

MB45卤素水分测定仪应用案例

-----全脂牛奶

选择样品：UHT 全脂牛奶（3.8%牛奶脂肪，均质化，1 升）

参考方法：烘箱法

仪器：烘箱、铝盘、清洁移液器、AP250D 变量程天平、干燥器

样品制备/操作：

在 110℃下，将铝盘在烘箱中烘干 1 小时，随后将其放入冷却干燥器中。应用移液器将牛奶移入已预先称量并干燥的铝盘中，进行称量。在 90℃，将样品在烘箱中浓缩蒸发 30 分钟。随即在 102℃对样品进行干燥。在预定的干燥时间结束后，将样品放入冷却干燥器中再进行称量。重复上述操作直至规定的衡重范围。

样品重量 5g

干燥温度 102℃

干燥时间 4 小时（2/1/1）

水份含量（平均 6 次测量） 87.45%

标准偏差 0.01%

卤素水份仪方法

仪器：OHAUS45 卤素水份测定仪，配置的铝盘、配置的玻璃纤维过滤器

样品制备/操作：

对 MB45 进行设置。将带有玻璃纤维过滤器的铝盘去皮。用移液器将样品平均分布在铝盘中并盖上玻璃纤维过滤器。开始干燥程序。

仪器设置 MB45

干燥程序 阶梯加热方式

关闭模式 A90（90 秒内平均重量流失少于 1mg）

干燥温度 83℃

样品重量 (±10%) 2.5g

斜率 无 定时器设置 无

第一阶段时间 3 分钟 第一阶段温度 180℃

第二阶段时间 2 分钟 第二阶段温度 105℃

自由关闭模式 无[mg]/无[秒]

结果:

水份含量 (平均 6 次测量) 87.16%

标准偏差 0.54%

平均干燥时间 8 分钟

两种测量方法结果的对比充分显示了 MB45 卤素水分测定仪的测量结果的可靠性.