

葡萄干水分测定仪

产品名称	葡萄干水分测定仪
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

葡萄干水分测定仪/葡萄干货水分含量检测仪/干果水分计

葡萄干的主产地新疆地区的最为出名，原因是那里的气候干燥，昼夜温差大。可以使得葡萄中的糖分充分释放出来，葡萄干的水分含量在15%-20%之间，加工好的葡萄干的水分含量在7%左右，葡萄干的水分会直接影响到葡萄干的品质。所含的营养成分更是令营养学家赞叹不已，美国营养学家前不久做过的一项研究表明，如果每天摄食相当于400卡路里的葡萄干，能有效降低血中胆固醇，同时还能抑制血中坏胆固醇的氧化。此外，葡萄干能改善直肠的健康，因为葡萄干含有纤维和酒石酸，能让排泄物快速通过直肠，减少污物在肠中停留的时间。更令人兴奋的是，葡萄干中含有一种称为白藜芦醇的成分，它能有效地防止细胞恶变或抑制恶性肿瘤的增长，而且能阻止白血病细胞的分裂。另外，葡萄干中的纤维能防止果糖在血液中转化成三酸甘油酯——一种血液脂肪，从而降低罹患心脏病的危险。

厦门科王葡萄干水分仪是一款专业的葡萄干水分检测仪器，检测葡萄干水分速度快，操作简便快捷，效率高、精度准确。我们欢迎广大葡萄干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。

葡萄干水分测定仪测试原理和参数

- 1、环形卤素灯可直接从物质内部加热，从而使葡萄干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。

葡萄干水分测定仪/葡萄干货水分含量检测仪/干果水分计

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 (升温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

葡萄干水分测定仪测试注意事项：

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、摆放样品时尽量将葡萄干外壳去除，碾成片状再剪成小片状均匀平铺在托盘上，摆放时放入约3g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。

葡萄干水分测定仪/葡萄干货水分含量检测仪/干果水分计测试方法：

测试样品：用测定勺提取3克葡萄干，置于不锈钢托盘中，用测定勺将葡萄干平铺均匀，温度设置110用仪器进行加热，约20分钟后检测结束，检测数据显示7.51%；

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。

科王葡萄干水分测定仪测试记录

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	110	3	20	7.47		自动模式
千分之一	110	3	20	7.51		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