

大豆分离蛋白在线浓度仪在线糖度仪在线折光仪

产品名称	大豆分离蛋白在线浓度仪在线糖度仪在线折光仪
公司名称	湖南楚一机电有限公司
价格	1.00/套
规格参数	品牌:楚一测控 型号:CY950
公司地址	湖南省长沙市开福区中青路1048号长沙医药健康产业园3栋8楼
联系电话	4000687117 18975873102

产品详情

楚一测控大豆分离蛋白在线浓度仪-在线糖度仪-在线折光仪

楚一测控大豆分离蛋白在线浓度仪-在线糖度仪-在线折光仪 大豆分离蛋白 (soy protein isolate, sp i) 是蛋白质含量 (干基, $6.25 \times n$) 不低于90%的大豆蛋白产品。大豆分离蛋白的制备是利用大豆蛋白的溶解度随ph不同而明显变化这一特征。

通常采用碱溶酸沉法生产分离蛋白工艺过程中,有2个分离工序,一是用碱液提取大豆蛋白后,离心分离蛋白萃取液和豆渣;二是酸沉后离心分离蛋白凝乳和乳清。分离机是大豆分离蛋白生产中的关键设备,一定要充分了解分离机自身性能和对物料的适应性,否则大大影响分离效果,降低蛋白的提取率和纯度。

大豆蛋白的酸沉工艺是主要利用大豆蛋白在等电 p h 条件下溶解度最小的原理,使之凝聚沉淀。大豆蛋白不是在所有酸性条件下都能凝聚沉淀的,只有 p h 到大豆球蛋白的等电点附近时才能凝聚沉淀。因此只有严格掌握酸沉所需的 p h, 才能收到满意的效果。要想做到这点必须做到工艺参数的自动控制。影响等电沉淀的因素较多,在蛋白提取液中有大量的含磷化合物的存在是其中的一个较大因素。酸沉工艺操作中加酸速度和搅拌速度也影响蛋白质的沉淀,控制不好很容易出现 p h 值虽然到了等电点,但

蛋白质凝集下沉缓慢，上清液混浊。 楚一测控高精度在线糖度仪采用临界角检测原理，检测不受物料的颜色，浑浊度，气泡，固体颗粒等杂质的影响、具备高精度的自动温度补偿功能。在线大豆分离蛋白浓度仪/糖度仪可以安装在不同管径的管道或者罐体容器壁上，进行糖度监测和控制，可以直接显示百分糖度 (brix)、折射率、锤度(brix)，现场显示并可以模拟信号 (rs232)远传至电脑进行即时数据存储、打印、追溯等功能；通过 4-20ma 信号远传至plc/dcs/变频器进行监控或控制。

cy920型宽量程在线浓度传感器 宽量程在线浓度仪cy920技术参数

产品型号	cy920-a	cy920-d
测量范围	brix 0.0 至92.0%	
分辨率	糖度(brix) : 0.1% 温度 : 0.1 ° c	
测量精度	brix \pm 0.1% 温度 \pm 1.0 ° c	
测量温度	5至 100 ° c (自动温度补偿)	
环境温度	5至 40 ° c	
输入电源	dc 24v	
关键材质	传感器壳体 : sus316l 可选材质 : 哈氏合金	
信号输出	dc4 至 20ma	rs-232
防护等级	ip67 防尘、防溅水	
最高压力	< 1mpa	
产品尺寸	¢ 99x175	
选购件	*清洗组件cy-cl77 *cy920-d建议选配cy-mc浓度控制仪使用	