

芝麻油品质测量仪

产品名称	芝麻油品质测量仪
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
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

CSY-SDC芝麻油品质测量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芝麻油品质测量仪,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,芝麻油品质测量仪可以同步显示温度值;并获得国家知识产权保护新型专利号:201620525800.X 外观:201630160172.5

联系人:刘先生(微信,电话):13316887550

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GB710 2.1-2003,其中规定极性组分含量 27%。

芝麻油品质测量仪技术参数:

- 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 ° C

10.温度测量精度： $\pm 1^\circ\text{C}$

11.温度分辨率：0.1 ° 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.芝麻油品质测量仪使用简单，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.食用油品质检测仪检测种类全，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。

CSY-SDC芝麻油品质测量仪是一种快速，安全，高效食用油品质检测仪，能够快速检测食用油中的极性组分含量（极性组分是食用油在煎炸食品的工艺条件下发生劣变，发生了热氧化反应、热聚合反应、热氧化聚合反应、热裂解反应和水解反应，产生了比正常植物油分子（甘油三酸酯）极性较大的一些成分，是甘油三酸酯的热氧化产物（含有酮基、羟基、过氧化氢基和羟基的甘油三酸酯）、热聚合产物、热氧化聚合产物、水解产物（游离脂肪酸、一酸甘油酯和二酸甘油酯）的总称）。芝麻油品质测量仪能够在油温较高的环境下使用适用于各种食用油品质检验，也可用于地沟油的快速筛选。为厨房健康合理用油及食用油现场检测提供解决方案。

核心科技：自主品牌 深芬仪器、中国制造、专利产品、技术保障

质量过硬:ISO : 9001质量管理体系、 ISO : 14001环境管理体系、 计算机软件著作权

售后保证:仪器免费保修一年,终身维护 值得信赖!