

便携式肉类水分检测仪 操作流程

产品名称	便携式肉类水分检测仪 操作流程
公司名称	深圳市芬析仪器制造有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市龙华区观澜街道新澜社区观光路1301号银星科技大厦B1006
联系电话	0755-36681369 17727825649

产品详情

便携式肉类水分检测仪 操作流程

1、仪器开机前，探针不可插在检测样品上，开机后，一只手 持仪器主机，另一只手 持探针式传感器，将探针插入被测样品处轻扶。提示：探针需要插到底，并且不再施加压力。点击样品检测键，显示测量次数为“1”，拔出探针，然后再次 将探针插入被样品的另一位置，点击样品检测键，显示测量次数为“2”。重复这一操作过程，至显示器显示“9”时，再一次将探针插入被测样品中，点击样品检测键，仪器自动

显示被测样品的水分含量。

2、如需对另一样品进行测量时，同上进行检测。

便携式肉类水分检测仪 操作流程

1、进行标定或测量时，探针所插部位应是瘦肉部分，不能插

入脂肪、筋腱、骨头中，也不能将探针露于空气中。

- 2、如果测量样本温度太低，会影响测量准确度，冷冻或者是冷藏的样品需要解冻至室温才可以进行测量。
- 3、使用仪器完毕后，请及时清除探针上的残留物，针状电极，小心伤人，使用后应及时用将保护套合上。
- 4、仪器应防止暴晒、雨淋，避免与腐蚀性较强的物质接触。

便携式肉类水分检测仪 操作流程

GB18394—2020 畜禽肉水分限量，对下列几种肉类最高水分含量的规定。

猪肉

77%

鸡肉

77%