上海腾拔肌肉嫩度仪

产品名称	上海腾拔肌肉嫩度仪
公司名称	上海腾拔仪器科技有限公司
价格	58000.00/台
规格参数	品牌:腾拔 型号:RTA-meat 适用范围:家畜以及大型禽类肉等
公司地址	上海市闵行区放鹤路1088号第10幢3056室
联系电话	021-54397372 15300622190

产品详情

上海腾拔肌肉嫩度仪

一、肌肉嫩度仪介绍

肌肉嫩度是评价肉制品食用物理特性的重要指标，其反应了肉内各种蛋白质的结构特性，肌肉中脂肪的

类肉的嫩度测定，符合中国农业行业标准NY/T 1180-2006肉嫩度测定标准。

二、肌肉嫩度仪的性能特点

1. 测试样品：家畜以及大型禽类肉等。
2. 符合标准：中国农业行业标准方法测定肉嫩度 剪切力测定法(NY/T 1180-2006)。
3. 力量感应元测定范围：0-20kg，使用可更换荷重感测组件，有0.5kg，1kg，5kg，10kg，30kg荷重感测组件可选。
4. 力量感应元精度：可以使用第三方标准砝码进行计量验证和校正，符合ISO 7500 Part1或ASTM E4标准。
5. 专用软件：中英文随时切换，测试过程中，软件带有实时显示框，检测过程数据可以实时显示，用户可直接观察检测图谱变化。
6. 测试结果：原始数据自动保存，软件自动计算结果。
7. 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。
8. 仪器便携性：操作简便、无需复杂培训、一键操作，方便移动实地操作检测。

三、肌肉嫩度仪的测试方法

1. 参数设定：

测定仪器使用标准砝码测试校正，测定仪器的测定值与检测标准砝码的准确值的误差范围应在±0.1%以内，测定仪器具有校正能力

力量感应元的选择：仪器zui大量程≥49N（5.0kgf），zui低作用力感应值≤0.0098N（1.0gf）

切刀厚度：3.0mm±0.2mm，刃口内角度是60°，内三角切口高度≥35mm，钻床口宽4.0mm±0.2mm

剪切速度：1.00mm/s

仪器空载运行所受到的zui大剪切力应≤0.147N（15.0gf）

2. 肉嫩度测定：

将孔样内品置于仪器的刀槽上，使肌纤维与刀口之向垂直，启动仪器剪切肉样，测得切刀切割这一用力过程中的zui大剪切力值（峰值），为孔样剪切力的测定值。

3.肉嫩度计算：

记录所有的测定数据，取各个孔样剪切力的测定值的平均值扣除空载运行的zui大剪切力，得到肉样的嫩度值。

四、肌肉嫩度仪的基本配置

嫩度仪主机1台、10kg力量感应元1个、专用软件1套、1kg标准砝码1个、肉嫩度专用切刀1套。