

奶油水分检测仪

产品名称	奶油水分检测仪
公司名称	厦门科王电子有限公司
价格	7500.00/个
规格参数	品牌:科王 型号:KW-301A 水分精度:0.01%
公司地址	厦门市集美区塘埔路153号
联系电话	0592-6683945 13950051183

产品详情

奶油水分检测仪、糕点奶酪水分含量测定仪、牛奶水分计

奶油是从牛奶和羊奶中提取的白色或黄色的脂肪性半固体食品，常见的奶油分为植物奶油、蛋糕奶油和人造奶油。奶油的口感与外形的质量好坏与水分的含量密切相关。奶油中可以含有适量的水分(标准要求小于16%)。由于奶油含水分，容易生霉和变质。份量极少，看淡奶油的比重了，淡奶油含30%的脂肪，其余大部分是水，脂肪的比重也和水差不多。

奶油和黄油虽都来自牛奶中的脂肪，但它们和来自牛身上的体脂——牛油是不相同的。奶油的脂肪颗粒很小，而且熔点低、消化率高。另外，奶油、黄油含有人体必需脂肪酸及丰富的维生素A和维生素D，并有卵磷脂，这都是牛油、猪油和羊油等畜类的体脂所没有的。

黄油根据是否发酵可分为酸性黄油和甜性黄油。生产酸性黄油时，需经过发酵过程。

奶油可以补充缺乏维生素A，较适合缺乏维生素A的人和儿童食用。

有医学期刊报道:如果要远离前列腺肿大，就要避免过多的奶油和人造奶油的摄入，因为这两种食物可能会导致男性的前列腺肿大。

奶油里亦含有多种饱和脂肪酸，这是对血管有害的脂肪酸，还是少吃为佳。

冠心病、高血压、糖尿病，动脉硬化患者忌食;孕妇和肥胖者尽量少食或不食。

厦门科王奶油水分仪是一款专业的奶油水分检测仪器，检测奶油水分速度快，操作简便快捷，效率高、精度准确。我们欢迎广大奶油食品生产和加工企业邮寄样品到我司进行免费测量，我们将为您提供免费的测试报告。

奶油水分检测仪、糕点奶酪水分含量测定仪、牛奶水分计

原理和参数：

- 1、环形卤素灯可直接从物质内部加热，从而使奶油中的水分被快速蒸发出来。相比传统的烤箱法效率着实提高不少。
- 2、采用美国进口电磁力称重传感器，称量数值稳定准确，使用寿命长久。
- 3、仪器外观精致大方，档次远远高于国内同行业的水准，可连接电脑和RSS打印机对数据打印保留记录，方便用户存档数据，作为检测数据参考资料。
- 4、独特温控加热系统加热烘干均匀，使检测结果更精准。
- 5、自动化操作，方便快捷，测定完毕后报警提醒，测试过程实现一键操作。
- 6、纯不锈钢防风腔罩，耐高温、便于清洁，可重复利用，避免不必要的耗材，节约成本。

主要技术参数：

型号 KW-301A

最大称重; 110g

称重精度; 0.001g (1mg)

水分解析; 0.01%

测量数据; 烘干前重量、烘干后重量、水分值、固含量

测量范围 0-100%水分

秤盘尺寸(mm) 90 (不锈钢)

加热温度范围() 40~~200 (增温1 ° C)

干燥程序 标准加热方式

停机方式 自动停机、计时停机

设定时间 0~99分 间隔1分钟

功率; 600W

电源; 220V

选配 打印机 秤盘

包装尺寸(长*宽*高)(mm) 510*380*480

净重 约4kg

奶油水分检测仪测试注意事项：

1、先将仪器进行水平位置校准，为得到精准的测量数据提供前提和保证。*2、先将玻璃纤维纸放在托盘上去皮，再将奶油均匀平铺在玻璃纤维纸上置于托盘上，摆放时放入约5g左右，切勿用力触碰样品托盘。3、为了使测量更为准确，我们采用自动加热模式，时间大约在10分钟左右。4仪器在加热烘干过程中温度会达到200，因此请勿打开或接触加热单元。仪器在加热过程中，请勿打开上盖，震动工作台。

5、测试完成后由于样品本身、加热单元和其他容器仍会很烫，因此在取走样品时应小心谨慎。在进行第二次测量时请确保仪器温度降为五十度以下，检测完样品时请及时清理样品盘。6、仪器测量完毕后如需进行第二次测量，请小心将样品盘拿出，无直接用手拿出，以防烫伤。

奶油水分检测仪测试方法

测试样品：用测定勺提取5克奶油，置于不锈钢托盘中，用测定勺将奶油平铺均匀，温度设置115 用仪器进行加热，约8分钟后检测结束，检测数据显示21.74%；

从以上测定结果所得，水分仪检测数据重复性好、误差小，说明科王水分仪精度高，测试产品准确，产品性能好，质量有保障。

科王奶油水分检测仪测试记录

项目	温度（ ）	样品克重（g）	检测时间（min）	检测数据（%）	剩余克重（g）	备注
型号						
千分之一	115	5	8	21.74		自动模式
千分之一	115	5	8	21.58		自动模式

供应公司：厦门科王电子有限公司

Xiamen Kewang Electronics Co., Ltd.

联系电话：0592-6683945

商务手机：13950051183

公司网站：www.kewdz.cn/

QQ 邮箱:916495799@qq.com