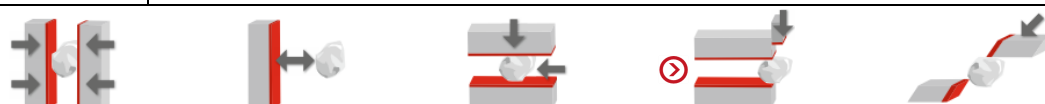


# 实验报告

实验编号: BJ-06-011

日期: 2016.06.15

样品名称:	蜜饯	所属领域:	食品
原始尺寸:	<25mm	期望细度:	泥状
样品量:	50g	后续分析:	
其他要求:			



**解决方案:** 对于蜜饯类的果脯类样品, 由于其粘度较高, 因此需先用液氮脆化, 再使用配有针状转子的可变速高速旋转粉碎机 Pulverisette 14 经典型粉碎。

所选机型:	可变速高速旋转粉碎机 Pulverisette 14 经典型	
配置:	针状转子	
转速:	10,000rpm	
研磨时间:	2min	
最终细度:	泥状	

**实验说明:**

- 1、由于蜜饯糖分含量大, 粘度较高, 因此, 将蜜饯在液氮中脆化。
- 2、脆化~10 秒后, 将样品和液氮一起通过进料漏斗加入到研磨腔室中, 样品可快速经针状转子粉碎。
- 3、收集样品。

实验图片说明:	 研磨前	 研磨后-收集盘	 研磨后-样品收集
---------	---------	-------------	--------------