

Organic Application 菓子試料中の水分分析

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	粉末食品	
サンプル密度	3.0	
サンプル重量	クッキー、パイ、ポテトチップス: 3 g せんべい: 5 g	
	クッキー、パイ、ポテトチップス	せんべい
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
プリセットメソッドステップ	Moisture	Moisture
開始温度(°C)	27	27
終了温度(°C)	100	135
昇温速度(°C/分)	10	10
保持時間(分)	300	180
最大時間(分)	310	190
換気フローレート	0 L/分	0 L/分
最終重量	ステップの最後で	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	クッキー、パイ、ポテトチップス: 約 5 時間 せんべい: 約 3 時間	

* 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。
 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 %)
クッキー	3.0694	1.75
	3.0337	1.77
	3.0758	1.80
	平均	1.77
	標準偏差	0.02
パイ	3.0500	3.13
	3.0563	3.05
	3.1902	3.05
	平均	3.08
	標準偏差	0.05
ポテトチップス	3.0708	1.81
	3.0754	1.85
	3.1180	1.87
	3.0744	1.85
	平均	1.84
標準偏差	0.02	
せんべい	5.0427	2.02
	5.0277	2.03
	4.9919	2.06
	4.9706	2.04
	平均	2.04
標準偏差	0.02	