

アプリケーションカタログ 梅干し用調味液の酸度およびアミノ酸度

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

食品に含まれる酸性成分やアミノ酸は、味や保存条件に複雑な影響を与えます。そのため、食品の酸度およびアミノ酸度の管理は重要なものとされています。梅干し用調味液の酸度、アミノ酸度を測定した例を紹介します。

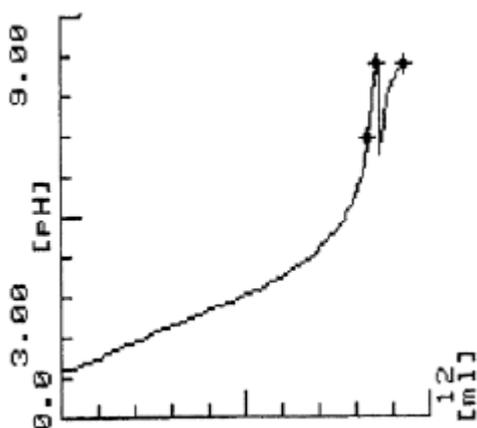
2. 装置構成

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	:	0.1mol/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)	酸度 (%)	アミノ酸度
1	10	3.2234	11.27
2	10	3.2239	11.30
3	10	3.2275	11.30
平均	-	3.2250	11.29
標準偏差	-	0.0022	0.02
RSD (%)	-	0.0692	0.18

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>