

N/Proteinbestimmung in Wurst mit dem rapid MAX N exceed

N/Protein Bestimmung in Wurst nach der Dumas Methode ist ein sehr anspruchsvoller Applikationsbereich. Dies wird hauptsächlich durch den hohen Fett- und Salzgehalt der Proben mit seinem schwierigen Verbrennungseigenschaften verursacht. Die Sauerstoff-Jet-Injektion des rapid MAX N exceed und die große Nachverbrennungszone gewährleisten 100%igen Probenaufschluss mit kompletter Stickstoff-Wiederfindung - selbst bei schwierigen Probenmatrices. Die automatische Asche-Entfernung entfernt zusätzlich das restliche Salz aus dem Gerät. Zusätzlich sorgt die Inhomgenität der Probe für die Notwendigkeit hoher Probeneinwaagen, was für der rapid MAX N exceed kein Problem darstellt.

Die Proben wurden ohne Vorbehandlung in wiederverwendbare Stahliegel eingewogen. Alle Proben wurden zehn mal mit Hilfe einer Standardmethode analysiert. Ein Proteinfaktor von 6.25 wurde verwendet, um den mittleren Proteingehalt der Proben zu berechnen.

PROBE	N [%]	PROTEIN [%]	SD N [%]
Salami	4.25	26.6	0.098
Bockwurst	1.83	11.4	0.023
Lyoner Wurst	2.07	12.9	0.015

Die Ergebnisse zeigen die hervorragende analytische Leistung des rapid MAX N exceed für die verschiedenen Wurstsorten. Alle Proben konnten mit der in der internationalen Norm AOAC 992.15 geforderten Präzision, von SD < 0.15%N, bestimmt werden.

Der rapid MAX N exceed ist der erste N/Proteinanalysator nach Dumas, der die erfolgreiche EAS REGAINER® Technologie auch für größere Einwaagen einsetzt. Das Gerät bietet die schnellste N/Proteinbestimmung mit außerordentlich geringen Wartungseingriffen, was einen hohen Probendurchsatz erlaubt, ideal für Anwendungen in industrielle Qualitätskontrolle wie zum Beispiel in der Fleisch-verarbeitende Industrie.

GERÄT:

rapid MAX N exceed

DETAILS:

Trärgas: Argon

Probe: 500 mg Wurst



Elementar Analysensysteme GmbH

Elementar-Straße 1

63505 Langenselbold (Germany)

phone: +49 (0) 6184 9393-0

info@elementar.de | www.elementar.de

