

色拉蔬菜生产必备检测设备-上海锦川MapScan顶空气体分析仪

产品名称	色拉蔬菜生产必备检测设备-上海锦川MapScan顶空气体分析仪
公司名称	上海锦川机电技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海市闵行区莘浜路280号1幢1148室
联系电话	86 021 18916107743 18916107743

产品详情

上海锦川手持氧二氧化碳分析仪可以用于色拉蔬菜生产的质量控制和监测。该分析仪可以快速、准确地测量色拉蔬菜中的氧和二氧化碳含量，帮助农民和生产商确定蔬菜的新鲜程度和储存条件。通过测量色拉蔬菜中的氧含量，可以判断蔬菜的新鲜程度。新鲜的蔬菜通常含有较高的氧气水平，而腐烂或老化的蔬菜则含有较低的氧气水平。使用手持氧二氧化碳分析仪可以快速测量氧气含量，帮助农民和生产商及时发现蔬菜的变质情况，避免将变质的蔬菜投放市场。此外，测量色拉蔬菜中的二氧化碳含量也很重要。二氧化碳是蔬菜呼吸产生的产物，高浓度的二氧化碳会导致蔬菜变质加速。通过测量二氧化碳含量，可以判断蔬菜的新鲜程度和储存条件是否合适。手持氧二氧化碳分析仪可以快速测量二氧化碳含量，帮助农民和生产商调整储存条件，延长蔬菜的保鲜期。总之，上海锦川手持氧二氧化碳分析仪是一种非常实用的工具，可以帮助色拉蔬菜生产商提高产品质量，延长蔬菜的保鲜期，并确保新鲜蔬菜进入市场。

检测精度

O2 : $\pm 0.1\%$ (精度) @O2 10.0%

$\pm 1\%$ (相对精度) @99.99% O2 10.0%

CO2 : $< \pm 2.0\%$ @全量程 (at 20 oC)

检测方式 O2 : 电化学 ; CO2 : [非分散型红外传感器\(NDIR\)](#)

检测范围

O2: 0~99.9% (分辨率 : 0.1%)

CO₂: 0~99.9% (分辨率: 0.1%)

响应时间

可调, 6~10秒

传感器寿命

氧传感器-2年; 二氧化碳传感器没有限制

最小所需样品气体: MicroMapScan微量管路: <6ml

MapScan 常规管路: <15ml

气体采样

内置泵通过检测针头自动吸入

标定

氧: 1点标定 (空气)

二氧化碳: 2点标定 (0%和99.99%)

用户界面

2.4" OLED显示器

数据储存

40组检测数据

电源

电源适配器: 7V

4节镍氢可充电电池

新电池充电后可连续2,500次检测

自动关机

1分钟后自动关机

环境温度

0-40摄氏度

环境湿度

<95%RH

尺寸

160mmx75mmx43mm (LxWxH)

重量

0.45公斤

www.jcinstruments.com

关键词：气调包装，食品保鲜，顶空气体，充气包装，充氮包装，残氧，测氮，蔬菜呼吸，水果呼吸