

DATA BULLETIN

rapid MAX N exceed를 사용한 우유의 질소/단백질 분석

우유의 단백질 함량은 품질 관리를 위한 중요한 파라미터입니다. 국제 표준에서는 단백질 함량에 대해 작은 오차 허용치만 허용하기 때문에 높은 정밀도로 측정해야 합니다. rapid MAX N exceed를 사용하면 우유의 질소 함량을 매우 정확하게 분석할 수 있습니다. rapid MAX N exceed 분석기는 매우 성공적인 EAS 리게이너® 기술을 활용하여 분석 및 유지보수 비용을 크게 절감합니다.

다양한 종류의 우유를 전처리 없이 재사용 가능한 표준 스테인리스 스틸 도가니에 넣고 표준 방법을 사용하여 두 번 분석했습니다.

평균 단백질 함량을 계산하기 위해 단백질 계수 6.38을 적용했습니다.

국제 표준 ISO 14891에 따르면 동일한 우유 샘플에 대한 두 번의 연속 분석 차이는 0.015 % 미만이어야 합니다.

샘플	N [%]	분석차. N [%]	단백질 [%]
우유	0.537	0.002	3.42
	0.535		
낙타우	0.416	0.003	2.66
	0.419		
양유	0.789	0.002	5.03
	0.787		
염소우	0.434	0.001	2.77
	0.433		
귀리우	0.169	0.001	1.07
	0.168		
두유	0.471	0.000	3.00
	0.471		

모든 시료는 국제 표준 ISO 14891에 명시된 요구 정밀도 내에서 잘 분석될 수 있습니다.

최적화된 가스 건조 절차로 인해 긴 일련의 액체 시료도 rapid MAX N exceed에서 중단 없이 분석할 수 있습니다.

rapid MAX N exceed를 통해 최소한의 유지보수로 빠른 질소/단백질 측정이 가능하므로 시료 처리량이 높아 유제품 산업과 같은 산업 품질 관리 분야에 이상적입니다.

사용기기:

rapid MAX N exceed

상세설정:

캐리어 가스: helium

샘플: 우유 1.5 ml



이에이 코리아 주식회사

경기도 하남시 조정대로 150

하남지식산업센터(ITECO) 768호

전화 031-790-1308, 팩스 031-790-1309

info@ea-korea.com | www.ea-korea.com

Elementar Analysensysteme GmbH

Elementar-Straße 1

63505 Langenselbold (Germany)

Phone: +49 (0) 6184 9393-0

info@elementar.com | www.elementar.com

