


实验报告

实验编号: BJ-05-004

日期: 2016.05.18

样品名称:	李子 (风干后, 片状)	所属领域:	食品
原始尺寸:	<6cm	期望细度:	粉末
样品量:	20g	后续分析:	
其他要求:			
			
<p>解决方案: 对于风干或冻干后的水果, 推荐使用可变速高速旋转粉碎机 Pulverisette 14 经典型或加强型粉碎, 如需要的细度为微米级或亚微米级, 可使用行星式球磨机 Pulverisette 6 或 Pulverisette 7。</p>			
所选机型:	可变速高速旋转粉碎机 Pulverisette 14 经典型		
配置:	12 齿不锈钢转刀 + 0.5mm 不锈钢筛圈		
转速:	10,000rpm		
研磨时间:	10sec		
最终细度:	<250 μ m		
实验说明:	<ol style="list-style-type: none"> 1、Pulverisette 14 最大进样尺寸建议不超过 10mm, 由于样品尺寸较大, 因此, 需先将样品预粉碎到 10mm 左右。 2、为进一步获得样品的细度, 将筛圈上的箭头向下放置 (出料更细)。 3、将预粉碎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。 4、收集样品。样品过更细的筛圈亦是可行的。 		
实验图片说明:	 <p style="text-align: center;"> 研磨前 预粉碎 研磨后 </p>		