

NMI20核磁共振成像分析仪食品含油率测定

产品名称	NMI20核磁共振成像分析仪食品含油率测定
公司名称	上海纽迈电子科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:纽迈 型号:NMI20核磁共振成像分析仪
公司地址	中国(上海)自由贸易试验区郭守敬路351号2号楼A635-04室
联系电话	15618037925

产品详情

产品简介：

nmi20核磁共振成像分析仪是纽迈公司重点推出的经典仪器,在食品、农业科研应用领域有广泛的用途。nmi20磁共振设备集分析和成像功能于一体,采用一体式的外形设计。获得“上海市高新技术成果”、“上海市重点新产品”等多项荣誉。产品性能及质量受到国内外专家及用户的普遍认可。

技术指标：

- 1、磁体类型：永磁体；
- 2、磁场强度： $0.5 \pm 0.08t$ ，仪器主频率：21.3mhz；
- 3、探头线圈直径：15mm；

应用解决方案：

- 1、核磁共振无损成像
- 2、研究水分的分布和水分的流动性
- 3、食品及生物体系的干燥及复水过程中水分迁移研究
- 4、食品的保鲜、贮藏、品质及货架期研究
- 5、食品冷藏、速冻、解冻过程水分迁移研究
- 6、冷冻对食品品质影响的研究
- 7、速冻食品的冻结点，未冻水含量的测定
- 8、地沟油的检测

应用案例一：猪肉水分分布、水分相态t2弛豫图谱分析：

应用案例二：牛肉核磁共振成像图

冠状面成像图 横断面成像图

低场核磁在食品科研领域部分应用文献

1、用低场核磁研究烫漂对甜玉米水分布和状态影响
2、低场 nmr 研究ph 对肌原纤维蛋白热诱导凝胶的影响
3、低场 nmr 法研究微生物转谷氨酰胺酶对猪肉肌原纤维蛋白凝胶功能特性的影响
4、大豆水溶性多糖对酸性乳饮料稳定作用的研究
5、冷藏山羊肉品质变化的核磁共振研究
6、应用低场核磁共振研究绿豆浸泡过程
7、npes /ao t反胶束增溶体系及性质研究
8、application of chemometrics to low-field 1h nmr relaxation data of intact fish flesh
9、effect of microbial transglutaminase on nmr relaxometry and microstructure of pork myofibrillar protein gel
10、characterization of water state and distribution in texture1 d 2soybean protein using dsc and nmr1
11、低场nmr结合响应面法优化复合磷酸盐保水剂配比
12、粽子蒸煮过程水分状态变化的低场核磁共振研究
13、猪肉生鲜品质的控制与评价方法研究（博士论文）
14、肌肉水分分布_抗氧化性与生鲜猪肉持水性的关系（硕士论文）
15、低场核磁共振研究ph值对兔肌球蛋白热凝胶特性的影响
16、大米浸泡过程水分状态变化的低场核磁共振研究
17、低场nmr研究冻融过程中羊肉持水力的变化
18、不同电压击昏对鸡肉食用品质的影响
19、低场核磁共振结合主成分分析法快速检测掺假牛乳
20、利用核磁共振技术研究改良剂对面团影响及面包储藏过程
21、应用低场核磁共振技术测定茶叶含水量

注：仪器外观如有变动，以产品技术资料为准。