

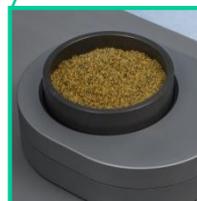
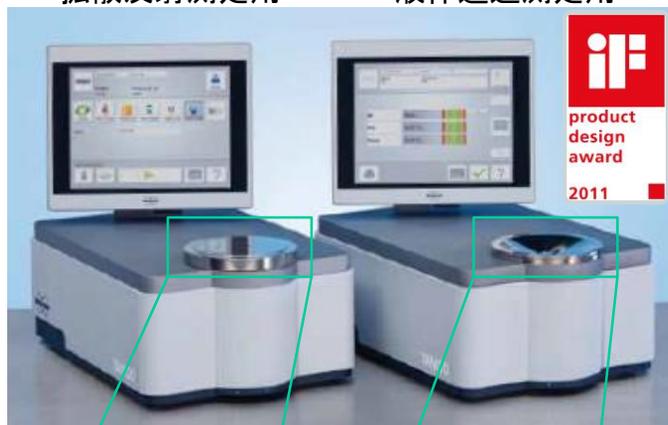
近赤外分析計(FT-NIR)による食品油脂分析

FT-NIR導入のメリット

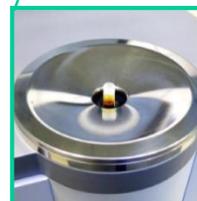
- 溶剤・試薬を使用することなく、数十秒～数分で非破壊分析が可能です。さらに同時に多項目の分析が可能です。品質管理に係るコストを削減でき経済的です。
- 研究室・検査室やアットラインにおける測定は、バイアル瓶やカップにサンプルを入れてNIRにセットするだけの簡単ハンドリング。
- 測定に不慣れな方でも、シンプルな操作で確実に分析結果を得ることができます。
- ユーザーインターフェースは日本語に対応しているので安心です。
- 光ファイバーを用いた遠隔測定が可能で、インライン・オンライン分析といったプロセス管理が可能です。

TANGO-R 拡散反射測定用

TANGO-T 液体透過測定用



ミール、飼料等の固体・
粉体サンプル測定



食用油等の液体サンプル測定

FT-NIR分析の手順

液体サンプルをバイアル瓶
に入れてセット



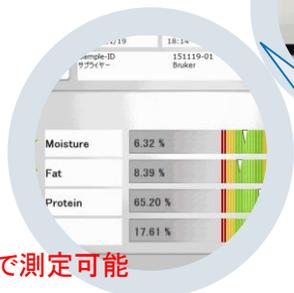
検量線を選択



測定開始ボタンにタッチ



固体・粉体サンプルをカップ
に入れてセット



多項目が1回で測定可能

測定時間 約30秒～60秒

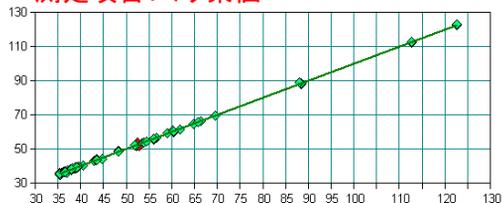
※油脂サンプルは温調に3～5分程度必要です

近赤外分析計(FT-NIR)による食品油脂分析 **BRUKER**



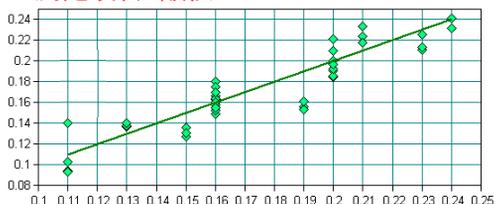
測定例1 食用油 (液体透過測定)

測定項目: ヨウ素価



寄与率: 99.96, 標準誤差: 0.362

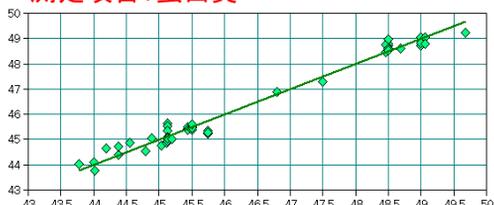
測定項目: 酸価



寄与率: 79.75, 標準誤差: 0.0175

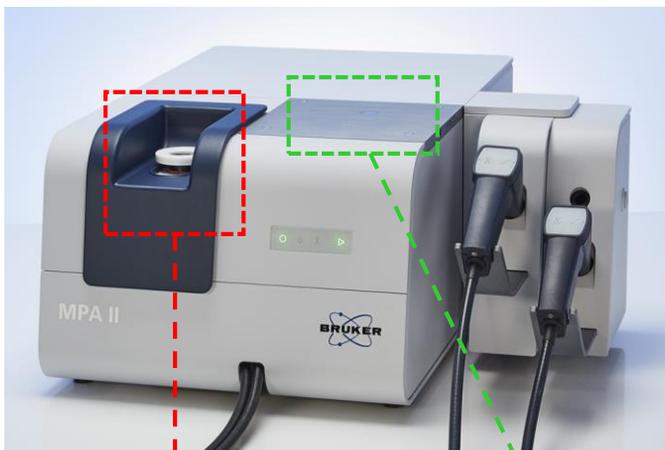
測定例2 大豆粕 (拡散反射測定)

測定項目: 蛋白質



寄与率: 98.09, 標準誤差: 0.253

MPA II



液体透過測定

食用油等の液体サンプル測定



拡散反射測定

ミール、飼料等の固体・粉体サンプル測定

油脂関連製品の分析項目例

食用油	ヨウ素価、酸価、けん化価、曇点、脂肪酸組成、FFA
揚げ油	酸価、過酸化物質価、アニシジン価、極性化合物量、重合物量
オリーブ油	K232、K270、Pyropheophytins、過酸化物質価、FFA、12DG
油糧種子類	酸価、油分、水分、蛋白質、繊維
米ぬか	酸価、油分
乳製品	水分、油分、塩分、蛋白質、固形分、灰分 (バター、マーガリン、ショートニング、生乳、粉乳、練乳、チーズ、ヨーグルト、アイスクリーム等)
飼料原料、配合飼料	油分、水分、蛋白質、繊維、灰分、スターチ、アミノ酸含量等
牧草、サイレージ	水分、粗脂肪、粗蛋白、粗灰分、NDF、ADF、OCC、OCW、Oa、Ob、スターチ、ロイシン、リジン
>	AOCS Am 1-92 油量種子中の油分、水分、揮発性物質、タンパク質測定
>	AOCS Cd 1e-01 トリグリセリドベース油脂のヨウ素価測定
>	DFG C-VI 21a(13) 使用済みフライ用脂肪および油の迅速分析
>	AOAC 991.01 飼料中の水分測定
>	AOAC 997.06 小麦、全粒穀物中の粗蛋白質測定
>	AOAC 989.03 飼料中の繊維、粗蛋白質測定

営業本部: 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9
 TEL: 045-450-1601
 FAX: 045-450-1602

ブルカージャパン株式会社

<http://www.bruker.com/>

大阪: 大阪市淀川区西宮原1-8-29
 テラサキ第2ビル2F
 TEL: 06-6394-8118
 FAX: 06-6394-9003