

アプリケーションカタログ ポン酢の酸度

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/中和滴定
関連規格	:	-

1. 概要

食品の酸度は味や保存条件に大きな影響を与えるため、その管理は重要なものとされています。酸度は水酸化ナトリウムで pH8.1 まで滴定し、クエン酸の質量パーセント濃度として表すのが一般的です。ポン酢の酸度を測定した例を紹介します。

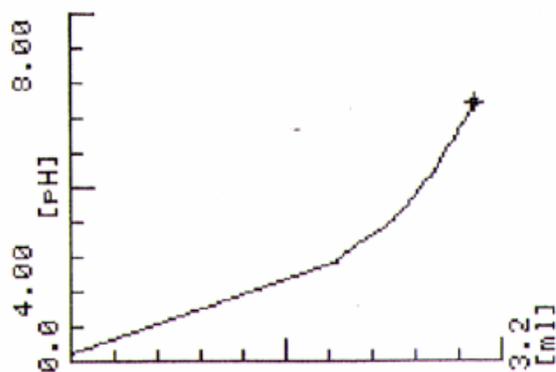
2. 装置構成

本体	:	電位差自動滴定装置 (プリアンプリファイア: STD)
電極	:	複合ガラス電極、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
溶媒	:	純水

4. 測定例



—滴定曲線—

—測定結果—

	試料 (g)	滴定量 (mL)	酸度 (%)
1	5	3.0144	1.931
2	5	3.0162	1.932
3	5	3.0303	1.941
平均	-	-	1.934
標準偏差	-	-	0.006
RSD (%)	-	-	0.288

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>