



**MBシリーズ**  
水分計ガイド

# 水分測定ガイド コンテンツ分析



*Ingeniously Practical*

# サンプルメソッド

| メソッド番号        | サンプル名        | サンプル<br>サイズ | サンプル準備         | 加熱プログラム                         | ガラスフ<br>アイパーパ<br>ッド | シャットオ<br>フ基準 | MB120の<br>参考時間 | MB62の<br>参考時間     | % (水分<br>含有量) |
|---------------|--------------|-------------|----------------|---------------------------------|---------------------|--------------|----------------|-------------------|---------------|
| ドライフード原料      |              |             |                |                                 |                     |              |                |                   |               |
| ZZ1001        | 小麦粉          | 3 g         | よく混ぜる          | 高速, 105℃                        |                     | A60          | 4:30 分         | 5:30 分            | 12.66         |
| ZZ1002        | とうもろこし粉      | 3 g         | よく混ぜる          | 高速, 120℃                        |                     | A60          | 7 分            | 4:30 分            | 12.42         |
| ZZ1003        | コーンスターチ      | 3-5 g       | よく混ぜる          | 標準, 123℃                        |                     | A60          | 10 分           | 7 分               | 13.02         |
| ZZ1004        | パン片          | 4 g         | よく混ぜる          | 標準, 135℃                        |                     | A60          | 10 分           | 7 分               | 9.39          |
| ZZ1005        | ココアパウダー      | 3 g         | よく混ぜる          | 標準, 140℃                        |                     | A60          | 4:30 分         | 3:30 分            | 4.71          |
| ZZ1006        | 粉乳           | 3 g         | よく混ぜる          | 高速, 100℃                        |                     | A60          | 7 分            | 5:30 分            | 3.15          |
| ZZ1007        | インスタントコーヒー   | 3 g         | よく混ぜる          | 標準, 154℃                        |                     | A60          | 4:30 分         | 2:30 分            | 2.69          |
| ZZ1008        | 紅茶           | 4 g         | よく混ぜる          | 標準, 125℃                        |                     | A60          | 6 分            | 4:30 分            | 4.12          |
| ZZ1009        | 胡椒粉          | 2 g         | よく混ぜる          | 標準, 110℃                        |                     | A30          | 4:30 分         | 4 分               | 9.87          |
| ZZ1010        | 小麦           | 3 g         | よく混ぜる          | 標準, 130℃                        |                     | A60          | 6:30 分         | 5:30 分            | 12.99         |
| ZZ1011        | 卵粉末          | 3-5 g       | よく混ぜる          | 標準, 130℃                        |                     | A60          | 7:30 分         | 6:30 分            | 7.51          |
| ZZ1012        | アーモンド        | 3-5 g       | 30秒程度挽く        | 標準, 130℃                        |                     | A60          | 4:30 分         | 3:30 分            | 1.57          |
| ZZ1014        | 米（穀物）        | 5 g         | 30秒程度挽く        | 標準, 150℃                        |                     | A60          | 15 分           | 13 分              | 15.09         |
| ZZ1015        | 緑茶           | 2.5 g       | 小さくカットする       | 標準, 125℃                        |                     | A60          | 9 分            | 5:30 分            | 3.45          |
| 焼いた物、揚げ物（完成品） |              |             |                |                                 |                     |              |                |                   |               |
| ZZ2001        | ケーキ          | 3 g         | ケーキ片を均一にする     | ステップ, 140℃<br>3分, 110℃ 4分       |                     | A30          | 8 分            | 8 分<br>(MB62/92)  | 28.95         |
| ZZ2002        | クラッカー        | 3 g         | 均一に砕く、挽く       | 高速, 76℃                         |                     | A60          | 5 分            | 4:30 分            | 0.63          |
| ZZ2003        | ポテトチップス      | 3 g         | 小さな破片にする       | 標準, 150℃                        |                     | A30          | 3 分            | 2:30 分            | 1.57          |
| ZZ2004        | ピーナッツ        | 3 g         | 15秒程度挽く        | 標準, 128℃                        |                     | 時限設定         | 5 分            | 4:30 分            | 2.4           |
| 飼料、穀物         |              |             |                |                                 |                     |              |                |                   |               |
| ZZ4001        | ペットフード（粒状）   | 5 g         | 30秒程度挽く。       | 高速, 121℃                        |                     | 時限設定         | 4 分            | 3:30 分            | 4.29          |
| ZZ4002        | 粉碎されたトウモロコシ  | 5 g         | 30秒程度挽く。       | 標準, 130℃                        |                     | A60          | 14:30 分        | 12:30 分           | 12.52         |
| ZZ4003        | ライ麦          | 5 g         | 45秒程度挽く        | 高速, 140℃                        |                     | 時限設定         | 4 分            | 3:30 分            | 11.19         |
| ZZ4004        | 白ゴマ          | 5 g         | そのまま           | 高速, 135℃                        |                     | A60          | 4:30 分         | 4:30 分            | 3.58          |
| ZZ4005        | コーンフレーク      | 3 g         | 30秒程度挽く。       | 標準, 140℃                        |                     | A60          | 6 分            | 4 分               | 3.89          |
| パーソナルケア用品     |              |             |                |                                 |                     |              |                |                   |               |
| ZZ5001        | 液体ハンドソープ     | 1 g         | パッドの上に薄く広げる    | ステップ, 190℃<br>3分, 130℃ 1分       | ●                   | A30          | 5 分            | 5 分<br>(MB62/92)  | 88.79         |
| ZZ5002        | 固形石鹸         | 2 g         | 薄く削る           | 標準, 160℃                        |                     | A30          | 5 分            | 7 分               | 20.57         |
| ZZ5003        | 歯磨き粉         | 1 g         | パッドの上に薄く広げる    | 高速, 125℃                        | ●                   | A30          | 4 分            | 4 分               | 37.38         |
| ZZ5004        | スキนครリーム     | 1 g         | パッドの上に薄く広げる    | ステップ, 190℃<br>3分, 145℃ 8分, 145℃ | ●                   | A30          | 12 分           | 12 分<br>(MB62/92) | 97.22         |
| ZZ5005        | スティック状デオドラント | 2 g         | 薄く削る           | 標準, 190℃                        |                     | A30          | 10:30 分        | 12:30 分           | 96.83         |
| ZZ5006        | 粉末洗剤         | 3 g         | そのまま           | 標準, 110℃                        |                     | A30          | 1 分            | 1:30 分            | 1.01          |
| その他           |              |             |                |                                 |                     |              |                |                   |               |
| ZZ6001        | 木工用接着剤       | 1 g         | パッドの上に薄く広げる    | 標準, 160℃                        | ●                   | A30          | 10:30 分        | 9:30 分            | 61.47         |
| ZZ6002        | 紙            | 2 g         | 小さく切り分ける       | 標準, 120℃                        |                     | A60          | 1:30分          | 2分                | 6.91          |
| ZZ6003        | レンガ          | 5 g         | 45秒程度挽く        | 標準, 150℃                        |                     | 時限設定         | 1:30分          | 1:30分             | 0.1           |
| ZZ6004        | 花粉           | 2 g         | そのまま           | 標準, 101℃                        |                     | A60          | 5 分            | 3:30 分            | 8.62          |
| ZZ6005        | 綿球           | 2-3 g       | ケージアクセサリーを使用する | 標準, 120-130℃                    |                     | A60          | 3:30分          | 3分                | 8.52          |

## アプリケーションテーブル - オーハウス MB シリーズ水分計のサンプルメソッド

業界全体から選ばれた代表的なサンプルの水分含有量を評価しました。サンプル準備、加熱プログラム、スイッチオフ基準、そして得られた水分含有量 (MC%) が定義されています。この表は、お客様のサンプルに適した作業プログラムを決定する際の参考資料としてご量用いただけます。お客様のニーズに合わせてプログラムを最適化することをお勧めします。

| メソッド番号 | サンプル名           | サンプルサイズ | サンプル準備       | 加熱プログラム                        | ガラスファイバーパッド | シャットオフ基準 | MB120の参考時間 | MB62の参考時間         | % (水分含有量) |
|--------|-----------------|---------|--------------|--------------------------------|-------------|----------|------------|-------------------|-----------|
| その他の食品 |                 |         |              |                                |             |          |            |                   |           |
| ZZ3001 | ニンジン            | 3 g     | 細断しておく       | ステップ, 190℃ 3 分, 120℃ 3 分       |             | A30      | 22 分       | 23:30 分 (MB62/92) | 89.51     |
| ZZ3002 | 濃縮果汁            | 3 g     | ファイバーパッドに広げる | ステップ, 185℃ 4 分, 145℃           | ●           | A60      | 6 分        | 5:30 分 (MB62/92)  | 89.42     |
| ZZ3003 | ウェット野菜 (ほうれん草等) | 5 g     | 細かくする        | ステップ, 195℃ 7 分, 150℃ 1 分, 105℃ |             | A30      | 11:30 分    | 9:30 分 (MB62/92)  | 89.53     |
| ZZ3004 | 乾燥野菜            | 2 g     | そのまま         | 高速, 125℃                       |             | A30      | 4 分        | 4:30 分            | 7.85      |
| ZZ3005 | 乾燥ハーブ類          | 1 g     | 細かくする        | 標準, 160℃                       |             | A30      | 2 分        | 2 分               | 10.25     |
| ZZ3006 | プリン状菓子          | 2 g     | ファイバーパッドで挟む  | ステップ, 180℃ 3 分, 120℃ 3 分       |             | A30      | 14:30 分    | 15 分 (MB62/92)    | 76.61     |
| ZZ3007 | クリーミーなサラダドレッシング | 3 g     | ファイバーパッドに広げる | ステップ, 190℃ 3 分, 120℃ 7 分       | ●           | 時限設定     | 10 分       | 10 分 (MB62/92)    | 38.04     |
| ZZ3008 | 低脂肪サラダドレッシング    | 2 g     | ファイバーパッドで挟む  | 高速, 170℃                       | ●           | 1mg/40s  | 10 分       | 10 分              | 51.48     |
| ZZ3009 | バター             | 3 g     | ファイバーパッドに広げる | ステップ, 180℃ 2 分, 130℃           | ●           | A60      | 3 分        | 3:30 分 (MB62/92)  | 13.51     |
| ZZ3010 | プロセスチーズ         | 3 g     | ファイバーパッドで挟む  | ステップ, 180℃ 7 分, 170℃           | ●           | A30      | 9:30 分     | 10 分 (MB62/92)    | 49.97     |
| ZZ3011 | ケチャップ           | 1 g     | ファイバーパッドで挟む  | ステップ, 180℃ 10 分, 120℃ 2 分      | ●           | A60      | 13:30 分    | 13:30 分 (MB62/92) | 75.22     |
| ZZ3012 | 塩               | 10 g    | よく混ぜる        | 標準, 200℃                       |             | 時限設定     | 1:30 分     | 1:30 分            | 0.02      |
| ZZ3013 | 粉末キャンディー        | 5 g     | よく混ぜる        | 標準, 145℃                       |             | A60      | 1:30 分     | 1:30 分            | 0.12      |
| ZZ3014 | ブラウンシュガー        | 5 g     | 砂と混ぜる        | 標準, 135℃                       |             | A60      | 15:30 分    | 12 分              | 6.15      |
| ZZ3015 | ココナッツミルク        | 2 g     | ファイバーパッドに広げる | 高速, 130℃                       | ●           | A60      | 5:30 分     | 4:30 分            | 90.56     |
| ZZ3016 | チョコレートミルク       | 2 g     | ファイバーパッドに広げる | 高速, 120℃                       | ●           | A30      | 7:30 分     | 6:30 分            | 85.15     |
| ZZ3017 | あんこ             | 3 g     | ファイバーパッドに広げる | 高速, 145℃                       | ●           | A30      | 7 分        | 4:30 分            | 36.31     |
| ZZ3018 | マスタード           | 2-5 g   | ファイバーパッドに広げる | 高速, 135℃                       | ●           | A30      | 6 分        | 5 分               | 31.51     |
| ZZ3019 | そら豆ペースト         | 3g      | ファイバーパッドに広げる | 高速, 145℃                       | ●           | A30      | 20分        | 20 分              | 61.3      |
| ZZ3020 | 酵母              | 2 g     | よく混ぜる        | 標準, 97℃                        |             | A60      | 4 分        | 3 分               | 4.13      |
| ZZ3021 | スパゲティ           | 3 g     | 小さな断片        | 高速, 145℃                       |             | A60      | 7 分        | 5 分               | 7.32      |
| ZZ3022 | 砂糖              | 5-10 g  | よく混ぜる        | 標準, 145℃                       |             | A60      | 2 分        | 1:30 分            | 0.06      |
| ZZ3023 | 豚肉あるいは牛肉        | 2-3 g   | 小さな塊に切る      | 高速, 145℃                       | ●           | A30      | 40 分       | 45 分              | 67.56     |
| ZZ3024 | ブルワーズグレイン       | 2-3g    | よく混ぜる        | 標準, 130℃                       |             | A30      | 8 分        | 8:30 分            | 58.75     |
| ZZ3025 | はちみつ            | 2g      | ファイバーパッドに広げる | 標準, 110℃                       | ●           | A60      | 19:30 分    | 19 分              | 14.55     |
| ZZ3026 | アップルジュース (透明液体) | 2 g     | ファイバーパッドに広げる | 高速, 130℃                       | ●           | A60      | 5 分        | 4:30 分            | 87.03     |



## オーハウスコーポレーションについて

ニュージャージー州パーシッパニーに本社を置くオーハウスコーポレーションは、多くの業界の計量、サンプル処理、測定のニーズを満たす天びんとスケール、ラボ用機器などの広範なラインアップの製品を製造しています。当社は、研究所、産業、教育市場だけでなく、食品、薬局、宝飾品業界など、多くの専門市場におけるグローバルリーダーです。ISO 9001:2015のメーカーであるオーハウスのラボ用天びん、工業用はかり、ラボ用機器は、正確で信頼性が高く、手頃な価格で、業界をリードするカスタマーサポートに支えられています。

80777057\_B 20260622 © Copyright OHAUS Corporation

オーハウス コーポレーション  
〒110-0008  
東京都台東区池之端2-9-7  
池之端日殖ビル 6F  
(メトラー・トレード㈱内)  
TEL: 03-5815-5515  
FAX: 03-5815-5525  
Email: [japansales@ohaus.com](mailto:japansales@ohaus.com)  
[www.ohaus.com](http://www.ohaus.com)  
世界各国に事業拠点を展開  
ISO 9001:2015 認証  
SAP Literature: 31054839

