

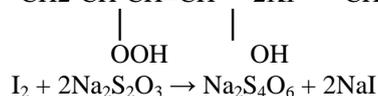
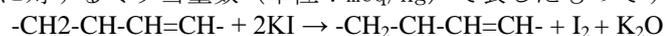
## アプリケーションカタログ かりんとうの過酸化価値（酢酸-イソオクタン法）

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, かりんとうの日本農林規格

### 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、過酸化価値（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ヒドロパーオキシド（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。



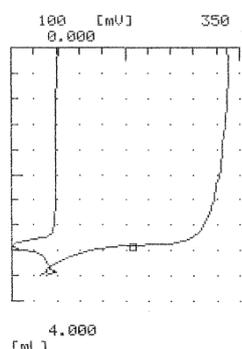
### 2. 装置構成

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—

—測定結果—

n	採取量 (g)	滴定量 (mL)	過酸化価値 ( meq/kg )
1	4.2986	3.1350	7.3148
2	4.5056	3.2730	7.2862
3	4.9369	3.6411	7.3983
平均			7.3331
偏差			0.0582
RSD (%)			0.80

詳細は、下記までお気軽にお問い合わせください。

<お問い合わせ先> 京都電子工業株式会社

<http://www.kyoto-kem.com/ja/contact/form.php>