

## ファイバーザイム S システムによる食品中の食物繊維測定

### 特徴:

- 全体がフィルター構造になっているファイバーバッグ S による目詰まりの無い迅速濾過、セライト不要。
- タンパク質の分析の際、ガラスろ過器の様にセライト層ごとサンプルをケルダールフラスコに掻き出す必要がなく、ファイバーバッグ S ごとサンプルをケルダールフラスコに移し替えられるため、サンプルのロスが無い。もちろんファイバーバッグ S は窒素フリー、灰分フリー。
- 省スペースで、多検体同時処理可能。低イニシャルコスト。

### 1.原理

サンプルは、3種類の酵素で分解され不溶性食物繊維の部分と、可溶性の部分の2つに分けられる。可溶性の食物繊維は、エタノールにより沈殿する。沈殿物をファイバーバッグシステムにより分離する。沈殿物の1つは残ったタンパク質を測定するために窒素を測定する。もう一つのサンプルは乾物重量と灰分を測定する。重量差を測定し、食物繊維を求める。

### 2. 情報

- ・食品衛生検査指針(プロスキー法)
- ・AOAC991.43 食品中の全可溶性、不溶性食物繊維の食物繊維の測定(プロスキー法)
- ・ドイツ食品法.LFGB64L00.00-18 食品中の食物繊維の測定

### 3. ファイバーザイム S



ろ過モジュール



灰化モジュール

器具	パーツ	数量
ろ過用スタンド	1004781	1 個
ロート	1001526	6 個
スペーサー	10-0124	1 箱(6 個入り)
ガラスビーカー	10-0121	6 個
ファイバーバッグ S(100 枚入り)	10-0142	1
灰化モジュール、12 検体用(るつぼ x12 個含む)	13-0092	1

\* 食物繊維の測定には、沸騰浴、60°C設定のウォーターバス、乾燥機、マッフル炉、デシケーター、電子天秤、ケルダール分析装置等が別途必要です。

