

食品检测实验室仪器配备大全 检验检测资质认定辅导办理

产品名称	食品检测实验室仪器配备大全 检验检测资质认定辅导办理
公司名称	贯标集团
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	南京市仙林大道10号三宝科技园1号楼B座6层
联系电话	4009992068 13382035157

产品详情

食品检测实验室常用仪器大全

- 1.电子天平：食品检验用试剂、样品和标准品的称量
- 2.酸度计：食品检验过程中pH值的测定
- 3.冷冻离心机：食品检验过程中营养成分或者污染物等的提取分离
- 4.离心机：食品检验过程中营养成分或者污染物等的提取分离
- 5.超净工作台：食品检验过程中提供局部超净工作环境
- 6.生物安全柜：食品检验过程中提供洁净安全的操作环境
- 7.索氏提取器：食品检验过程中营养成分或者污染物的提取
- 8.超临界萃取仪：食品检验过程中营养成分或者污染物的提取
- 9.磁力搅拌器：食品检验过程中目的物质提取或反应过程中的搅拌混匀
- 10.微波消解仪（高压）：食品检验过程中样品的消解
- 11.冷冻干燥机：食品检验过程中样品的冷冻干燥
- 12.碎花制冰机：食品检验用冰的制备
- 13.高压灭菌器：食品检验中灭菌试剂的制备

- 14.冰箱：食品样品和试剂的存放
- 15.冷藏柜：食品样品和试剂的存放
- 16.立式超低温冰箱：食品样品和试剂的超低温保存
- 17.超声波清洗器：食品检验过程中样品的提取、脱气、混匀、细胞粉碎、实验器皿的清洗等
- 18.超声波提取器：提取食品营养成分或者污染物
- 19.超声波细胞破碎仪：食品检验过程中细胞的破碎
- 20.马弗炉：食品检验过程中食品的灰分测定及干法消解
- 21.电热恒温干燥箱：食品检验过程中样品的干燥
- 22.电热恒温培养箱：食品检验过程中微生物的培养
- 23.真空干燥箱：食品检验中对照品及样品干燥
- 24.恒温恒湿箱：为食品检验提供稳定的恒温恒湿环境
- 25.可控温振荡箱：食品检验中微生物的培养
- 26.恒温恒湿培养箱：食品检验中微生物的培养
- 27.霉菌培养箱：食品检验中霉菌的培养
- 28.厌氧培养箱：食品检验中微生物的厌氧培养
- 29.细胞培养箱：食品检验中细胞优化与培养
- 30.三气细胞培养箱：食品检验中微需氧菌的培养
- 31.超纯水系统：食品检验用超纯水的制备
- 32.匀浆器：食品检验过程中样品的粉碎、均质和乳化
- 33.组织匀浆器：食品检验过程中组织匀浆，以提取包括蛋白质、RNA和DNA在内的细胞内容物
- 34.恒温混匀器：食品检验过程中样品的均匀化处理
- 35.均质器：食品检验过程中样品的均一化处理
- 36.漩涡混合器：食品检验过程中试样的漩涡混匀
- 37.固相萃取装置：食品样品中目标物质的自动化提取
- 38.快速溶剂萃取仪：食品样品中目标物质的自动化提取
- 39.真空离心浓缩仪：食品检验过程中目标物质的浓缩

- 40.全自动核酸提取系统：食品检验过程中核酸的提取和纯化
- 41.氮吹仪：食品检验过程中目标物质的浓缩
- 42.除湿器：食品检验环境的湿度控制
- 43.超声粉碎机：食品样品的粉碎处理
- 44.旋转蒸发仪：食品检验过程中有机溶剂去除
- 45.鞋套机：保护无菌室的清洁环境
- 46.自动微生物快速检测分析系统：食品中微生物的快速鉴定分析
- 47.恒温摇床：食品检验过程中微生物的控温振荡培养
- 48.低温摇床：食品检验过程中微生物的低温振荡培养
- 49.恒温水浴：食品检验过程中样品前处理
- 50.恒温振荡水浴：食品检验过程中样品前处理
- 51.智能循环水浴：食品检验过程中样品前处理
- 52.显微镜（带成像系统）：食品检验过程中细胞和微生物样本的观察
- 53.全自动微生物平板螺旋加样系统：食品中微生物污染程度的测定
- 54.液氮罐：食品样品、菌株和细胞株的低温保存
- 55.体视显微镜：食品样品的显微观察
- 56.实时荧光定量PCR检测系统：食品样品中致病微生物相关基因的快速、定量分析
- 57.定性PCR仪：食品中致病微生物相关基因的扩增分析
- 58.多点接种仪：食品检验过程中微生物的快速接种
- 59.红外接种环灭菌器：食品微生物检验过程中对接种环的快速灭菌
- 60.扫描电镜：食品中微生物与细胞的显微结构观察与分析
- 61.全自动微生物免疫荧光分析系统：食品中致病微生物的快速筛选
- 62.全自动食品微生物定量分析系统：食品中微生物污染水平的快速定量分析
- 63.全自动病原微生物检测系统：食品中致病微生物的快速检测
- 64.微生物鉴定系统—全细胞脂肪酸分析系统：食品中微生物的快速鉴定
- 65.微生物表型芯片分析系统：食品中微生物的快速分型分析

- 66.飞行时间质谱微生物鉴定系统：食品中微生物的快速鉴定
- 67.全自动微生物指纹图谱分析系统：食品中微生物的快速分型分析
- 68.全自动基因指纹分析仪：食品中微生物的快速分型分析
- 69.基因定量分析系统 - 焦磷酸测序：食品中微生物的快速鉴定与分型
- 70.全自动样本储存管理系统：食品检验过程中核酸、蛋白、抗体、微生物等样本的保存
- 71.基因芯片分析系统：食品检验过程中多种致病基因的快速分析
- 72.悬浮芯片分析系统：食品中微生物的快速检测分析
- 73.自动化革兰氏染色系统：食品微生物检测过程中快速革兰氏染色分析
- 74.快速致病菌免疫磁珠基因筛选系统：食品中致病微生物的快速检测分析
- 75.全自动致病菌酶标检测系统：食品中致病微生物的快速检测分析
- 76.全自动平板划线系统：食品中微生物的快速划线、分离
- 77.培养基自动制备分装仪：食品微生物检测过程中培养基的快速分装
- 78.商业无菌自动化检测系统：食品检验过程中商业化无菌检测
- 79.凝胶成像仪：食品检验过程中DNA样品的成像分析
- 80.倒置显微镜：食品检验过程中细胞和微生物样本的观察
- 81.抑菌圈测量仪：食品中抗菌成分的测定
- 82.核酸蛋白分析仪：食品中核酸和蛋白质的定量分析
- 83.二维电泳系统：食品中过敏原如蛋白质的差异分析
- 84.通用电泳仪：食品中核酸和蛋白质的分离检测
- 85.水平电泳槽：食品中核酸的分离检测
- 86.垂直电泳槽：食品中蛋白质的分离检测
- 87.核酸高压测序胶系统：食品中核酸序列分析、蛋白质等电点分析
- 88.脉冲场电泳系统：食品中致病微生物遗传物质差异分析
- 89.全自动毛细管电泳系统：食品中蛋白质、游离脂肪酸、食品添加剂、农药残留、生物毒素和抗生素检测；糖类、维生素分析
- 90.真空转印仪：食品检测过程中DNA与蛋白质的凝胶转膜实验

- 91.全凝胶洗脱仪：食品检测过程中DNA与蛋白质的纯化
- 92.微量过滤装置：食品检测过程中DNA与蛋白质的纯化
- 93.电穿孔仪：食品检测过程中基因的转化
- 94.遗传分析系统：食品中转基因成分及致病菌的鉴定
- 95.紫外交联仪：食品检测过程中DNA膜杂交分析
- 96.分子杂交炉：食品检测过程中核酸的杂交分析
- 97.射线计数器：食品中同位素的定量分析
- 98.水分活度测定仪：食品中水分含量的测定
- 99.温湿度数据跟踪系统：食品采样与检测过程中温度、湿度数据的跟踪监测
- 100.全自动基因测序仪：食品中DNA序列的高通量分析
- 101.紫外可见分光光度计：食品检测过程中紫外可见分光光度法的测定
- 102.紫外透射率分析仪：食品检测过程中光谱透射率的测定
- 103.紫外分析仪：食品检测过程中蛋白质和核酸的紫外定性分析
- 104.多功能酶标仪：食品检测过程中酶联免疫法的分析
- 105.薄层色谱系统：食品检测过程中样品的薄层点样、展开及成像
- 106.激光共聚焦显微镜：食品样本中微生物观察及切片样本观察；组织结构的jingque描绘、定位（二维和三维）和上述结构的动态变化
- 107.水分测定仪：食品中水分含量测定
- 108.酒精计：食品样品中乙醇含量的测定
- 109.纤维测定仪：食品中纤维含量的测定
- 110.示波极谱仪：食品检验中元素的分析
- 111.测汞仪：食品中汞元素的分析
- 112.荧光分光光度计：食品中有害物质，如，3，4-苯并芘测定
- 113.氨基酸分析仪：食品中氨基酸含量的测定
- 114.基质辅助激光解吸电离-飞行时间质谱：食品中农兽药残留、违禁添加的化学药物及其他有机污染物的快速筛查检测；食品中真菌毒素的快速筛查检测；未知物的鉴定分析
- 115.自动电位滴定仪：食品中酸度、维生素C等的含量测定

- 116.阿贝折射仪：食品样品的折射率和相关物质的浓度测定
- 117.数显电导仪：食品样品电导率的测定
- 118.X射线荧光光谱仪：食品中有害元素的测定
- 119.凝胶渗透色谱：食品中农药残留、蛋白质和多糖多肽分子量测定以及样品前处理和净化
- 120.液相色谱：食品中营养成分或污染物等的分离测定
- 121.气相色谱：食品中挥发性营养成分或污染物等的分离测定
- 122.气相顶空进样器：食品中挥发性营养成分或污染物等的分离测定
- 123.拉曼光谱仪：食品中氨基酸、多肽、蛋白质、DNA、RNA和糖类分子的鉴定分析
- 124.全自动定氮仪：食品中蛋白质的定量分析
- 125.原子吸收光谱仪：食品中微量元素的测定
- 126.脂肪酸分析仪：食品中脂肪酸的测定
- 127.电感耦合等离子体质谱：食品中微量元素的测定
- 128.气相色谱-质谱联用仪：食品中挥发性成分或者污染物等的分离测定
- 129.三重串联四极杆气质联用仪：食品中挥发性成分或污染物等的分离测定
- 130.串联四级杆液质联用仪：食品中营养成分或污染物等的分离、测定
- 131.液相色谱-离子阱质谱仪：食品中营养成分或污染物等的分离、测定
- 132.全波段显微化学图像系统：食品中混合物、粒度、组分粒子的结块、多晶体、水合物及其他痕量污染物的分析
- 133.离子色谱：食品样品中阴离子与阳离子的测定
- 134.原子荧光光谱仪：食品样品中可形成氢化物微量元素的测定（重金属元素）
- 135.电感耦合等离子体发射光谱仪：食品中微量元素的测定
- 136.锥入度测定仪：食品样品中黏稠度的测定
- 137.穿刺力测定仪：食品包装瓶塞穿刺力值的测定
- 138.热急变试验仪：食品包装玻璃制品冷热急变的合格性实验、递增性、破坏性实验分析
- 139.内压力试验仪：食品包装瓶内压力值的测定
- 140.内应力试验仪：食品包装玻璃瓶内应力值的测定

- 141.垂直轴偏差测试仪：食品包装轴偏差的测定
- 142.瓶底、壁厚测定仪：食品包装瓶底、壁厚度的测定
- 143.弧度测定仪：食品包装瓶弧度的测定
- 144.自动振筛仪：食品包装玻璃瓶中特定元素含量的分析
- 145.水平圆周转动振荡器：食品包装瓶与盖的密封性分析
- 146.落镖冲击试验机：用于厚度小于1mm的食品包装用塑料薄膜或薄片50%破损时的冲击质量和能量分析
- 147.耐破度仪：食品包装材料耐破度分析
- 148.涂层柔性和粘附力测试装置：食品包装材料涂层柔性和粘附力分析
- 149.内涂层连续性测试装置：食品包装材料的内涂层连续性分析
- 150.韧性实验装置：食品包装材料的韧性分析
- 151.氧化膜厚度测定仪：食品包装材料的氧化膜厚度分析
- 152.密度天平：食品包装材料的密度值分析
- 153.线热膨胀系数测定仪：食品包装材料平均线热膨胀系数分析
- 154.轧盖机：食品包装瓶与盖的密封性分析
- 155.折断力仪：食品包装瓶的折断力分析
- 156.扭矩仪：瓶装食品瓶盖锁紧、开启扭矩值大小的分析
- 157.平氏粘度计：液态食品样品的粘度分析
- 158.硬度计：食品包装材料的硬度值分析
- 159.落球冲击试验机：食品包装材料聚乙烯、聚氯乙烯等固体复合硬片耐冲击实验分析
- 160.陶瓷纤维马弗炉：食品包装材料的灼灼残渣分析
- 161.数字式紫外辐射照度计：食品检测无菌环境紫外辐射强度分析
- 162.wanneng材料试验机：食品包装材料的剥离强度、撕拉强度分析
- 163.湿透仪：食品包装材料的水蒸气透过率分析
- 164.气体透过仪：食品包装材料氧气透过率分析
- 165.热封仪：食品包装材料封口性能分析，与撕拉力测试仪合用
- 166.病理组织检查设备（包括：全自动脱水机、全自动组织包埋机、病理组织切片机、自动封片机、全

自动冷冻切片机、输出仪、全自动显微图像分析系统)：食品毒理实验中组织病理学检查

167.激光扫描共聚焦倒置显微镜：食品毒理实验中细胞结构改变的观察

168.全自动生化分析仪：食品毒理实验过程中动物生化指标的检测分析

169.实验动物生理检测系统：食品毒理实验过程中动物心电、脑电、体温和血压等生理参数分析

170.激光扫描细胞仪：食品毒理实验过程中细胞内物质的定量分析及组织扫描

171.流式细胞仪：食品毒理实验过程中细胞快速分类分析

172.全自动血细胞分析仪：食品毒理实验过程中动物血相的快速分析

173.活体生物成像系统：食品毒理实验过程中活体生物体内成像分析

174.小动物活体分子成像系统：食品毒理实验过程中活体生物体内监控基因的表达分析

175.活细胞工作站系统：食品毒理实验过程中细胞和组织的全方位观察和记录

176.血气分析仪：食品毒理实验过程中动物的血气分析