

アプリケーションカタログ

食品類（5）の水分 [乳製品類]

関連業界	:	食品
使用装置	:	カールフィッシャー水分計
測定手法	:	容量滴定法（直接）
関連規格	:	JIS K 0113, ASTM E 203, ISO 760

1. 概要

カールフィッシャー試薬による水分定量は、最も信頼できる水分定量法として、世界中で広く用いられています。国際規格のISOや各国の標準試験法のASTM等、国内ではJISをはじめとする多くの公定法に採用されています。乳製品類の水分を、JIS K 0113-2005電位差、電流、電量、カールフィッシャー滴定法通則にもとづき、容量滴定法で測定します。乳製品類の水分測定は、ケムアクア脱水溶媒FATを用います。試料が溶媒に溶けるものと、溶けずに溶媒に分散させて測定するものがあります。いずれの場合も問題なく測定できます。

2. 装置構成

本体	:	容量滴定方式 カールフィッシャー水分計
電極	:	KF 用双白金電極

3. 試薬

滴定液	:	ケムアクア滴定液 TR-5
脱水溶媒	:	ケムアクア脱水溶媒 FAT（油脂用）

4. 測定例

－測定結果－

試料名	試料採取量 g	脱水溶媒	水分値	
			mg	%
バター	0.1194	FAT	17.6005	14.74
粉ミルク	0.5080	FAT	17.4033	3.43
粉チーズ	0.1402	FAT	19.2560	13.73

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>