

# 饼干水分含量检测仪 优选搏仕制造

产品名称	饼干水分含量检测仪 优选搏仕制造
公司名称	厦门搏仕检测设备有限公司
价格	1350.00/台
规格参数	品牌:力搏仕
公司地址	厦门市湖里区寨上第二工业区B栋5楼
联系电话	18020748537

## 产品详情

饼干水分含量测定仪采用烘干法测定水分，测试方法符合GB 5009.3《食品安全国家标准食品中水分的测定》。饼干水分仪以大功率环形卤素灯作为加热源，采用烘箱式的直接干燥处理方法，将饼干等样品的水分通过加热的形式蒸发掉，仪器自动计算加热前后饼干样品的重量差与加热前样品的重量百分比，得到饼干的含水量百分比，简称含水率。饼干水分测定仪主要由加热部分、称重部分、水分测试配件、水分测试软件等几部分组成。适用于各类食品、粮食材料的水分含量测定。如饼干、面包、面粉、淀粉；小麦、稻谷、谷物、大豆、花生、燕麦、玉米、高粱、油茶籽、油菜籽、草籽；茶叶、肉桂、普洱茶、铁观音、毛尖、福鼎白茶、绿茶、花茶、大红袍、鱼糜；牛肉干、牛肉粒、猪肉脯及各类肉制品含水量的测定。饼干是以小麦粉为主要原料，同时可添加糯米粉、淀粉等，加入或者不加入糖、油脂及其他原料，经调粉或者调浆、成型、烘烤或煎烤等工艺制成的口感酥松或者松脆的食品。饼干的分类饼干按照加工工艺可以分为酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、压缩饼干、曲奇饼干、夹心饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、装饰饼干、水泡饼干以及其他饼干。饼干水分标准饼干水分含量指标在国标GB/T 20980-2007《饼干》中有相当详细的规定。其中发酵饼干水分不能大于5.0%；压缩饼干及夹心饼干的水分不能大于6.0%；威化饼干水分不大于3.0%；普通型韧性饼干、可可型韧性饼干、酥性饼干、蛋圆饼干、蛋卷、普通型曲奇饼干、花色型曲奇饼干、可可型曲奇饼干的水分不能大于4.0%；冲泡型韧性饼干、水泡饼干的水分不大于6.5%；软型曲奇饼干水分不大于9.0%；煎饼的水分含量不超过5.5%的上限。饼干水分的测定方法饼干中水分含量的测定是按照食品中水分的测定方法，依据GB 5009.3《食品安全国家标准食品中水分的测定》的标准方法进行测试。在GB 5009.3中规定了3种测定食品水分含量的方法，分别是直接干燥法、减压干燥法、蒸馏法。卤素灯加热型饼干水分仪即采用直接干燥法进行饼干水分含量测定。饼干含水量测定仪技术参数型 号BOS-150 BOS-150C

BOS-160C称重精度 0.005g 0.002g 0.001g称重阈值  
120g 120g 120g含水率可读性 0.01%称重传感器  
德国进口HBM数据处理器 英国进口ARM样品盘直径 110MM温度设置 室温-180 数据接口 RS232接口，可连接微型打印机及PC端饼干水分含量测定仪的使用方法卤素灯加热型饼干水分仪的使用操作步骤较为简单。在仪器0.000g状态下，取10g左右的碎饼干样品，平铺于样品盘内，盖上加热仓罩子，按Start键开始加热，测试结束时，仪器自动显示饼干水分含量百分比。