

TGM800

分析条件

装置	LECO TGM800
一般パラメーター	
ルツボタイプ	大ホイル
ルツボ密度	2.7
サンプルタイプ	その他
サンプル密度	1.0
サンプル重量	3 g
分析ステップパラメーター	
ステップタイプ	プリセット
プリセットメソッドステップ	Moisture
開始温度(°C)	27
終了温度(°C)	100
昇温速度(°C/分)	10
保持時間(分)	牛乳、乳酸菌飲料: 180 豆乳: 300*
最大時間(分)	310
換気フローレート	0 L/分
最終重量	ステップの最後で
計算式	水分: $([初期重量] - [水分重量]) / [初期重量]$
分析時間	牛乳、乳酸菌飲料: 約 3 時間 豆乳: 約 5 時間
乾燥助剤	海砂 約 4 g

* 昇温速度、終了(保持)温度が異なる分析条件の試料は同バッチで分析することができません。
 保持時間のみ異なる条件であれば条件のステップを増やすことで同バッチで分析が可能です。
 大ホイルの場合、一度に分析できる試料は 10 個までです。



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	試料重量(g)	水分(wt %)
牛乳	2.9662	87.61
	3.0029	87.63
	3.0264	87.60
	3.1267	87.60
	2.9983	87.60
	平均	87.61
	標準偏差	0.01
乳酸菌飲料	2.9250	84.44
	3.0694	84.43
	3.0852	84.41
	2.9802	84.44
	3.0110	84.45
	平均	84.43
	標準偏差	0.02
豆乳	3.1230	91.04
	3.1218	91.03
	3.0358	91.03
	3.0007	91.03
	3.1153	91.02
	平均	91.03
	標準偏差	0.01