

Messungen von Weizenmehl mit dem rapid N cube

Die exakte Bestimmung des Proteingehaltes von Weizenmehl und Getreide ist eine der Aufgaben für die der rapid N cube optimiert ist. Mehl kann ohne weitere Vorbereitung analysiert werden da es homogen genug ist. Vollständige Getreidekörner müssen gemahlen werden, da die natürlichen Schwankungen größer sind als der erlaubte Messfehler.

Aufgabenstellung

	Gerät		Probe
Basis:	rapid N cube	Menge:	~ 500 mg
Modus:	N/Protein	Konsistenz:	fein gemahlen
Peripherie:	Presswerkzeug, Waage	Aufbereitung:	nicht erforderlich

Spezifikation

Die Proben werden in stickstofffreies Papier oder Zinnfolie eingewogen und in der Presse zu Pellets geformt.

Vorgehen

Als Analysenmethode wird die Standardmethode „feed500mg“ genutzt. Hierdurch wird die Sauerstoffdosierzeit vorgewählt. Die Analysendauer beträgt ca. 4 Minuten.

Resultate von 10 Wiederholungsmessungen (Proteinfaktor 6,16):

	N [%]	Protein [%]
Mittelwert (%)	1.985	12.237
Stdabw. Absolut (%)	0.002	0.12
Stdabw. Relativ (%)	0.101	0.101

Ergebnisse

Die Leistungsfähigkeit der Analysetechnik und die Homogenität der Proben zeigen sich in der guten Reproduzierbarkeit der Messungen.