羊肉快速水分测定仪 羊肉水分检测仪

产品名称	羊肉快速水分测定仪 羊肉水分检测仪
公司名称	深圳市冠亚电子科技有限公司长春朝阳分公司
价格	面议
规格参数	品牌:深圳冠亚 型号:SFY-30 外型尺寸:380x205x325mm
公司地址	长春市朝阳区大兴路13号106室
联系电话	43186939830 18904316371

产品详情

羊肉快速水分测定仪 羊肉水分检测仪 概述：

水分含量直接影响畜禽鲜肉加工、储藏、贸易与食用。肉类水份含量过高，细菌、 霉菌繁殖加剧，容易引起 肉的腐败变质；而脱水干缩不仅使肉品失重，造成直接经济损失，而且影响肉的颜色、风味和组织状态，并引起脂肪氧化。近年来，随着城乡人们生活水平的提高，畜禽鲜肉的食用量越来越大，人们对鲜肉的质量要求越来越高。但不法商贩为谋取暴利，注水肉越来越多，注水肉成为严重威胁人们身体健康的一大公害。因此检测肉类水分含量成为工商管理、食品安全检测的一个重要项目。 目前检测肉类水分含量普遍运用深圳市冠亚水分仪公司生产的SFY-30肉类水分仪，该仪器可以在短时间内准确快速的测试出肉类的水份含量，操作简单快速，因而背广大肉联厂、食药局、商务局、肉类企业等广泛运用。 产品型号：SFY-30肉类水分检测仪（测试猪肉、牛肉、羊肉等水份含量） 厂家：深圳冠亚

羊肉快速水分测定仪 羊肉水分检测仪 技术参数:

1、称重范围：0-30g

★★可调试测试空间为3cm、5cm、10cm

2、水分测定范围：0.01-100%

3、称重较小读数：0.001g

★★JK称重系统传感器

4、样品质量：0.5-30g

5、加热温度范围：起始-180℃

★★加热方式：红外加热器

★★微调自动补偿温度较高15℃

6、水分含量可读性：0.01%

7、红外线肉类水分检测仪显示7种参数：

★★ 水分值，样品初值，样品终值，测定时间，温度初值，较终值，恒重值

★★红色数码管独立显示模式

8、双重通讯接口：RS 232（打印机）(选配)

RS 232（计算机）(选配)

9、外型尺寸：380×205×325(mm)

10、电源：220V±10%/110V±10%(可选)

11、频率：50Hz±1Hz/60Hz±1Hz(可选)

12、净重：3.7Kg

羊肉快速水分测定仪 羊肉水分检测仪 用途 该水分测定仪可广泛应用于一切需要快速测定水分的肉类行业实验室与生产过程中。例如：猪肉，牛肉，鱼肉，鸭肉，羊肉，牛肉，鸡肉冷冻肉，等日常生活中人们常食用的鲜肉或者脱水过后的肉。 工作原理 红外线快速水分测定仪，采用热解重量原理设计的，是一种新型肉类行业水分检测仪器。水分测定仪在测量样品重量的同时，红外线加热单元和水分蒸发通道快速干燥样品，在干燥过程中，水分仪持续测量并即时显示样品丢失的水分含量%，干燥程序完成后，最终测定的水分含量值被锁定显示。与国际烘箱加热法相比，红外加热可以最短时间内达到最大加热功率，在高温下样品快速被干燥，其检测结果与国标烘箱法具有良好的一致性,具有可替代性,且检测效率远远高于烘箱法。一般样品只需几分钟即可完成测定。

羊肉快速水分测定仪 羊肉水分检测仪 操作规范

一、准备工作

1. 仪器置放于稳定的水平台面上

2. 掀开加热系统，放入三角架、样品盘。

3. 连接电源，开机。

4. 仪器现实重量显示：0.00。放上20g砝码，显示20.00g。取下砝码。

二、样品检测

1、设定温度。

2、取样。

3、合上加热系统，等称重稳定。

4、按（↑）键，紧接按（测试）键。仪器工作。

5、测量完毕按（显示）键，记录数据。

6、换另一样品盘，按（清除）键。（置零），等待下一次测量。

三、仪器保养

1、使用环境：无尘，干燥，无震动。

2、仪器保持清洁。

3、称重不能超载或压迫称重系统。一定注意。

4、如果加热灯有污垢，定期擦拭。