



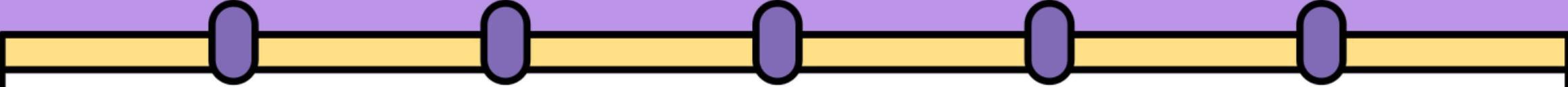
《面粉中粗灰分的测》ppt课件



| CATALOGUE |

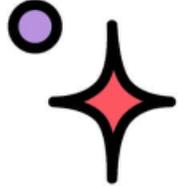
目录

- 引言
- 实验材料与方法
- 实验结果与分析
- 结论
- 参考文献



01

引言





目的和背景

了解面粉中粗灰分的测定方法及其在食品工业中的重要性。



分析当前国内外面粉中粗灰分测定的标准及方法。

探讨面粉中粗灰分测定的技术发展趋势和未来研究方向。



灰分定义



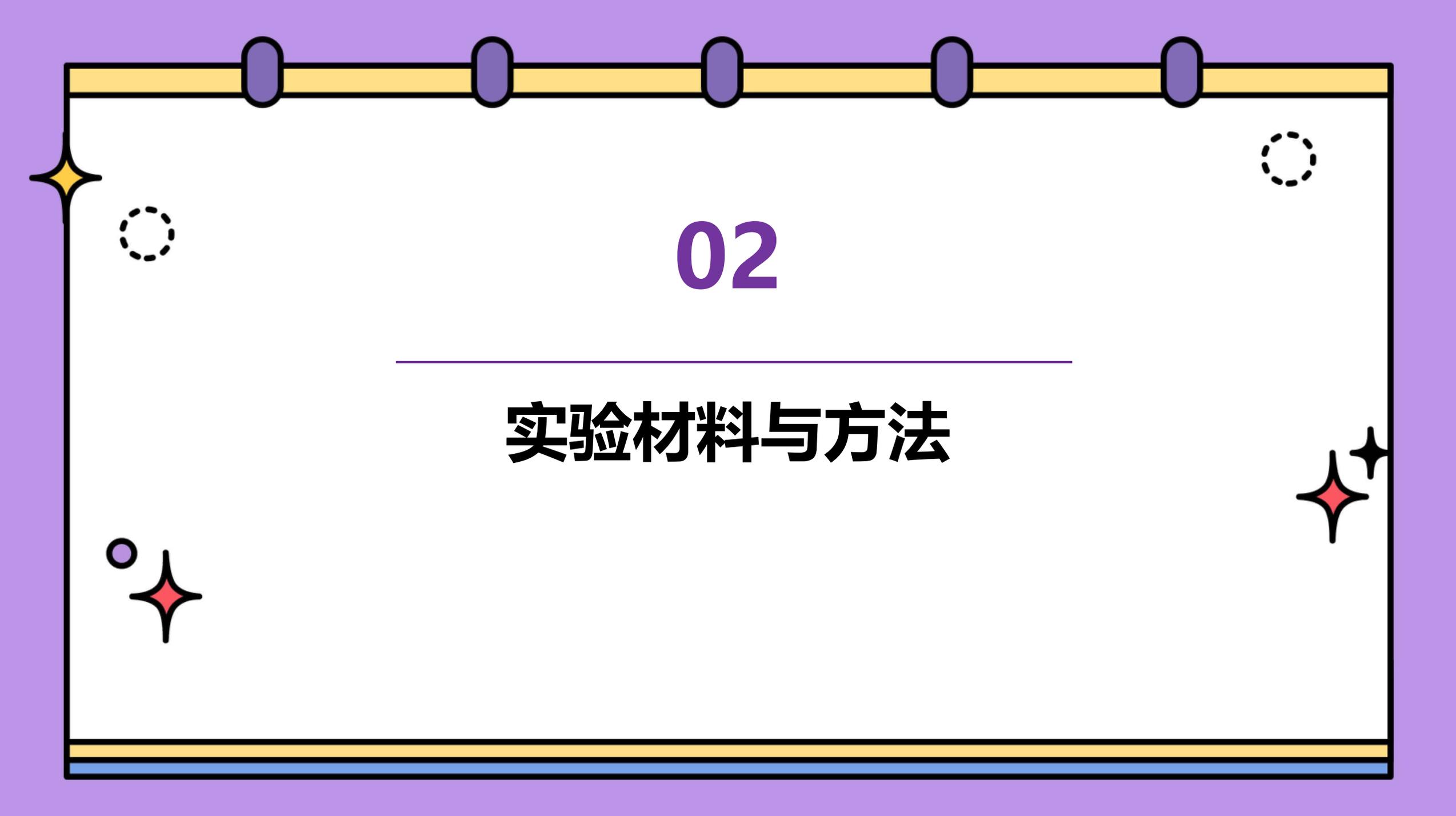
灰分是指在高温灼烧后，物料中所有盐类、杂质等有机物均氧化分解挥发逸尽，剩余残渣称为灰分。



面粉中的粗灰分是指面粉中矿物质氧化物和杂质等无机物的含量，是评价面粉质量的重要指标之一。



面粉中粗灰分的测定对于控制面粉质量、保证食品安全具有重要意义。



02

实验材料与amp;方法

实验材料

01



面粉样品



选择不同品牌和类型的面粉作为实验材料，以保证结果的代表性和准确性。

02



试剂



选用高纯度的化学试剂，确保实验过程中不引入杂质。

03



标准物质



采用已知粗灰分含量的标准物质，用于校准和验证实验方法的准确性。



实验设备



烘箱

用于烘干样品和标准物质，保持恒温以获得准确结果。



天平

用于称量样品和标准物质，确保测量精度。



研磨设备

将面粉样品研磨成均匀的细粉，以便于后续处理和分析。



灰分坩埚

用于盛放烘干后的样品，以便进行后续的灰化处理。



实验方法

样品准备

将面粉样品进行研磨，确保其均匀细度，以便后续处理和分析。

烘干处理

将研磨后的面粉样品放入烘箱中烘干，以去除其中的水分。

灰化处理

将烘干后的样品放入灰分坩埚中进行高温灰化处理，使有机物质完全燃烧成无机物。

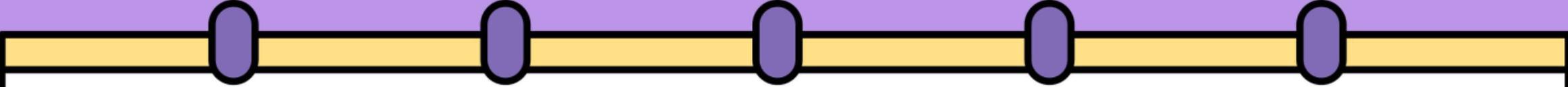
称重测量

对灰分坩埚进行冷却和称重，测量其中的粗灰分含量。

数据处理

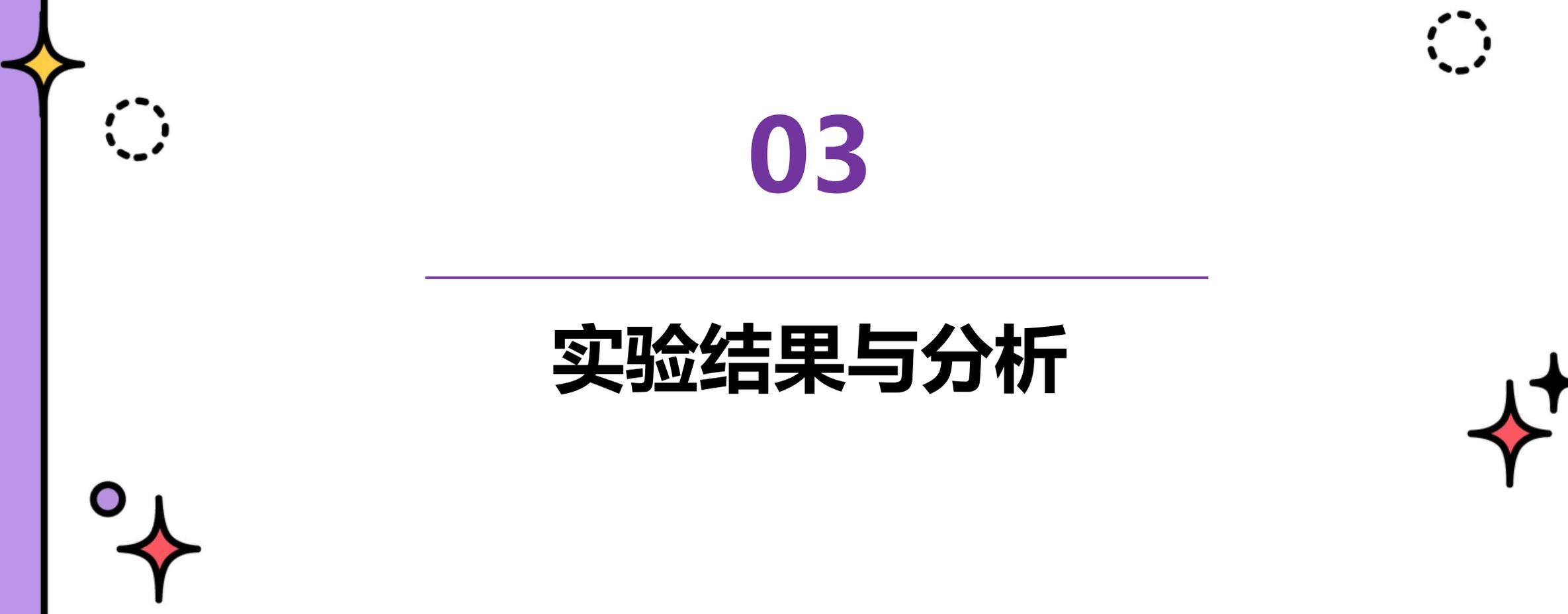
对测量数据进行处理和分析，计算面粉中粗灰分的含量。





03

实验结果与分析



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/956102034204010131>