	9.0820
2	5.1270	4.7488	9.2980
3	5.0807	4.5190	8.9286
平均			9.1029
偏差			0.1856
RSD (%)			2.0387