

科洛亚食品分测定仪

产品名称	科洛亚食品分测定仪
公司名称	泰州市南威仪器仪表有限公司
价格	.00/个
规格参数	显示方式:7寸触摸屏显示 水分可读精度:0.01% 产地:江苏泰州
公司地址	泰州市姜堰区罗塘街道东方巴黎城香榭丽宫19幢附105室
联系电话	15961087798

产品详情

科洛亚食品水分测定仪是一种新型测量食品水分的仪器，在快速的高温下使样品干燥还能保证数值的准确度。食品的种类繁多，对其定义为：可供人类食用或饮用的物质，包括加工食品，半成品和未加工食品，不包括烟草或只作药品用的物质食品安全一般是为了降低疾病隐患，防范食物中毒，确保食品加工、储存、运输、销售等过程中食品的卫生及食用安全。因此，在食品的生产、加工过程中，需要对其原材料、成品等进行严格的质量把控，水分含量就是一项十分重要的指标，现行国家标准：GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定，对食品水分的测定方法做了详细的规定。

检测方法

直接干燥法

减压干燥法

蒸馏法

卡尔.费休法

食品水分检测的意义

水分是产品重要的质量指标之一。现以食品行业为例：

一定的水分含量可保持食品品质，延长食品保藏，各种食品的水都有各自的标准，有时若水分含量超过或降低1%，无论在质量和经济效益上均起很大的作用

蔬菜含水量85~91%，水果80~90%，鱼类67~81%，蛋类73~75%，乳类87~89%，猪肉43~78%。
从含水量来讲，食品的含水量高低影响到食品的风味、腐bai和发霉，同时，干燥的食品及吸潮后还会发

生许多物理性质的变化，如面包和饼干类的变硬就不仅是失水干燥，而且也是由于水分仪变化造成淀粉结构发生变化的结果，此外，在肉类加工中，如香肠的口味就与吸水、持水的情况关系十分密切，所以，食品的含水量对食品的鲜度、硬软性、流动性、呈味性、保藏性、加工性等许多方面有着至为重要的关系。

水分的含量高低，对微生物的生长及生化反应都有密切的关系

在一般情况下要控制水分低一点，防止微生物生长，但是并非水分越低越好。通常微生物作用比生化作用更加强烈。从上面三点就可说明测定水分的重要性，水分在我们食品分析中是必测的一项。

科洛亚食品水分测定仪的特点

加热方式：特制环形加热光源

称重传感器:德国HBM传感器

测试模式：自动、定时、手动

显示屏幕：7寸触控显示屏

界面显示：水分%、固含量%、水分曲线、重量曲线、温度曲线、测试时长、恒重时间、测定模式、设定温度、测定温度、重量初值、重量终值

储存历史：存储50组测试数据（可扩展）

选购：打印机、粉碎机

科洛亚食品水分测定仪使用方法

打开仪器盖子，组装好仪器的配件，连接电源，打开开关仪器开机

校准：样品盘在空置的情况下放入100g砝码，看是否是100g,若不是进行校准即可

设定温度：点击设置，进入设置界面，出现加热模式、温度设定、时间、停机模式三种模式，按上调、下调键调节自己需要的模式进行测量，一般出厂都已经设置自动模式，标准加热、温度120

样品测试：取样到样品盘，尽量均匀铺在样品盘，然后盖上仪器盖子，点击启动，仪器自动工作

测试结束：仪器当中样品水分读取完毕后，仪器发出警报声，提醒工作人员，并自动停机，显示样品水分百分比，按转换键可自由切换干重百分比，干重余量

下组实验：清理样品盘，等仪器温度降到50℃，即可测量下一个样品

科洛亚食品水分测定仪参数

- 1、产品型号：触摸屏卤素水分测定仪
- 2、显示屏幕：7寸全彩触控屏
- 3、水分可读精度：0.01%
- 4、水分测定范围:0~100.00%
- 5、称重精度：0.001g
- 6、称重系统：德国HBM传感器
- 7、称量：120g
- 8、定时时间范围:1-360min(可扩展)
- 9、试样盘尺寸:直径100mm
- 10、加热温度范围：环境温度-220
- 11、加热源：特制环形加热光源
- 12、通讯接口:标准RS232接口 USB接口，具有与计算机打印机连接功能。
- 13、温度显示：实时显示样品测定温度
- 14、使用温度：5℃~35℃
- 15、显示语言:中英文切换
- 16、数据存储:存储近50组测量数据(可扩展)
- 17、测试模式:自动、定时、手动、阶段
- 18、显示参数12种:水分%、固含量%、水分曲线、重量曲线、温度曲线、测试时长、恒重时间、测定模式、设定温度、测定温度、重量初值、重量终值

19、显示曲线:同时显示三条测试曲线(包括水分M、重量W、温度T)

20、外形尺寸 : 390mm × 220mm × 215mm

21、仪器净重:3.705kg

nw18822-04-18