



グラインドミックス GM300

プロフェッショナルな食品分析

i 仕様

用途： 粉砕とホモジナイジング
 対象試料： 軟質、中硬質、弾力性のある、乾燥した、水分/油脂分を含んだ試料
 投入寸法*： < 130mm
 粉砕粒度*： < 0.3mm

*試料の特性と機器の設定条件による

www.retsch.co.jp/gm300

グラインドミックスは、食品分析の分野で新しい標準を築いた粉砕機です。レッチェが特許を取得しているグラビティリッドと金属製の回転刃によって、水分の多い試料や油脂分の多い試料を効率的に粉砕し混合します。粉砕後は容器のどの部分からも代表性の高い試料が採取でき、有意義な分析結果を得ることができます。GM300の5,000mL容器を使えば、パン1斤やキャベツを丸ごと1回で粉砕できます。また、30秒～1分以内で偏差の小さな代表試料を調製できるため、多くの食品分析機関で使われているプロフェッショナルな粉砕機です。さらに、回転刃の回転数が調節でき、試料と接触する部品は全てオートクレーブに対応しているため清掃性に優れています。多彩な粉砕容器とグラビティリッドを使い分けることによって、あらゆるアプリケーションに容易に対応できます。



グラインドミックス GM200
www.retsch.co.jp/gm200

GM200は700mLまでの試料を迅速に粉砕・ホモジナイジングできます。家庭用の粉砕機に比べて性能は抜群です。



アプリケーション例

パン、キャンディ、シリアルバー、穀類、チーズ、ココア片、冷凍食品、ドライフルーツ、果物、配合飼料ペレット、魚、レタス、肉、ナッツ類、油種子、ソーセージ、香辛料、野菜など



シリアルバーの成分分析

シリアルバー等の食品は、しばしば「低カロリー」や「健康」を謳われます。本当に「低カロリー」で「健康」であるかを確かめるためには、食品の品質管理で重要な科学的な分析が必要です。パッケージには、100gや100mLあたりの脂質、脂肪酸、糖質、および塩分等の平均含有量が表示してあります。シリアルバーには、色々な物（ナッツ、レーズン、オートフレーク等）が混在しているので、正確な分析結果を得るためには、完璧な分析試料のホモジナイジングが必要になります。

まず、最適な粉碎機を選択しなければいけません。シリアルバーは油脂分が高く、砂糖が入っているので粘りがあります。レッチェの製品では、グラインドミックスが最適な粉碎機になります。代表性のある分析試料を確保するためには、大量のサンプルの混合が必要です。グラインドミックスGM300を使えば、一度にシリアルバー6本を1分以内で1mm以下に粉碎できます。また、GM300は予備粉碎と微粉碎を1台でこなせるというユニークな特長を持っています。まず、シリアルバーを700rpmで30秒間、回転刃の峰を使った逆回転で予備粉碎します。次に3,000rpmで30秒間、刃を使った正回転で微粉碎します。この手順をたどれば、油脂分が分離したり、糖分が高いために試料が粉碎容器や回転刃にまとわりついたりすることを防止できます。他の粉碎機や家庭用ミキサーでは、成分が分離してしまうなどして好ましい結果が得られません。

粉碎・ホモジナイジングされた粉体は容器からきれいに回収できるので、HPLC（高速液体クロマトグラフィー）で成分分析する際の試料として使えます。脂肪分や糖分の分析をしっかりと行うことが、シリアルバーが本当に「健康」であるかを判断する材料となります。



before



after