

アプリケーションカタログ ウスターソースの酸度測定

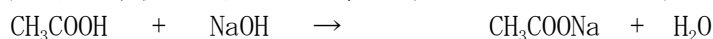
関連業界	:	食品
使用装置	:	電位差自動滴定装置
測定手法	:	酸塩基滴定
関連規格	:	

1. 概要

ウスターソースの酸度測定は、「ウスターソース類の日本農林規格（平成2年9月29日付、農水省告示第1225号）」に基づいて、水酸化ナトリウム溶液による中和滴定で行う。

電位差滴定法により、pH8.3まで0.1mol/L水酸化ナトリウムで滴定し、その滴定量を酢酸に換算して求める。

試料は水で希釈して用いるが、必要のあるときはろ過するなどの前処理が必要です。



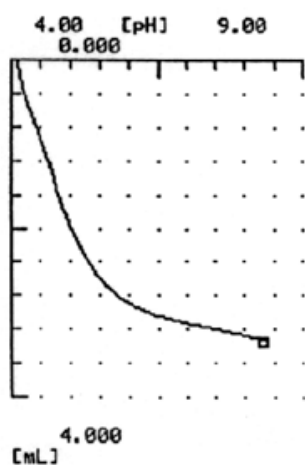
2. 装置構成

本体	:	電位差自動滴定装置（標準プリアンプリファイア STD-1）
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
添加薬	:	純水

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)	Titration (mL)	Acidity (g/L)
1	10.00	3.3372	19.547
2	10.00	3.3349	19.533
3	10.00	3.3330	19.522
Average			19.534
S.D.			0.0125
R.S.D.			0.28