

肉松水分测试仪应用范围

产品名称	肉松水分测试仪应用范围
公司名称	深圳市艾瑞斯仪器有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:艾瑞斯 型号:ARS-SF50 产地:深圳
公司地址	深圳市龙华区龙华街道玉翠社区华韵路1号金博龙工业厂区厂房E1110（注册地址）
联系电话	13076992022 13076992022

产品详情

肉松水分检测仪使用方法：

艾瑞斯ARS-SF10肉松水分测试仪的应用范围：

肉松水分测定仪的应用范围十分广泛，其操作简单无需人工计算，仪器直接显示样品的含水率。几乎可以应用于一切需要测量水分含量的行业。比如牛肉干、猪肉干、猪肉脯、肉松、鱼糜、牛肉粒、腊肉、腊肠等肉干制品、玉米、小麦、高粱、大豆等粮食作物以及各种海鲜干货、坚果炒货等食品和化学材料、化工制品的含水率检测。

肉松是什么

肉松或称肉绒、肉酥。肉松是将肉除去水分后制成的粉末，它适宜保存，并便于携带。肉松是将肉煮烂，再经焗制、揉搓而成的一种食用方便、易于贮藏的脱水制品。肉松是以畜禽瘦肉（多半为猪肉、牛肉）为原料，经熟加工再成型干燥或先成型干燥再经熟加工制成的熟的肉干制品，可直接食用，成品呈小的片状，条状，粒状，絮状或团粒状。肉干制品可分为肉松、肉干和肉脯三大类。除用猪肉外。还可用牛肉、兔肉、鱼肉生产各种肉松。

肉松等肉干制品的质量标准

现有的国家标准GB2729-94《肉松卫生标准》和GB16327-1996《肉干、肉脯卫生标准》，配合使用的有行业标准SB/T10281-1997《肉松》，SB/10282-1997《肉干》和SB/T10283-1997《肉脯》等三个标准。

肉松的水分含量标准规定

太仓式肉松：水分 20%，油酥肉松：水分 4%脂肪 35%，肉粉松：水分 4%

肉干的含水量标准规定

牛肉干：水分 20%，猪肉干：水分 20%。

肉脯的水分含量标准是*

肉脯、肉糜脯：水分 16%

ARS-SF10肉松水分测试仪技术参数：

系列 称重精度：0.001g

水分可读性：0.01%

水分范围MC%：0.00%-100.00%

称重传感器：电磁力传感器

毛重：10KG

温度分辨率：0.1

称重量程：50、110g

校准方式：外部砝码校准

重复性：允许 3d (实际 1d)

加热方式：高效环形卤素灯加热

温度传感器：PT-1000高精度铂铑温度传感器

干燥程序：标准加热、阶段加热、快速加热模式

升温范围：0-200 升温间隔：1 PID控温

干燥时间设定：0-99分钟 (间隔1秒)

显示方式：5寸液晶触摸屏

样品盘：90mm铝合金样品盘10只

样品可视：可以实时观察内部样品变化

防护装置：铝制耐高温散热器

波特率：9600

数据通讯：配置RS232串口

打印功能：可选配打印机

使用环境：1-38 （18-25 理想温度）

包装尺寸：370mm*330mm*215mm

电源要求：电压 $220\text{v} \pm 10\%$ 频率 $50\text{HZ} \pm 1\text{Hz}$ 审核编辑 黄昊宇