

# TA.GEL 肉嫩度测试仪

产品名称	TA.GEL 肉嫩度测试仪
公司名称	苏州保曼精密仪器有限公司
价格	800.00/台
规格参数	
公司地址	苏州市吴中区郭巷金丝港路51号2幢336室
联系电话	18625222386

## 产品详情

### 一、保曼精密肉嫩度仪NY/T1180-2006肉嫩度剪切测定仪工作原理

肉嫩度仪是模拟人的牙齿对肌肉及各种食品的咀嚼作用，测量肌肉与食品试样的剪切值，并数值显示测量结果，表达食品的嫩度。主要用于测定肉样剪切是受到应力值，以此判断肉的嫩度，嫩度是指肉在切割时所需的剪切力。剪切力是指测试仪器的刀具切断被测肉样时所用的力。通过测定仪器测传感器记录刀具切割肉样时的用力情况并把测定的剪切力峰值（力的值）作为肉样嫩度值。嫩度是评价肉制品食用物理特性的重要指标，其反应了肉中各种蛋白质的结构特性，肌肉中脂肪的分布状态及肌纤维中脂肪数量等。

### 二、保曼精密肉嫩度仪NY/T1180-2006肉嫩度剪切测定仪仪器介绍

苏州保曼肉嫩度仪根据《中国农业行业标准方法测定肉嫩度剪切力测定法(NY/T1180-2006)》配置的切刀工具可快速测定肌肉嫩度，还可以进行果蔬、面制品等食品的嫩度、硬度等物性参数测定，对肉品质分析及家畜育种提供直接数据，肉嫩度仪是肉类食品加工生产厂家、质检、商检、大学、科研等部门的理想检测设备。

### 三、保曼精密肉嫩度仪NY/T1180-2006肉嫩度剪切测定仪仪器参数

1.测试结果显示精度：0.01g

2.位移精度：0.01mm

3.测试臂移动距离：200mm

4.检测速度：0.1~20 mm/s。

5.速度解析度：0.1mm/s，精度优于1%

6. 数据采集率：不低于200组/秒，每组4个通道同时读取。

7.测试方法：单次下压、剪切、穿刺、肉剪切测定方法，数据分析时不需另外撰写分析程序，用户可直接勾选所要的参数，软件即可自动计算结果。

8.应用领域：凝胶强度测定、肉嫩度测定、果蔬硬度测定、饼干休闲品等硬度、破裂强度测定。

9.实时显示：屏幕显示实时变化曲线，曲线含有标度，可放大缩小查看曲线。用户直观看到检测数据的变化。

10.结果分析：自动进行曲线的结果分析，用户只需根据自己的需要选择所要结果。同时曲线和结果可以传输到电脑备份。具有一键导出图片、结果、原始数据等功能，可同时进行上百组数据的快速分析处理，数据可使用办公软件打开。具有检测数据保密功能。

11.安全措施：数据可紧急停止、上下极限控制装置、力量感应元过载保护，

12.售后服务要求:

仪器免费保修1年，免费安装调试，免费对采购人技术人员的操作、维修、保养等方面进行视频培训，直至能熟练独立操作，终身维护。