

RePo-1 パッケージ A 製糖業界向け

Cat.No.5020

RePo-1 にシリンジとフィルターが付属したパッケージになります。このシリンジとフィルターを使用することにより、原料糖などを安定した数値で測定することが可能となりました。付属品は個別での販売もあります。

- RePo-1 本体 (付属品含む)
- ガラスピーカー100mL (1個入り)
- シリンジフィルターオレンジ 45 (50個入り)
- シリンジ 20mL (3個入り)
- イーザーフィルター (100枚入り)

シリンジ(3個入り)

シリンジフィルター (50個入り)

オプション

部品番号	部品名
RE-99110	RePo用標準液 (約7mL)
RE-79000	揮発防止蓋
RE-79423	ガラスピーカー 100mL (1 個入り)
RE-79420	シリンジフィルター オレンジ 45 (100 個入り)
RE-79421	シリンジ 20mL (3 個入り)
RE-79422	イーザーフィルター (100 枚入り)



仕様

	RePo-1 Cat.No.5010	RePo-2 Cat.No.5012	RePo-3 Cat.No.5013	RePo-4 Cat.No.5014	RePo-5 Cat.No.5015
測定項目	国際糖度, 純糖率, 濃度, 比旋光度	果糖含有% (異性化糖において)	転化率 (%) (ショ糖→転化糖において)	果糖含有% (蜂蜜において), 蜂蜜水分%	屈折率, 濃度, 比旋光度
表示項目	User (国際糖度/ 純糖率/ 比旋光度/ 濃度) 純糖率・国際糖度: 自動温度補正付き	User (果糖含有%)	User (転化率 (%))	User (果糖含有%または 蜂蜜水分%)	User (屈折率/ 比旋光度/ 濃度)
測定範囲	国際糖度 : -130 ~ +130°Z	果糖含有% : 0.0~99.9%	転化率 (%) : 0.0~99.9%	果糖含有% : 0.0~99.9% 蜂蜜水分% : 13.0~30.0%	屈折率 : 1.3306~1.5050
表示範囲	国際糖度 : -130 ~ +130°Z* 純糖率 : -120 ~ 120%* 比旋光度 : -999 ~ +999°* 濃度 : -2.0 ~ 999%*	果糖含有% : -2.0~102%	転化率 (%) : -2.0~102%	果糖含有% : -2.0~102% 蜂蜜水分% : 12.5~30.5%	屈折率 : 1.3278~1.5093 比旋光度 : -999 ~ +999°* 濃度 : -2.0 ~ 999%*
分解能	国際糖度 : 0.1°Z	果糖含有% : 0.1%	転化率 (%) : 0.1%	果糖含有% : 0.1% 蜂蜜水分% : 0.1%	屈折率 : 0.0001
測定精度	国際糖度 : ±3.0°Z (20℃において)	—	—	蜂蜜水分% : ±0.2%	屈折率 : ±0.0002 (20℃において)
再現性	国際糖度 : ±1.5°Z (20℃において)	—	—	蜂蜜水分% : ±0.2%	屈折率 : ±0.0002 (20℃において)
温度補正範囲	国際糖度・純糖率 : 18 ~ 40℃	—	—	蜂蜜水分% : 15~40℃	—
※ 100 未満は小数点第一位までにて表示、100 以上は小数点を繰り上げ整数桁表示					RePo-5 は日本薬局方相当の測定値を得ることができます。

測定3ステップ



共通仕様

測定項目	旋光度・Brix・温度	再現性	旋光度 : ± 0.05° (20℃において) Brix : ± 0.1%
表示項目	旋光度・Brix・温度	測定時間	12 秒
測定範囲	旋光度 : -5.00 ~ +5.00° -25.00 ~ +25.00° (100mm 観測管換算時) -50.00 ~ +50.00° (200mm 観測管換算時) Brix : 0.0 ~ 85.0% 温度 : 15.0 ~ 40.0℃	使用環境温度	15 ~ 40℃
表示範囲	旋光度 : -5.99 ~ +5.99° Brix : -2.0 ~ 86.6% 温度 : 14.0 ~ 41.0℃	保管環境温度	0 ~ 65℃
分解能	旋光度 : 0.01° Brix : 0.1% 温度 : 0.1℃	温度補正範囲	Brix : 15 ~ 40℃
測定精度	旋光度 : ± 0.1° (20℃において) Brix : ± 0.2% 温度 : ± 1.0℃	サンプル量	3mL
		測定波長	589nm (ナトリウムスペクトルのD線相当)
		光源	LED
		電源	単 4 アルカリ乾電池 × 4 本
		防水保護等級	JIS-C0920 7 級防浸形 IEC 規格 529 IP67
		寸法・重量	101 × 160 × 38mm, 325g (本体のみ)

Refractometer 屈折計 X Polarimeter 旋光計

測定結果を表示

屈折率、旋光度から純糖率、国際糖度、比旋光度、濃度を自動計算。
もちろん温度は常に表示。

2 in 1

屈折率と旋光度を同時に測定。
サンプル量わずか 3mL。



判定機能

設定した範囲を判定ランプでお知らせ。

ポータブル屈折旋光計 RePo シリーズ



<https://www.atago.net/>



アタゴ製品は HACCP, GMP, および GLPシステムに適合できます。



※製品の外観および仕様は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。

アタゴの製品は環境に配慮しつつ、また設計から製造まで全て日本で行なっています。

本 社 / 〒105-0011 東京都港区芝公園2-6-3 芝公園フロントタワー 23階
深谷工場 / 〒369-1246 埼玉県深谷市小前田501

TEL : 03-3431-1940 FAX : 03-3431-1945

屈折率と旋光度を同時測定 見えなかったものが見えてくる――

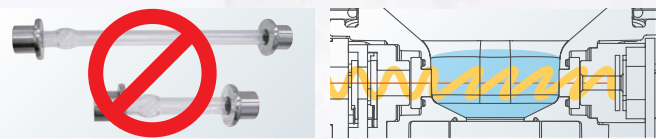
少ない
サンプル量で
経済的

サンプル量はわずか 3mL。屈折率と旋光度を同時に測ります。標準的な 100mm や 200mm の観測管と比べ、必要な液量は少なくすみます。



観測管、
一切不要

RePo は、観測管を一切必要としません。気泡が入らないよう、サンプルを観測管に入れ準備したり、細い観測管の中を洗浄したりという手間はかかりません。



トータルアナリシスモデル

RePo-1

RePo シリーズ標準モデル。

旋光度・Brix・純糖率・国際糖度・比旋光度・濃度をボタンを押すだけで切り替え表示。

2 in 1 Hybrid RePo series

世界最小、
ポータブル

屈折率と旋光度が 1 台で測れます。今までの旋光計に比べると、20 分の 1、手のひらに乗るコンパクトサイズです。持ち運べるので、測定する場所を選びません。

あらゆる
サンプルに
対応

サンプルを希釈することで、旋光度の強いものでも測定ができます。

HFCS（異性化糖）モデル

RePo-2

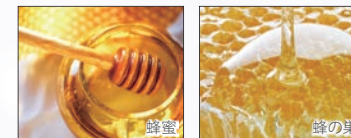
HFCS（異性化糖）とは、ブドウ糖と果糖の混合液糖です。異性化糖は、低温下において甘味度が増すという特性から、清涼飲料や冷菓に使用されます。HFCS42 は果糖を 42%、HFCS55 は果糖を 55% 含んでいる液糖です。RePo-2 は、異性化糖中の果糖含有率 % を表示します。



はちみつモデル

RePo-4

はちみつは、大きく分けて 2 種類。花はちみつは左旋性、甘露はちみつは右旋性です。ヨーロッパのはちみつ規格や食品規格には、旋光度による純度の分析が定められています。はちみつの、糖分中の果糖含有率 % と、はちみつを収穫するときに便利な、はちみつ水分 % を測定します。



転化糖モデル

RePo-3

転化糖とは、ショ糖をブドウ糖、果糖に加水分解させた甘味料です。ショ糖とブドウ糖は弱い右旋光に対し、果糖は強い左旋光。転化糖はショ糖に比べ、吸湿性があるため結晶化しづらいです。ショ糖が転化糖になるとき、どれくらい転化しているかを転化率 (%) で表示します。



屈折率モデル

RePo-5

屈折率を表示します。
屈折率と旋光度を見るサンプルや業界に幅広く対応できるモデルです。

