



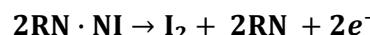
食用油中水分含量的测定

水分含量是动植物油脂的重要指标，水可以和油脂发生反应，造成油脂中的游离酸含量增加。

根据GB/T 26626-2011《动植物油脂 水分含量测定》，通常采用卡尔费休法进行测试。

因植物油在甲醇中的溶解性很低，本次实验的溶剂为除水二甲苯。本实验采用平沼库伦法水分测试仪MOICO-A19对和油品蒸发炉（二甲苯）对植物油中的水分进行测试。

KF反应方程式如下：



MOICO-A19水分仪

食用油样品测定例

■ 测试准备条件

- ✓ MOICO-A19主机+铂电极。
- ✓ 油类蒸发炉EV-2000L
- ✓ 库伦法阴极液
- ✓ 库伦法阳极液

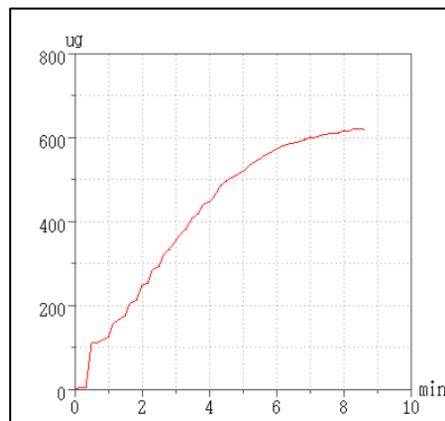
■ 测试流程

- ✓ 电解池填充新鲜的KF试剂，共沸池填充除水二甲苯。
- ✓ 平衡仪器，扣除背景水分
- ✓ 量取（称取）样品，记录体积（重量）
- ✓ 样品注入到共沸池，开始测试

■ 测试条件

Condition No. 2	
Cal Mode	0: Sample weight (net)
Interval Time	20 sec
Current	FAST
S. Timer	0 min
Blank Value	0 ug
Unit Mode	%
Minium Count	5 ug

■ 测试结果



样品编号	样品重量(g)	水分含量(ug)	含水率
1	0.9010g	680.4	0.0755%
2	0.8410	630.8	0.0750%
3	0.8201	618.3	0.0754%
		Avg.	0.0753%
		SD	0.0003
		RSD	0.35%

【KEY WORDS】

食用油，水，含水率，水分仪，卡尔费休，MOICO-A19