

Organic Application 製粉試料中の水分分析

TGM800

分析条件

装置	LECO TGM800		
ルツボ	6 cmアルミルツボ(P/N621-010-956) 4 cmアルミルツボ(P/N621-010-236)		
サンプル前処理	40 メッシュ(425 μ m)を通過したものを測定		
一般パラメーター	条件①	条件②	条件③
ルツボタイプ	ラージ(Φ6 cm)	スモール(Φ4 cm)	ラージ(Φ6 cm)
ルツボ密度	0.5	0.5	0.5
サンプルタイプ	Flour	Flour	Flour
サンプル密度	1.5	1.5	1.5
サンプル重量	1.8-2.5g	0.8-1.2g	0.8-1.2g
分析パラメーター			
開始温度(°C)	25	25	25
終了温度(°C)	130	130	130
昇温速度(°C/分)	10	10	10
保持時間(分)	60	60	0
最大時間(分)	120	120	120
換気フローレート	4.0L/分	4.0L/分	4.0L/分
最終重量	ステップの終わり	ステップの終わり	恒量、 9分 0.001g
分析時間	約 1.5 時間	約 1.5 時間	約 1 時間
計算式	水分:(((初期重量)-[水分重量])/[初期重量])×100		



LECO ジャパン 合同会社

〒105-0014 東京都港区芝 2-13-4

Tel 03-6891-5800 Fax 03-6891-5801

分析例

試料名	水分 (wt %)		
	条件①	条件②	条件③
大麦粉末 AOAC925.10 手動分析値 7.81wt % (1s:0.07)	7.91	7.90	7.83
	7.85	7.90	7.82
	7.91	7.91	7.90
	7.89	7.86	7.78
	7.91	7.95	7.83
	7.83	7.89	7.84
	7.91	7.91	7.93
	平均	7.89	7.90
標準偏差	0.03	0.03	0.05
小麦粉 AOAC925.10 手動分析値 7.51wt % (1s:0.09)	7.67	7.60	7.59
	7.65	7.63	7.44
	7.68	7.60	7.57
	7.63	7.59	7.42
	7.69	7.57	7.59
	7.67	7.55	7.55
	7.68	7.58	7.67
	平均	7.67	7.59
標準偏差	0.02	0.03	0.09
米粉 AOAC925.10 手動分析値 7.90wt % (1s:0.04)	7.95	7.93	7.90
	7.92	7.98	7.80
	7.92	8.01	7.84
	7.88	7.96	7.96
	7.94	8.01	8.06
	7.91	7.96	7.93
	7.94	7.99	7.99
	平均	7.92	7.98
標準偏差	0.02	0.03	0.09
コーンフラワー AOAC925.10 手動分析値 7.91wt % (1s:0.09)	7.94	7.97	7.95
	7.91	7.94	7.89
	7.98	7.95	7.93
	7.92	7.98	7.86
	7.92	7.95	7.97
	7.91	7.96	7.90
	7.95	7.96	8.00
	平均	7.93	7.96
標準偏差	0.02	0.01	0.05