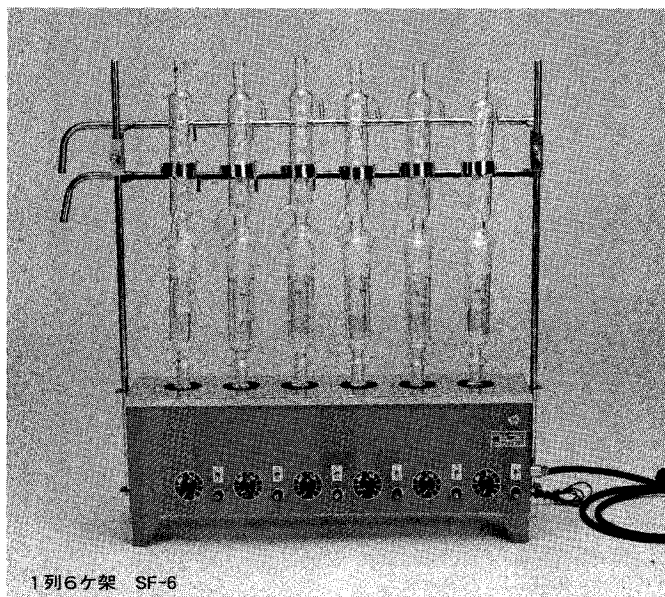
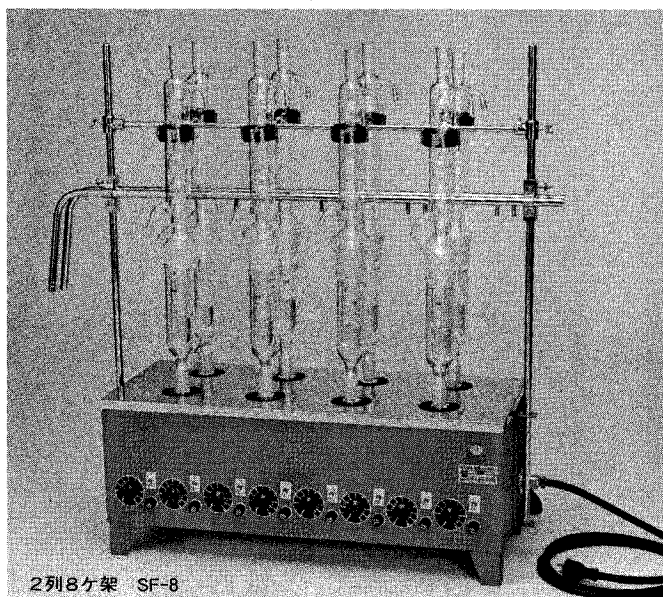


# 直熱式脂肪抽出装置 ● SOXHLET'S FAT EXTRACTOR (SF-6/SF-8)

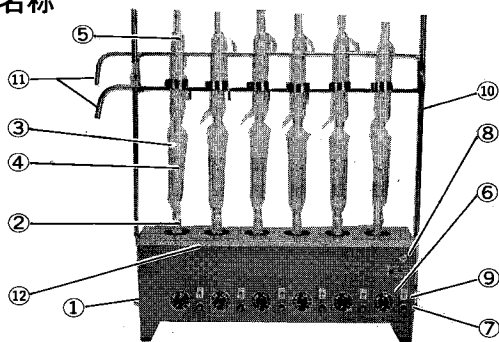


1列6ヶ架 SF-6



2列8ヶ架 SF-8

## ●各部の名称



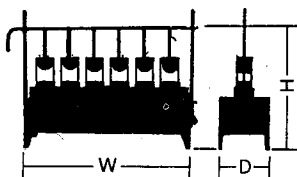
- |        |           |
|--------|-----------|
| ①本体    | ⑦速断ヒューズ   |
| ②脂肪びん  | ⑧パイロットランプ |
| ③中胴    | ⑨スイッチ     |
| ④サイフォン | ⑩支柱       |
| ⑤クーラー  | ⑪クーラーパイプ  |
| ⑥電圧調整器 | ⑫ヒーター(内部) |

この装置は従来の湯煎方式と異なり、能率を高めるため直接加熱方式を採用した新しいタイプの脂肪抽出器です。安全面にも特別な考慮が払われています。

## ●特長

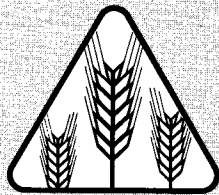
- ① 安全 ステンレス製受け皿を密閉式バンドヒーターで加熱する等、電気スパークを極力除き、過電流には速断ヒューズを組込んでいます。
- ② 迅速 スイッチを入れて5～10分でエーテルは還流を始めます。
- ③ 温度調整 電圧調整器で個々に調節ができます。(20～100V)
- ④ 節電 熱効率がきわめて良いので、消費電力は通常5A以下で済みます。

## ●寸法図



## ●仕様寸法

規格	架数	電源	ヒーター	電気容量	寸法 (m/m)			重量(kg)
					W	D	H	
SF-6	1列6ヶ	AC100V	70W×6コ	0.42kW	750	160	750	11
SF-8	2列8ヶ	AC100V	70W×8コ	0.56kW	700	300	750	17



# SANSHIN

**粗脂肪：**ソックスレー氏法の脂肪抽出装置を用いて試料をエーテルで抽出し、得られた抽出物を粗脂肪とします。粗脂肪中には脂肪のほか色素類、ろう、遊離脂肪酸、レシチン、コレステリン等が含まれることもあります。

## ●操作方法

分析試料2～5gを円筒濾紙<sup>(注1)</sup>に正確にとり、その上に脱脂綿を少量ずつ数回に分け軽く押えるようにして入れます<sup>(注2)</sup>。試料を入れた円筒濾紙は95～100℃で2時間乾燥してから<sup>(注3)</sup>脂肪びん（あらかじめ95～100℃で乾燥し、デシケーター中で放冷後重さを量っておいたもの）を連結した直熱式脂肪抽出装置に入れ<sup>(注4)</sup>エーテルで抽出します。16時間抽出した後、円筒濾紙をとり去り、脂肪びんの中のエーテルを回収します。脂肪びんをはずして<sup>(注5)</sup>残りのエーテルを揮発させ95～100℃で3時間乾燥し、デシケーター中で放冷後<sup>(注6)</sup>重さを量り、次式により粗脂肪の量を算出します。

$$\text{粗脂肪の量 (\%)} = \frac{W_1 - W_2}{W} \times 100$$

W<sub>1</sub>：脂肪びん＋抽出物の重量（g）

W<sub>2</sub>：脂肪びんの重量（g）

W：分析に用いた試料の重量（g）

（注1） 東洋濾紙No84（22φ×90m/m）又はこれと同等のものを使用します。

（注2） 脱脂綿をつめる理由は、エーテルを全体に浸透させ、また、試料が円筒濾紙から流出しないようにするためです。

（注3） 長時間乾燥すると、試料によっては低級遊離脂肪酸が揮発し、又は不飽和脂肪酸が酸化することがあります。しかし、乾燥が不十分だとエーテル抽出物中に糖などの水溶性物質が抽出され測定値が高くなることがあります。

（注4） 冷却管から1秒間に2～3滴程度エーテルが滴下するように温度を調節します。（通常60℃）

（注5） 脂肪びんの外側にゴミや手のよごれなどが付着するおそれがあるのでガーゼ等でふいてから秤量します。

（注6） デシケーター中の放冷時間は予備乾燥のときと同一とします。

ソックスレー脂肪抽出器ガラス部形状

