

CanNeed-MBCT-100 麦芽煮沸试验器

产品名称	CanNeed-MBCT-100 麦芽煮沸试验器
公司名称	肇庆市嘉仪仪器有限公司
价格	10.00/台
规格参数	品牌:CanNeed/嘉仪 型号:MBCT-100 加热功率:2000w
公司地址	肇庆市高要区金渡镇金渡工业集聚基地二期龙兴路6号之六
联系电话	0758-8522883 13580615433

产品详情

产品用途

canneed-mbct-100麦芽煮沸试验器采用数显控温，温度控温精度高。该回流器为四组回流装置，采用不锈钢材料，保温夹层，配有自动搅拌装置。煮沸试验：108 煮沸2小时；可凝固性氮试验：105 煮沸5小时。试验过程仪器报警。

用途：

麦芽可凝固性氮试验

麦芽煮沸色度试验

产品优点

煮沸试验：108 煮沸2小时 可凝固性氮试验：105 煮沸5小时

根据你对温度和保温时间的不同要求,可设室温~108 °c中的任意温度和保温时间。 试验温度可以保存和更改液晶显示屏,实时显示时间和温度,可切换显示温度曲线 程序控制,控温精度高,温度误差为±0.5 °c 在试验过程的任何时候,时间和温度参数都显示在屏幕,随时可查保温时间

测量原理

1. 煮沸色度试验

取协定法糖化麦汁200ml于500ml平底烧瓶内,用天平称重,记录重量。将平底烧瓶放到“canned-mbct-100麦”中,连接回流冷却器,开启电源,加热沸腾,保持温度 108 ± 2 ,回流2小时。取下烧瓶,用自来水冷却至室温过滤,将最初收集的约100毫升滤液,返回重滤,收集滤液于一干燥烧杯中。滤液的色度按canned-ebc色度仪操作规程检测。所测滤液的色度即为麦芽的煮沸色度。

2. 麦芽可凝固性氮试验

2.1 取样方法：每批取样700~800ml.

2.2 检测频次：正常生产,每月至少检测一次。

2.3 检测方法

量取200ml麦汁,放置消化管,连接好冷却装置,放于canned-mbct-100麦芽煮沸试验器甘油浴加热,煮沸5后用微热蒸馏水(38~42)水洗3次,每次20ml,将附有沉淀的滤纸放回消化管,按“3、麦芽的蛋白质含量(无氮)的含量。用同样操作对滤纸做相应的空白测定。

计算:

$$(v_2 - v_1)c \times 14$$

可凝固性氮(mg/100ml麦汁) =

v2 样品消耗盐酸标准溶液的体积 (ml)。

v1 空白消耗盐酸标准溶液的体积 (ml)。

c 盐酸标准溶液的物质的量浓度 (mol/l)。

3. 麦芽的蛋白质含量 (无水) (即总蛋白质):

消化

准确称取1.5g (精确至0.0002g) 混合均匀的粉碎麦芽细粉, 小心放于消化管中, 加2滴消泡剂。

每支消化管加两片消化催化剂 (3.5g/片)。

每支消化管加18~20ml浓硫酸: 使用自动移液装置, 设定每次加液量为6ml, 分3~4次加入, 每次沿管壁加入, 以令管壁上附着的样品被冲下去, 轻摇消化管使样品的充分混匀 (勿向着人)。

开消化炉将消化炉温度设置为“420”, 待温度升至420 时将消化管放入, 盖上废气接收器, 开启抽水量, 待废气减少后关小抽水量。

待样品消化完, 呈硫酸铜绿色后 (约需45~50min), 将消化管移出置于一耐高温平台上冷却。

关好水、电及消化炉。

每天做完后将废气接受器浸入干净的水中用水抽清洗后置于专用的架台上。

关好抽水并搞好仪器卫生。

注: 开消化炉后仪器将会先显示设置温度再显示实际温度 (温度设置: 按“set”键及“ ”键即可); 消
凝回流液沿管壁流下, 以免直接滴于试样令其溅起。

蒸馏

打开水、电开关; 蒸馏装置进行自检。

待自检完成后按手动、自动转换键, 选择手动程序 (manual) 之“add receiver” (加吸收液), 装上吸收瓶
之吸收液排走, 反复多次按回车键至排约100毫升 (每天第一次开机必须做, 因放置时间长, 管内吸收液颜色已
不一致。)

选择手动程序 (manual) 之“steam on”, 按回车键, 使蒸煮2分钟, 以清洗管道。

选择自动程序的分析程序1 (analyse program 1), 按回车键, 显示“analyse ready”。

装好接收瓶及消化管, 关好门; 装置自动按程序操作, 自动加“30ml吸收液”于接收瓶, 自动加“80ml水、
管, 然后自动开始蒸馏4min。

蒸馏完将接收瓶取出, 换上新的接收瓶。

开门用夹子取下消化管，换上新的消化管，关好门，装置自动按程序操作进行蒸馏。

蒸馏多个样品时，只要重复 、 两个步骤即可。

所有样品做完后，选择自动程序的分析程序3（analyse program 3），按回车键，装好接收瓶，于消化管加约好门，装置自动开始蒸馏以清洗消化管接头及管道。

注：操作完后，关好水、电并搞好仪器卫生。

滴定

用0.1mol/l盐酸或硫酸标准液滴定蒸馏液由绿色消失转为灰色为滴定终点，具体操作如下：

打开滴定装置开关，将加液旋钮逆时针（向前）旋吸液。

按复零开关，将读数置为零，将加液旋钮顺时针（向后）旋进行滴定。

每次滴定完后进行吸液并复零。

若滴定完所吸液仍未到终点，可以再吸液后再进行滴定，吸液时读数不变，继续滴定时读数将累加。

注：操作完后关机并搞好卫生。

按 ~ 步骤同样操作做一个不加样品的空白测定。

$$(v_2 - v_1) \times c \times 0.0140$$

$$\text{蛋白质(g/100g无水麦芽)} = 6.25 \times \quad \times 104$$

$$w(100 - m)$$

式中： v_1 空白测定中标准酸的用量(ml)

v_2 样品测定中标准酸的用量(ml)

c 标准酸的浓度，mol/l。

w 样品重量(g)

m 麦芽的水分(%)

技术参数

工作温度	常用105 ° c 和108 ° c , 可设室温 ~ 108 ° c 中的任意温度
温度误差	± 0.5 ° c
时间设置范围	0000 ~ 9999分钟
电压	230v/500hz
加热功率	2000w (瓦)
外形尺寸	600mm * 500mm * 280mm (l*h*w)
搅拌速度	115转/分 (可调)
材料	采用不锈钢材料