食品中水分的测定，GB 5009. 3-2016

产品名称	食品中水分的测定，GB 5009. 3-2016
公司名称	安徽方检检测技术有限公司
价格	100.00/件
规格参数	资质:cma/cnas 服务范围:全国 报告:资质报告，可加急
公司地址	新站区淝水路与烈山路交口柏仕公馆G7栋检测中心
联系电话	13635694394 15856391810

产品详情

食品中水分的测定可以采用多种方法，包括但不限于以下几种：

直接干燥法：适用于在101～105℃下，不含或含其他挥发性物质甚微的食品。其原理是利用食品中水分的物理性质，在一个大气压下，通过挥发方法测定样品中干燥减少的重量，再通过干燥前后的称量数值计算出水分的含量。此方法通常用于蔬菜、谷物及其制品、水产品、豆制品、乳制品、肉制品等食品中水分的测定。

减压干燥法：适用于高温易分解的样品及水分较多的样品（如糖、味精等食品）中水分的测定。该方法利用减压烘干方法去除试样中的水分，再通过烘干前后的称量数值计算出水分的含量。但需要注意的是，此方法不适用于添加了其他原料的糖果（如奶糖、软糖等食品）中水分的测定。

蒸馏法：适用于含水较多又有较多挥发性成分的水果、香辛料及调味品、肉与肉制品等食品中水分的测定。原理是将不溶于水的有机溶剂和样品放入蒸馏式水分测定装置中加热，使试样中的水分与溶剂蒸汽一起蒸发，并在冷凝管中冷凝，通过冷凝水的容量来得到样品的水分含量。

卡尔·费休容量法：根据碘能与水和二氧化硫发生化学反应的原理，适用于食品中含微量水分的测定。但需要注意的是，此方法不适用于含有氧化剂、还原剂、碱性氧化物、氢氧化物、碳酸盐、硼酸等食品中水分的测定。

此外，还可以使用粮食水分快速测定仪等设备进行水分的快速测定。

无论采用哪种方法，都需要严格按照相关标准和操作规范进行，以确保测定结果的准确性和可靠性。同时，根据食品的种类和特性，选择适合的测定方法也是非常重要的。