

■リフレクトクアント（RQフレックス用試験紙）

2-5855-01～07, 10～17, 20, 21, 23～25,  
30～32, 35, 37, 38, 40, 41, 44

■使用例：肉製品中の亜硝酸の測定

使用製品：

リフレクトクアント亜硝酸テスト(16973-1M)

サンプルの前処理：

50gの切り刻んだサンプルを正確にブレンダーに移し、150mlの脱イオン水を加えよくホモジナイズさせる。この溶液を80℃に温めた後、ろ紙を用いてろ過する。ろ過した溶液を室温に戻した後、溶液が分離しない様よく攪拌し測定に用いる。

分析方法：

スタートボタンを押すと同時に、両反応部が十分湿る様にサンプル溶液中(15～30℃)に試験紙を約2秒間浸す。試験紙から余分な水分を 試験紙の長い方の端を通じて、ペーパータオル等に吸収させる。15秒後、装置に試験紙を挟み込み測定する。

結果の補正式(計算式)：

$$\text{亜硝酸含有量 [mg/kg]} = \frac{\text{測定値 [mg/L]} \times 150 [\text{ml}]}{\text{サンプルの重さ [g]}}$$

結果-イオンクロマトグラフィー(IC)との比較結果：

サンプル	リフレクトクアント [mg/kg]	IC [mg/kg]
1	0.8	0.9
2	6.0	6.8
3	3.2	2.8
4	2.2	2.0