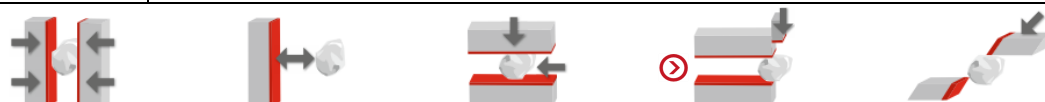


实验报告

实验编号: BJ-07-006

日期: 2015.07.23

| | | | |
|-------|-------|-------|--------------|
| 样品名称: | 虾虎鱼 | 所属领域: | 食品 |
| 原始尺寸: | <16cm | 期望细度: | ~500 μ m |
| 样品量: | 14g | 后续分析: | |
| 其他要求: | | | |



解决方案: 对于干性食品类样品的粉碎, 如干海鲜等, 建议使用可变速高速旋转粉碎机 Pulverisette 14 经典型或加强型。

| | | |
|-------|--------------------------------|--|
| 所选机型: | 可变速高速旋转粉碎机 Pulverisette 14 经典型 | |
| 配置: | 12 齿不锈钢转子 + 0.5mm 不锈钢筛圈 | |
| 转速: | 10,000rpm | |
| 研磨时间: | 40sec | |
| 最终细度: | <500 μ m | |

实验说明:

- 1、由于样品尺寸较大(整条虾虎鱼), P14 建议的进样尺寸<10mm, 用剪刀等工具将其预处理到~10mm。
- 2、将预处理后的样品通过进料漏斗匀速加入到研磨腔室, 样品可顺利通过 0.5mm 筛圈。粉碎后收集样品。
- 3、如考虑温度对样品的影响, 可使用 P14 加强型, 可以实现温度显示功能, 以监控温度变化。



