

## *Bestimmung des N/protein-Gehalts von Getreideprodukten mit Hilfe des rapid N exceed*

Der N/Protein-Gehalt ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal von Getreideprodukten. Er muss mit hoher Genauigkeit bestimmt werden, um den Nährstoffgehalt des Produktes zu bestimmen. Der rapid N exceed ist ein vollautomatischer Analysator für die schnelle, präzise und umweltfreundliche N/Protein Analyse. Durch die innovative EAS REGAINER® Technologie können mehrere tausende Proben mit minimaler Wartung analysiert werden. Dies ergibt eine Kostensenkung um einen Faktor zwei, verglichen mit ähnlichen Geräten auf dem Markt.

Die Proben wurden ohne Vorbehandlung in Zinnschiffchen eingewogen. Die Analysen wurden mit einer Standardmethode durchgeführt, mit einer Analysedauer von ca. 5 Minuten. Ein Proteinfaktor von 6.25 wurde verwendet, um den mittleren Proteingehalt der Proben zu berechnen.

PROBE	N [%]	PROTEIN [%]	RSD [%] von 10 Analysen	DIFF. N [%] von 2 Analysen
Weizenmehl	1.88	11.7	0.66	0.017
Roggenmehl	1.33	8.33	0.50	0.008
Buchweizenmehl	1.60	10.0	0.58	0.014
Traubenkernmehl	1.88	11.7	1.82	0.036
Weizenkleie	2.56	16.0	0.82	0.030
glutenfreies Mehl	0.55	3.43	1.20	0.010

Alle Proben wurden zehn mal analysiert. Die mittlere Differenz zwischen zwei Analysen wurde mit der maximal zugelassenen Differenz gemäß der internationalen Norm ISO 16634-2 (diff. N < 0.1%) und der relativen Standardabweichung (RSD) mit der internationalen Norm AOAC 992.23 (RSD < 2%) verglichen.

Die Ergebnisse zeigen die hervorragende analytische Leistungsfähigkeit des rapid N exceed. Alle Proben konnten mit der in den internationalen Normen ISO 16634-2 und AOAC 992.23 geforderten Präzision analysiert werden.

### GERÄT:

rapid N exceed

### DETAILS:

Trägergas: Kohlenstoffdioxid

Probe: 300 mg Getreide



### Elementar Analysensysteme GmbH

Elementar-Straße 1

63505 Langenselbold (Germany)

phone: +49 (0) 6184 9393-0

info@elementar.de | www.elementar.de

