面粉水分测定仪

水分仪品牌：米德 型号：QL-720系列 测试品：面粉

测试目的：面粉水含量的多少影响面粉品质，测试面粉的水含量检查其是否符合国家标准。

1. 开箱取出水分仪主机，配件包括砝码、支架、样品盘、防风盘、电源线等；
2. 将防风盘、支架、样品盘一一装好，接通电源，按下开机键，显示屏进入开机界面，首先按去皮键减去样品盘重量，后将100g砝码放入托盘进行校准；
3. 用实验勺取5g左右面粉均匀铺在样品盘上，设置好合适的温度后盖下上盖，按下“START”键开始测试；
4. 蜂鸣两声后，仪器自动停机，测试结束，可在液晶显示屏查看测试后面粉的水含量为14.56%；
5. 复位仪器，待仪器冷却至40℃以下后，再取5g左右面粉均匀铺在样品盘上，重复上述测试步骤；
6. 测试结束后得出第二组数据，显示样品的水分含量为14.34%；数据基本相同误差仅为0.22%，表示测试结果可靠，可重复性好。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ℃=145 | 初始质量（g） | 测试后质量（g） | 水含量（%） |
| 第一次 | 5.014 | 4.284 | 14.56 |
| 第二次 | 5.084 | 4.352 | 14.34 |

注意事项

* 仪器使用过程中会产生高温，所以测试过程中不要在仪器周围放置易燃易爆物；
* 水分测定仪为精密仪器，测试过程中应避免倚靠按压摆放仪器的台面，避免影响测试结果；
* 测试后仪器还处于高温中，清理部件时要小心谨慎，防止烫伤。