

**Методические рекомендации по определению влажности образцов
для галогенного анализатора ADAM PMB***

#	Образец	Температура, °C	Вес образца, г	Среднее время измерения, мин	Среднее влаго- содержание, %
1	Рис коричневый нешлифованный	130	5	8	10 - 16
2	Рис белый	125	5	9 - 12	12 - 15
3	Рис дикий черный	135	5	7	12 - 29
4	Рис коричневый обжаренный	65	5	3	0.20 - 0.23
5	Рис коричневый обжаренный (порошок)	80	5	5	1.65 - 1.75
6	Рис коричневый обжаренный (гранулы)	95	5	7	6.97 - 7.10
7	Рис отваренный	135	5	15	62.50 - 62.70
8	Пшеница	140	5	8	13.20 - 14.50
9	Ячмень	140	5	6	13.10 - 13.90
10	Зерно дробленое	110	5	4	10.20
11	Семена ржи	110	5	4	10.60
12	Мука	130	10	5	12.50
13	Мука пшеничная	125	5	7	11.70 - 12.90
14	Мука кукурузная	130	3	4	12.50
15	Мука блинная	160	3	5	12.40
16	Мука гречневая	160	5	5.5	12.89
17	Мука рисовая	160	5	5.5	11.56
18	Сухая смесь для кекса	140	3	3	5.20
19	Кекс	120	3	5	33.60
20	Побеги ячменя	85	5	7.5	2.94 - 3.09
21	Бобы соевые	125	5	10 - 17	10 - 18
22	Крупа кукурузная	130	5	9.5 - 11	12.60 - 12.70
23	Кофе зерна	120	5	15.5 - 21	8.72 - 10.82
24	Кофе зерна обжаренные	120	5	6.5 - 8	2.33 - 2.37
25	Кофе со сливками порошок	130	3	4 - 6	7.50
26	Кофе молотый	106	3	3	2.80
27	Кофе растворимый	120	1	2.2 - 5.1	7.13 - 7.66
28	Пудра шоколадная	100	3	3	1.90
29	Какао порошок	106	3	2	0.10
30	Хлопья кукурузные	120	3	3 - 5	5.80 - 9.70
31	Крупа кукурузная	160	5	14.5	12.06
32	Крахмал кукурузный	160	5	5.5	12.50
33	Крахмал картофельный	160	5	5	12.50
34	Хлопья овсяные	160	1	15.7	11.80
35	Пудра сахарная	85	5	1.5	0.20 - 0.26
36	Горчица сухая	140	5	9.3	4.76
37	Горчица дижонская	160	1	11	54.55
38	Хрен тертый	140	5	15.1	39.07
39	Хрен сухой	160	1	9.4	3.70

**Методические рекомендации по определению влажности образцов
для галогенного анализатора ADAM PMB***

#	Образец	Температура, °С	Вес образца, г	Среднее время измерения, мин	Среднее влаго-содержание, %
40	Имбирь тертый	160	1	7.20	84 - 92
41	Кетчуп	160	1	11.40 - 13.1	70.42 - 76.37
42	Овощные снеки	85	3	14	1.71 - 3.75
43	Овощи листовые высушенные	85	3	5.5 - 7	2.28 - 2.77
44	Перец красный стручковый высушенный	90	3	13	2.34 - 2.50
45	Морковь	120	3	14	89.40
46	Морковные снеки	95	3	15	2.20 - 2.64
47	Яблоко сушеное	100	6	7 - 12	76.5
48	Яблоко свежее	100	6	20 - 29	84
49	Хлопья картофельные	106	4	5.5	6.9
50	Суп порошок	80	3	2.2 - 5	1.1 - 3
51	Суп быстрого приготовления из бобов	160	1	9.9	63.43
52	Вино красное	100	5	12 - 17	97.4
53	Кислота винная (порошок)	120	5	7.5 - 11	15.66
54	Сахар	138	5	10	11.9
55	Сахар мягкий коричневый (порошок)	160	5	3.4	0.973
56	Масло подсолнечное	138	12	2	0.1
57	Табак	100	1	2 - 4	10.58
58	Орехи кешью	140	5	6.5	3.04
59	Арахис жареный	95	3	3	1.3
60	Арахис масляный	140	5	7.6	2.1
61	Соль	160	5	1.7 - 2.2	0.16
62	Соль ароматическая	100	5	1.1	0.086
63	Приправы Ароматизаторы	100	5	5.5	1.55
64	Перец (молотый)	160	5	12.9	12.23
65	Перец чили (порошок)	120	5	14.3	5.81
66	Кислота лимонная	100	5	5.2	4.54
67	Хлеб	160	1	5.3	36.65
68	Крошка хлебная	160	1	4.2	32.36
69	Лапша китайская	140	2	7.6	1.53
70	Гренки	160	2	6.4	5.68
71	Макароны	160	2	12.8	13.7
72	Лапша сухая пшеничная	160	5	16	13.36
73	Вермишель сухая из бобового крахмала	160	2	12.8	14.8
74	Проростки дерева (нарезанные)	160	2	13.3	13.13
75	Крекеры рисовые	140	5	14.1	6.93
76	Карамель	140	2	16.4	5.94
77	Бананы сушеные	160	1	5	4.53

**Методические рекомендации по определению влажности образцов
для галогенного анализатора ADAM PMB***

#	Образец	Температура, °С	Вес образца, г	Среднее время измерения, мин	Среднее влаго-содержание, %
78	Чипсы картофельные	140	5	7.3	1.88
79	Джем	160	1	10.0 - 13.0	33.96 - 40.74
80	Мед	140	1	11 - 12.5	19.38
81	Меласса	120	1	6	21
82	Сироп кукурузный	120	1	7	21.70
83	Чай зеленый, листья	140	5	11.5	5.53 - 7.34
84	Сок апельсиновый	140	1	9 - 14	85.12 - 89.48
85	Напитки порошкообразные	120	5	1.5 - 2.7	0.41
86	Напитки желеобразные	140	1	14.5	76.3
87	Водоросли сушеные	80	1	3.5-5.5	2.16 - 2.69
88	Филе рыбы	125	5	30	77.50
89	Порошок сырный	140	7	11.5 - 20	14.50 - 31.20
90	Печенье	140	5	3.5	2
91	Печенье шоколадное	115	5	4 - 8	1.10 - 3.30
92	Печенье сахарное	95	5	3	5.30
93	Крекеры	90	3	4 - 6	2.32 - 3.05
94	Варенье, джем	110	3	11 - 12.5	8.08 - 8.14
95	Выпечка сдобная	115	3	7.5 - 9	11.10 - 11.28
96	Масло сливочное	138	3	4 - 4.5	15.85 - 16.30
97	Маргарин	138	3	7	16
98	Майонез	138	2	9	56.50
99	Молоко	120	2	15 - 17.5	88
100	Молоко сухое	90	3	4	5
101	Молоко сгущенное	140	1	9.5	25.59
102	Молоко соевое	160	1	5.6	90.11
103	Заменитель молока (жидкий)	160	1	4.5	61.83
104	Сыр тертый	160	1	5.1	10.65
105	Сливки	140	2	13.7	6.49
106	Йогурт	160	1	9.5	81.17
107	Пудинг	150	2	13	71
108	Шоколад молочный	106	3	2.2 - 3.5	0.26 - 1.30
109	Заправка для салата сметанная	150	3	4	34.90
110	Заправка для салата обезжиренная	130	2	9	72.60
111	Корм для собак сухой	80	5	4	5.80
112	Корм для животных гранулированный	110	5	4	11.30
113	Горошок соевый	160	5	6.2	9.92
114	Кальмар сушеный	160	2	15.5 - 17	26.21 - 38.04
115	Рыба сухая	160	2	7.3	17.28
116	Говядина вяленая	160	2	21.7	27.65

**Методические рекомендации по определению влажности образцов
для галогенного анализатора ADAM PMB***

#	Образец	Температура, °С	Вес образца, г	Среднее время измерения, мин	Среднее влаго- содержание, %
117	Закуска креветочная	160	5	4.4	2.54
118	Закуска жареная лапша	140	5	6.7	1.31
119	Силикагель А	75	3	5 - 7	0.035
120	Силикагель В	105	3	3.5 - 5.5	0.035
121	Цемент	138	10	4 - 5	0.80
122	Шпаклевка паста	160	1	6.3	33.73
123	Краска акриловая и водоэмульсионная	160	1	11.6	53.93
124	Краска латексная	160	1	6	59.30
125	Уголь древесный	120	9	6 - 8	3.80
126	Уголь древесный порошок	160	1	2.5	11.24
127	Уголь древесный активированный сыпучий, для дезодорирования	120	5	5.6	9.96
128	Пыль	104	7	6 - 12	7.30
129	Бумага	106	3	2.20 - 10	4.90 - 6.40
130	Картон	100	1	3.2	6.66
131	Полиамид	138	3	75	2
132	Слизь	130	11	90	80
133	Клей белый	136	3	5 - 7	54.3
134	Клей столярный	135	1	7	52.9
135	Клей крахмальный паста	160	5	14	83.34
136	Раствор строительный	160	3	2	1.73
137	Смесь грунта для горшечных растений	160	3	6	68.9
138	Крахмал для белья жидкий	160	1	5.5	93.38
139	Мыло жидкое	160	1	6	92.01
140	Мыло кусковое	110	2	5 - 6	9.74 - 12.40
141	Паста зубная	160	1	4.4 - 6.4	36.43 - 38.12
142	Крем для кожи	160	1	14	77.06
143	Дезодорант твердый	110	2	7	36.70
144	Порошок стиральный	110	3	3	6.20
145	Помада	100	1	1.9	0.778
146	Тон для лица жидкий	140	1	10.6	75.93
147	Еловые стружки сухие	160	1	2.7	11.17
148	Песок кварцевый	160	10	2.3	0.498
149	Агар порошок	160	5	8.5	17.76
150	Желатин порошок	160	5	12.4	16.03
151	Тартрат натрия (тестовое вещество)	160	5	4.5	15.66
152	Целлюлоза	160	5	3.2	4.37
153	Этилцеллюлоза	105	1	2	1.68
154	Стеарат кальция	160	5	5.6	2.90

**Методические рекомендации по определению влажности образцов
для галогенного анализатора ADAM PMB***

#	Образец	Температура, °С	Вес образца, г	Среднее время измерения, мин	Среднее влаго- содержание, %
155	Оксид цинка	160	5	2.3	0.142
156	Оксид алюминия	160	5	2.4	0.098
157	Магнезия	160	2	4.2	1.52
158	Тальк	160	5	2.5	0.144
159	Карбонат кальция	160	5	3.1	0.228
160	Кремнегель сыпучий	160	5	4.2	11.74
161	Кремнегель таблетки	160	3	4.7	8.25
162	Тонер для принтера порошок, черный	100	5	1.6	0.298
163	Полиэтилен терефталатовый шарик	160	10	4.8	0.298
164	ABS смола	140	10	10.1	0.425
165	Полиметил-метакрилат	100	10	15.4	0.488
166	Пластик QFP для микросхем	120	10	1.7	0.064
167	Покрышка резиновая	160	5	4.3	22.30

*Список основан на реальных примерах использования измерителей влажности ADAM в различных лабораториях по всему миру. Характеристики конкретных образцов могут различаться. Для получения точных и воспроизводимых результатов проведите серию замеров с использованием функции остановки прибора при стабилизации потери образцом массы.