

食用油品质检测仪

产品名称	食用油品质检测仪
公司名称	深圳市芬析仪器制造有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:深芬仪器 型号:CSY系列 产地:深圳市
公司地址	深圳市龙华区观澜街道新澜社区观光路1301-8号 101一二三层
联系电话	0755-36681369 17727825649

产品详情

食用油品质检测仪快速检测油脂中的极性组分的总含量,深圳市芬析仪器制造有限公司研制生产的食用油品质检测仪,利用极性物质与非极性物质的导电能力不同,通过测量两极的电价差,精确判断极性物质与非极性物质的百分比,可以在几秒钟时间内准确计算极性物质的含量,具有操作简单快速,非破坏性,不使用溶剂等优点;同时由于温度对极性物质含量的影响,食用油品质检测仪可以同步显示温度值。

食用油品质检测仪获得国家知识产权保护专利证书号:201630160172.5发明专利号:201620525800.X

食用油中总极性物质的含量(即%TPM)可作为衡量油脂品质的一个好指标,因此,许多国家将食用油煎炸过程中总极性物质含量在24%~30%作为法定界限。我国对煎炸油脂安全性极为重视,早在1986年颁布第一部食用植物油煎炸卫生标准;1996年进行第一次修改和补充;2003年进行第二次修改,为GB7102.1-2003,其中规定极性组分含量 27%。

食用油品质检测仪技术参数:1.操作便捷,现场检验,可在各种使用环境下测量2.没有二次污染 探头所选材质均为食品级环保材质,不会产生二次污染3.便携性采用2节AAA(或锂电)电池供电,连续测量500次左右4.外形采用流线型设计,符合人体工程学,方便手握,同时有效防止从手中脱落,操作方法简便,检测结果读取速度快,以利于监管机构对涉及食用油的食品生产、加工与流通环节进行针对性的监管。5.探头外形采用梭形流线型

设计，减少测试完成后存液挂液，同时利于擦拭清洗。6.油的测量范围：0%至40%极性化合物7.油的测量精度：标准 $\pm 2\%$ 8. TPM分辨率：0.1%9. 具备常温及高温检测，油温度检测的测量范围：0-200 $^{\circ}\text{C}$ 10. 温度测量精度： $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 11. 温度分辨率：0.1 $^{\circ}\text{C}$ 12. 报警功能：可自动判断合格/自行设置TPM报警上下线，可自动统计合格率方便用户操作，中文标注三种方式醒目提示检测结果13. 数据传输：配置USB接口、蓝牙数据传送，可实现数据无线发送及实时打印14. 仪器使用前无需进行校正，无需进行样品处理，无需检测试剂15. 检测数据可实时保存并按照时间查询，至少可储存500万条数据，内置热敏打印机，数据时时打印，数据可通过USB接口和蓝牙打印16. 检测数据可实时上传17. 5.5英寸清晰触摸彩屏18 食用油品质检测仪使用简单，一键式操作、几秒钟出结果。通过检测食用油中的极性化合物组分含量，可实现快速的连续检测。三种指示灯瞬间显示结果，绿色油可用、红色不可用、黄色建议更换。19 食用油品质检测仪适用领域广，用油的地方均有使用价值。20 食用油品质检测仪应用于公共卫生监督所、食品药品监督管理局及餐饮行业的食用油品质检测，达到检验食用油品质、保证产品质量、保证食品安全、指导食品生产过程中质量控制的目的，更为质监部门现场快速检测提供支持。21 食用油品质分析仪检测种类全，几乎适用于所有油及脂类的检测如玉米油，油菜油，大豆油，芝麻油，棕榈油，橄榄油和花生油等植物油，动物的油脂也能进行测量。22 人性化外观设计，高标准选材要求外形流线型，方便手握；探头梭形，减少挂液；防淋耐高温，方便清洗；外壳食品级环保材料，不影响油的再次使用。