

おすすめです！6倍乾燥濃縮

《メリット1》水分を少なくして濃縮の割合を高くすることにより、少ない汚染も検出できるようになります。

測定にあたっての好ましい検体の条件は、1、一様に 2、隙間なく 3、可能な限り水分を抜くことです。

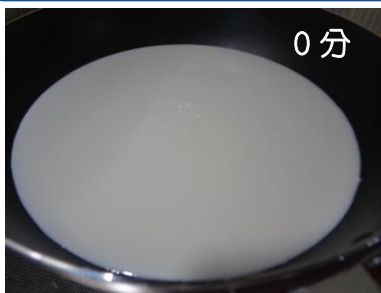
例えば、検出限界が6ベクレルの測定器で牛乳を測定するとき、1ベクレルまでの汚染を知りたければ、1Lの牛乳をそのまま測定するのではなく、6L分を1Lになるまで濃縮して測定し測定値を6で割ることで、1L分の汚染濃度を1ベクレルまで調べられることが出来ます。

《メリット2》乾燥をさせると液体の場合よりも水分による遮蔽が抑えられるため、正しい数値を得られます。

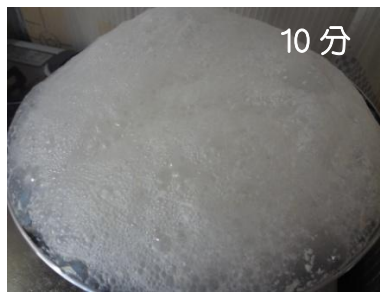
《メリット3》乾燥させることで、腐りにくくなるので常温での送付、嵩を減らせるため、測定後の長期保存が容易になります。



## ◆1L 牛乳乾燥の手順



0分



10分

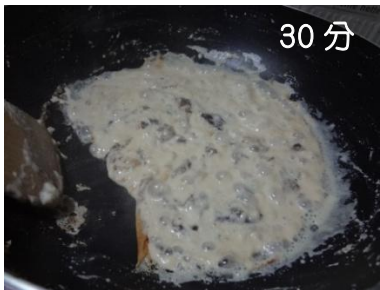


15分

- 1、大きめのテフロン加工フライパンを用意し、1L そのままか、もしくは少しずつ牛乳を温める (1L だと 26cm 以上のフライパン推奨)
- 2、火力はやや強火にし、沸騰後泡が噴出しないように注意！ ←しばらくこの状態が続く



20分



30分



35分

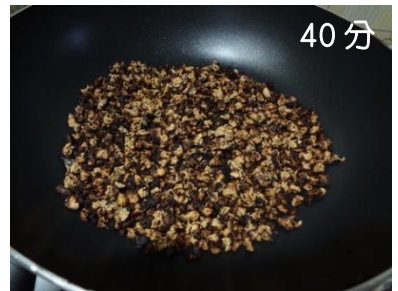
- 3、20分後、もんじゃ焼き状態になり泡が飛び跳ねることがあるので注意！
- 4、30分前後で固形化してくる。フライパンから離れやすくなり、こびりつきにくくなる



ねっとり状態



ヘラで細かく砕きながら



40分

- 5、ねっとり状態になったら、木ヘラで細かく砕きながら強火で焦がしていく
- 6、40分後、パラパラ状態になり、焦げ臭くなってきたら完成！
- 7、45分後、冷ましてから容器に入れる
- 8、6回繰り返す

※6Lの牛乳で、マリネリ1L分ちょうど量の量になります！  
※火力により時間は前後します

ミルがあれば、細かくして下さい。

かんせい!

