

シート No.

PT-200 F04 濁度計

醤油の濁度

対応機種 : PT-200

検出方法 : 積分球式光電光度法

関連規格 : 上水試験法

サンプル中の濁り成分の確認・製品検査の為に、測定します。測定中の濁度値が画面に表示されるので、値の変動を確認できます。日東精工アナリテックの濁度計 PT-200 型を用いますと、濁度の測定が簡単に行えます。

試料名	醤油 (Soy Sauce)			
試料項目	濁度			
分析手順	精製水を試料セルに採り、ゼロ補正を行って、検量線の補正を行います。サンプルをよく振り混ぜて試料セルに採り、測定します。			
分析条件	ポリスチレン検量線 試料セル長:10mm 測定時間:10 秒			
分析結果	No.	サンプル	分析値(度)	繰返し再現性 RSD%
	1	醤油	0.412	1.9%
	2		0.419	
	3		0.428	
分析所要時間	前処理:1 分 , 測定 10 秒 計 2 分/1 件			
コメント	セルの拭き方(拭きむら)に充分注意してください。			

※本シートはご参考として提供するものであり、分析値を保証するものではありません。

分析環境などによる外的要因や試料の性状を考慮し、最適条件でご使用ください。