brookfield质构仪

产品名称	brookfield质构仪
公司名称	苏州保曼精密仪器有限公司
价格	80000.00/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

1.质构仪介绍：

质构仪具有功能强大、检测精度高、性能稳定等特点，是高校、科研院所、食品企业、质检机构实验室等部门研究食品物性学有力的分析工具。质构仪可以准确检测食品样品随时间变化的位置和重量从而给出样品的物性特征。力的数据存数在表格里并且曲线显示。仪器使用的软件直观简单，可以对结果进行大量的分析。这款使用简便的质构仪可以用于很多不同产品和材料的分析，确保了物性评价方式的简单有效。快速简单地评估产品物理特性，软件简单易懂，使用简单，仪器安装后可以直接操作使用，数据直接存贮到数据库文件里，便于以后的使用，转移到电子数据表里，比较和分析。

质构仪可对样品的质构特性做出准确的定量表述。它使用统一的测试方法，是量化测量仪器，消除人为的和个人感官的主观性影响。质构仪用于肉制品、粮油食品、谷物、糖果、果蔬、凝胶等食品的物性测试检测指标。比如嫩度、硬度、脆性、粘性、弹性、内聚性、咀嚼性、拉伸强度、抗压强度、穿透强度等各种物性指标，它可以准确地测量出各种食品中含有的这些指标，数据准确直观。

2.质构仪应用领域：

1. 食品类：凝胶、饼干、奶油、乳酪、糖果、面包、水果、蔬菜、黄油、肉类食品、薯条、麦片等。

2.工业材料类：包装材料、胶粘剂、沥青、橡胶、发泡剂、油脂、胶浆、涂料、石蜡等。

3. 个人护理品类：乳液、唇膏、睫毛膏、粉饼、眼影笔、面霜、肥皂等。

4. 药品类：胶囊、药品硬度、药膏、增稠辅料等。

3.,质构仪性能优势：

1、质构仪应用领域广阔： 肉制品、粮油食品、面制品、米制品、谷物、糖果、果蔬、凝胶、宠物食品、食品包装材料、化妆品、烟草、制药等物性分析,生物材料，力学测试，力学拉伸力测试，微型样品力学测试，凝胶膜测试，爆珠测试，弹性测试，嫩度测试，新鲜度测试，硬度测试，强度测试，生物力学测试（如生物材料如生物软组织，如肌腱、韧带、肌膜、皮肤、肠膜、胶原蛋白和水凝胶等生物材料等材料拉伸压缩三点弯曲剪切等测试）。

2、质构仪测试指标全面：硬度、酥脆性、弹性、咀嚼度、坚实度、韧性、纤维强度、粘着性、胶着性、粘聚性、屈服点、延展性、回复性、凝胶强度等。

3、 质构仪硬件：质构仪TA.GEL硬件介绍：力量感应元，精密电机，测试臂，载物台，各种配套的探头

4.质构仪软件功能齐全： 质构仪软件具有采集数据，分析数据、中英文切换，知识演示、数据实时显示功能。目前软件著作权的软件具有以下几大特殊功能：

5、质构仪力量量程范围：0-50kg；有0.5kg，1kg，5kg，10kg，20kg，30kg感应元组件可选。

6、质构仪力量感应元精度：采用进口优质力量感应元，力量感应元可以通过第三方标准砝码进行验证和校正（实验室认证必须具备），同时具有样品称重功能(天平)：精度0.01g。

7、质构仪测试方法多样：单次测试、全质构TPA测试、压缩测试、穿刺测试、蠕动测试、恒压测试、松弛测试、粘性测试、剪切测试、拉伸测试、循环测试等，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。也可根据客户要求编程。

8、质构仪测试符合标准：标准AACC 66-50面条坚实度测定、标准AACC 74-09面包的硬度测试、国家标准GB 28304-2012可得然胶凝胶强度测定、国家标准GB 6783-2013食品添加剂（明胶）凝冻强度测定、国家标准GB/T 36187-2018鱼糜凝胶强度测定、农业行业标准NY/T 1180-2006肉嫩度的测定。

9.质构仪测试结果：原始数据自动保存，方便后期分析，软件自动计算结果。多条测试曲线可叠加对比分析，也可导出单一测试曲线；测试结果可通过EXCEL格式批量导出，方便快捷。

10.质构仪仪器保护功能：紧急停止、上下极限控制装置、力量感应元过载保护，检测数据保密功能。

11.质构仪仪器操作：软件带有控制键，无需用手接触仪器，只需点击鼠标可以进行仪器各种操作。

4.,质构仪硬件性能参数

1、力量感应元测定范围广：测定范围0-30kg。

2、多种力量感应元范围可选：可根据用户需求选择500g、1kg、5kg、20kg、30kg不同测试范围力量感应元。

3、测试臂移动距离范围：0.01--280mm。

4、测试距离精度：小位移距离0.01mm，软件可同步实时监测。

5、测试速度范围：0.001~25 mm/s，速度解析度：0.01mm/s，精度优于1%。

6、数据采集率：不低于500组/秒，每组4通道同时读取。

7、力量感应元：采用高精度力量感应元，可使用第三方标准砝码计量验证和校正，符合ISO 7500 Part1和ASTM E4标准。

8、自动感应平台：仪器与计算机连接，测试臂可自动寻找平面零点，自动计算样品高度。

9、仪器测试符合标准：标准AACC 66-50面条坚实度测定、国家标准GB 28304-2012可得然胶凝胶强度测定、国家标准GB 6783-2013食品添加剂（明胶）凝冻强度测定、国家标准GB/T 36187-2018鱼糜凝胶强度测定、农业行业标准NY/T 1180-2006肉嫩度的测定。

10、安全措施：仪器可紧急停止，配备上下极限控制装置、力量感应元过载保护装置，同时软件内置极限控制模块，多方位保护仪器。

11、仪器符合标准：符合国标GB 6783-94、标准AOAC/BS 757：1975等。