

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	
	牛乳、ヨーグルト	コーヒー用粉末ミルク、スキムミルク
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)	25	25
終了温度(°C)	100	100
昇温速度(°C/分)	10	10
保持時間(分)	180	240
最大時間(分)	190	250
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: $(([\text{初期重量}] - [\text{水分重量}]) / [\text{初期重量}])$	
分析時間	牛乳、ヨーグルト: 約 3 時間、粉末ミルク類: 約 4 時間	
乾燥助剤	牛乳、ヨーグルト: 海砂約 4g、粉末ミルク類: なし	

* 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。

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 標準偏差	87.61 0.01
ヨーグルト	3.1554	86.45
	3.5019	86.46
	3.3582	86.44
	3.0244	86.49
	平均 標準偏差	86.46 0.02
	コーヒー用粉末ミルク	3.1211
3.1201		2.71
3.1543		2.72
3.1673		2.72
3.1545		2.71
平均 標準偏差		2.71 0.01
スキムミルク	3.2435	3.58
	3.2709	3.59
	3.3694	3.59
	3.0931	3.59
	2.3342	3.60
	平均 標準偏差	3.59 0.01