

NIR 分光法の水分量測定



湿気や湿度(またはその欠如)は、長期間にわたって特定の材料を保存する上で重要な要因です。水分含有量は、医薬品、ハードウッド、さらには一部の食品を含むこれらの材料の処理と貯蔵の様々な段階で測定され、監視されます。

この試験方法論の非侵襲的で非破壊的な性質により、**拡散反射率 NIR 分光法**は、**小麦、大麦、トウモロコシ、大豆、米を含む様々な食品の水分含有量を測定するためにしばしば使用されます。**

NIR 分光計ベースのシステムにより、水に対する強い倍音吸収バンドである 1450nm(時々1940nm)の波長を使用して、迅速かつ正確に水分含有量を分析できます。

(Avantes 社提供)