面粉水分测定的重要性及其方法介绍

**面粉水分测定的重要性**

面粉质量的好坏，除了储存环境、季节、存放时间对它的影响外，还受水分的影响。小麦水分高，麸片的韧性好，使得面粉的加工精度提高，粉色变好，净含量准确，短缺量小。但这样也会带来不利的一面，比如不易存储，容易使得面粉结块、生虫甚至霉变。由于面粉水分的变化会导致净含量的变化，为了有效控制水分平衡，避免水分对面粉净含量及质量的消极影响，必须加强对于面粉水含量的检测。

**面粉水分检测方法**

面粉水分的检测方法有多种方法，第一种是105℃恒重法，这种方法比较费工费时，检测周期长，且中途容易因人为因素出现误差；第二种是定时定量烘干法；第三种则是今天我要重点介绍的，使用米德QL-720A快速水分测定仪检测水分含量，这种方法简便快捷，结果直观，能提高检测效率，且具有可重复性操作的优点。

米德快速水分测定仪的使用方法简单，接通电源安装好配件后，放入样品，设置好温度后按开始键仪器即会自动运行并在几分钟内完成检测，可在仪器液晶屏上直接读取结果。

（水分含量图片）

**米德QL-720系列特点**

* 高精度（进口电磁力称重传感器）与稳定性相结合，易操作
* 稳定重复性强，获得准确的数据结果
* LCD显示屏，易于参数读取
* 选配USB接口、热敏打印机
* 不受环境、湿度影响，无需辅助设备
* 失重加热模式（标准加热、阶梯加热、快速加热分析方式）满足各种固、液、粉水分测定需求
* 标配RS232通讯接口-方便连接打印机、PC和其他外围设备
* 环形石英钨卤红外线环形灯加热方式可直接从物质内部加热，大大缩短了烘干时间，而且还具有加热均匀、清洁、效率高、节约能源（钨卤灯比普通红外线灯更耐用）

**米德QL-720A技术参数**

1. 量程（g）：120-0.001
2. 可读性：0.01%
3. 测量结果显示模式：水分值、固含量、水分含量曲线图
4. 外形尺寸（W\*D\*H）（mm）：310\*205\*200
5. 测量范围：0.001-100水分
6. 操作温度要求：常温下
7. 秤盘尺寸（mm）：Φ90
8. 加热温度范围（℃）：RT~200
9. 干燥程序：标准加热方式
10. 湿度显示模式：相对湿度
11. 停机方式：手动停机、自动停机、定时停机
12. 设定时间：0~99分钟，间隔1分钟
13. 打印：热敏打印（外置），输出打印结果