

Sugerowane metody badania próbek

Parametry oznaczania wilgotności za pomocą wagosuszarki. Nazwy profili i trybów urządzenia zachowano w nawiasach w języku angielskim, aby ułatwić ich wybór w menu aparatu.

Próbka	Masa próbki	Przygotowanie próbki	Profil grzania	Kryterium zakończenia	Czas	Wilgotność [%]	Wartość p [%]
Suche składniki spożywcze							
Mąka	3g	Bez dodatkowego przygotowania; dokładnie wymieszać	szybki (Fast), 130°C	A/60	4min	13,4	0,11
Mąka kukurydziana	3g	Bez dodatkowego przygotowania; dokładnie wymieszać	szybki (Fast), 130°C	A/60	4min	12,5	0,15
Kakao w proszku	3g	Bez dodatkowego przygotowania; dokładnie wymieszać	standardowy (Standard), 160°C	czasowe	5min	7,4	0,12
Mieszanka do naleśników	3g	Bez dodatkowego przygotowania; dokładnie wymieszać	standardowy (Standard), 160°C	czasowe	5min	12,4	0,07
Mieszanka do ciasta	3g	Bez dodatkowego przygotowania; dokładnie wymieszać	standardowy (Standard), 140°C	ręczne	4min	5,2	0,09
Mleko w proszku	3g	Bez dodatkowego przygotowania; dokładnie wymieszać	szybki (Fast), 80°C	ręczne	4min	3,7	0,2
Kawa rozpuszczalna	3g	Bez dodatkowego przygotowania; dokładnie wymieszać	standardowy (Standard), 95°C	A/30	5min	14,5	0,06
Syropy cukrowe							
Miód	1g	Umieścić pomiędzy podkładkami	stopniowy (Step), 130°C / 5min, następnie 110°C / 3min	czasowe	8min	16,1	0,07
Melasa	1g	Umieścić pomiędzy podkładkami	stopniowy (Step), 130°C / 5min, następnie 110°C / 3min	czasowe	8min	21,7	0,48
Syrop kukurydziany	1g	Umieścić pomiędzy podkładkami	stopniowy (Step), 140°C / 3min, następnie 110°C / 6min	A/30	9min	21,7	0,1
Gotowe produkty pieczone i smażone							
Ciasto	3g	Przygotować jednorodną próbkę z okruszków	stopniowy (Step), 140°C / 3min, następnie 110°C / 4min	A/30	7min	33,6	0,2
Krakers	3g	Rozdrobnić do uzyskania jednorodnych okruszków	szybki (Fast), 80°C	A/60	4min	3,7	0,04
Ciastko cukrowe	5g	Rozdrobnić do uzyskania jednorodnych okruszków	szybki (Fast), 95°C	czasowe	4min	5,3	0,03
Chips ziemniaczany	3g	Pokroić na małe kawałki	standardowy (Standard), 95°C	A/30	2min	0,78	0,08
Prażone orzeszki ziemne	3g	Rozdrabniać przez 15s	standardowy (Standard), 95°C	czasowe	5min	1,3	0,04
Pozostałe produkty spożywcze							
Marchew	3g	Zetrzeć na wiórki	stopniowy (Step), 180°C / 3min, następnie 120°C / 3min	A/30	18min	89,4	0,08
Warzywa suszone	2g	Bez dodatkowego przygotowania	przyspieszony (Rapid), 80°C	A/30	3min	2,4	0,01
Suszone zioła	1g	Bez dodatkowego przygotowania	standardowy (Standard), 110°C	A/30	2min	9,8	0,04
Pudding deserowy	2g	Umieścić pomiędzy podkładkami	stopniowy (Step), 180°C / 3min, następnie 120°C / 3min	A/30	15min	71	0,1
Kremowy sos sałatkowy	3g	Rozprowadzić na podkładce z włókna szklanego	stopniowy (Step), 180°C / 3min, następnie 120°C / 3min	ręczne	4min	34,9	0,95
Niskotłuszczowy sos sałatkowy	2g	Umieścić pomiędzy podkładkami	przyspieszony (Rapid), 130°C	A/30	10min	72,6	0,14

Próbka	Masa próbki	Przygotowanie próbki	Profil grzania	Kryterium zakończenia	Czas	Wilgotność [%]	Wartość p [%]
Pasze dla zwierząt i ziarna							
Sucha karma dla psów	5g	Rozdrabniać przez 30s	szybki (Fast), 80°C	czasowe	4min	5,8	0,08
Granulowana karma dla zwierząt	5g	Rozdrabniać przez 30s	szybki (Fast), 110°C	czasowe	4min	11,3	0,13
Rozdrobnione ziarno kukurydzy	5g	Rozdrabniać przez 30s	szybki (Fast), 110°C	czasowe	4min	10,2	0,04
Ziarno żyta	5g	Rozdrabniać przez 45s	szybki (Fast), 110°C	czasowe	4min	10,6	0,21
Środki higieny osobistej i detergenty							
Mydło do rąk w płynie	1g	Rozprowadzić cienką warstwą na podkładce	stopniowy (Step), 180°C / 3min, następnie 120°C / 1min	A/30	4min	82	0,09
Mydło w kostce	2g	Cienko zeszkobać do szalki	standardowy (Standard), 110°C	A/30	7min	9,74	0,21
Pasta do zębów	1g	Rozprowadzić cienką warstwą na podkładce	szybki (Fast), 130°C	A/30	3min	34,7	0,03
Krem do skóry	1g	Rozprowadzić cienką warstwą na podkładce	stopniowy (Step), 180°C / 3min, następnie 120°C / 8min	A/30	11min	87,7	0,35
Dezodorant w sztyfcie	2g	Cienko zeszkobać do szalki	standardowy (Standard), 110°C	A/30	9min	36,7	0,4
Detergent w proszku	3g	Bez dodatkowego przygotowania	szybki (Fast), 110°C	A/30	3min	6,2	0,22
Pozostałe materiały							
Farba lateksowa	1g	Umieścić pomiędzy podkładkami	szybki (Fast), 170°C	A/30	5min	58,3	0,26
Klej do drewna	1g	Rozprowadzić cienką warstwą na podkładce	standardowy (Standard), 135°C	A/30	7min	52,9	0,42
Sucha zaprawa murarska	3g	Bez dodatkowego przygotowania	szybki (Fast), 200°C	A/30	1min	1,73	0,04
Podłoże ogrodnicze	3g	Bez dodatkowego przygotowania	szybki (Fast), 200°C	ręczne	5min	68,9	0,66
Dodatkowe próbki - bez wyników w dokumencie źródłowym							
Margaryny	4-5g	-	standardowy (Standard), 120°C - suszenie automatyczne (Auto Dry) lub 120°C / 20min - suszenie czasowe (Time Dry)	-	-	-	-
Ser mozzarella	-	-	standardowy (Standard), 110°C - suszenie automatyczne (Auto Dry) lub 110°C / 20min - suszenie czasowe (Time Dry)	-	-	-	-

Uwagi: A/30 i A/60 są oznaczeniami automatycznych kryteriów zakończenia pomiaru stosowanymi w wagosuszarce. Wartości liczbowe odtworzono z dokumentu źródłowego; przecinek zastosowano jako polski separator dziesiętny. Dla margaryny i sera mozzarella dokument źródłowy nie podaje wyników ani kryterium zakończenia pomiaru.