

## ●藻類および魚加工食品の全窒素(たんぱく質)測定例

TN231

### ( SUMIGRAPH Model NC-220F )

#### [概要]

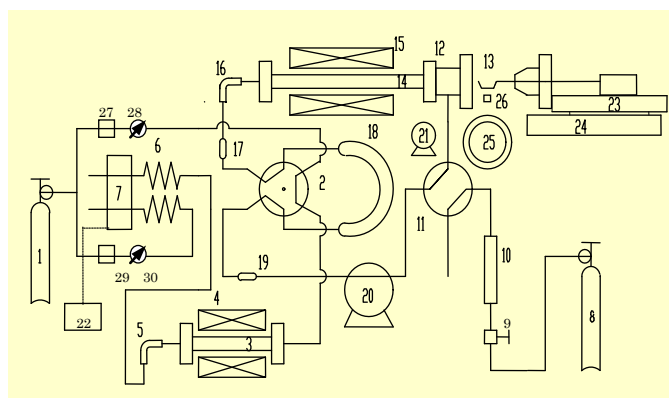
食品および食品原料中のたんぱく質は、栄養評価や原材料・製品の品質評価に加え、取引条件に関係するなど、極めて重要な分析試験項目のひとつです。そのたんぱく質は、一定の割合で窒素元素を含有し、それ以外の食品構成成分は窒素元素を含まないことから、全窒素量を測定し、一定の係数（たんぱく換算係数）を乗じて粗たんぱく質として求めています。

現在、全窒素量は湿式ケルダール法で分析されていますが、分析試験の迅速性、操作の簡便性さらには安全衛生など種々の問題点が指摘されています。このたび弊社は上記課題・問題点を解決する改良デュマ法〔酸素循環燃焼方式「SUMIGRAPH NC-220F」〕の開発に成功し、全窒素量（たんぱく質）の迅速かつ高精度測定を可能としました。

今回、市販の海藻類、カツオ節、カツオふりかけ、縮緬雑魚等入手し、230mg水準での全窒素測定例をご紹介します。

#### [原理]

試料を反応管 14 内で酸素ガスを循環させながら燃焼・酸化させ、窒素成分は窒素酸化物等に、炭素成分は CO<sub>2</sub> に変換します。その窒素酸化物等および CO<sub>2</sub> ガス等の均一化された燃焼ガスを計量管 18 で分取し、還元後、水分などの不要な成分を除去し、TCD ガスクロマトグラフ 6、7 で全窒素および全炭素として検出定量します。



[ SUMIGRAPHの流路概略図 ]

#### [条件]

- 測定装置：SUMIGRAPH「NC-220F」
- 測定方法：METHOD「L×M」
- 試料量：230mg水準（石英濾紙敷き石英ボート中に採取）
- 使用天秤：感量0.1mgのマクロ天秤
- 反応温度：870℃設定
- 還元温度：600℃設定
- サイクル：PURGE/PUMP/MEAS=50/150/100sec
- 定量校正：BLANKとAspartic acid 230mg水準の2点検量線

[測定例]

市販品の味付けのり、花わかめ、あらめ、芽ひじき、カツオ削り節、カツオふりかけ、縮緬雑魚および佃煮の粉碎品230mgを石英ポート（佃煮は有姿のまま）中に採取し、マクロ天秤で精秤後、測定した全窒素測定結果およびケルダール窒素(KJ-N)測定結果を下表に示します。

試料	試料量 mg	全窒素測定値 (%)			KJ-N %	食塩 %
		測定値	平均値	CV%		
味付けのり (粉碎)	230.5	4.61				
	233.6	4.60	4.61	0.20	4.7	4.5
	234.1	4.61				
花わかめ (粉碎)	224.4	3.80				
	239.3	3.77	3.78	0.56	3.8	21.4
	238.9	3.77				
あらめ (粉碎)	238.1	1.50				
	232.5	1.50	1.50	0.14	1.4	5.8
	237.8	1.50				
芽ひじき (粉碎)	231.2	1.99				
	235.2	2.00	1.99	0.43	2.0	5.4
	232.5	1.99				
カツオ削り節 (粉碎)	227.5	12.80				
	225.2	12.78	12.80	0.10	12.8	1.2
	228.1	12.81				
カツオふりかけ (粉碎)	221.6	5.61				
	226.0	5.65	5.64	0.37	5.6	5.0
	224.1	5.65				
ちりめんじゃこ (粉碎)	222.7	8.90				
	232.6	8.87	8.90	0.32	8.8	4.8
	230.1	8.93				
じゃこ佃煮 (有姿)	254.9	4.93				
	252.0	4.78	4.89	2.35	5.0	7.4
	254.5	4.96				
しじみ佃煮 (有姿)	270.4	3.40				
	218.2	3.76	3.58	5.03	3.5	7.0
	299.9	3.59				