

酱油总酸含量速测仪

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 酱油总酸含量速测仪 |
| 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 |
| 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

酱油总酸含量速测仪，深圳市芬析仪器制造有限公司生产的CSY-

SAZ酱油总酸含量速测仪能够快速检测酱油中的总酸含量；根据GB 2717-2003《酱油卫生标准》规定：每100mL酱油中总酸含量应 $\leq 2.5g$ ；总酸也是酱油的一个重要组成成分，包括乳酸、醋酸、琥珀酸、柠檬酸等多种有机酸，对增加酱油风味有着一定的影响，但过高的总酸能使酱油酸味突出、质量降低。

目前公司生产产品：肉类水分测定仪、固含量检测仪、红外快速水分测定仪、卤素快速水分测定仪、微量水分测定仪、卡尔费休水分测定仪、在线水分测定仪、农药残留检测仪、重金属检测仪、ATP荧光检测仪、荧光/胶体金读卡仪、煎炸油品质检测仪、兽药残留检测仪、食品安全检测仪以及配套检测试剂、金标卡、速测盒。

OEM及ODM模块：水分检测模块、农药残留检测模块、食品安全检测模块、ATP荧光检测模块、食用油极性组分模块、重金属检测模块、胶体金检测模块、荧光检测模块等

联系人：刘先生 电话（微信）：13316887550

酱油总酸含量速测仪仪器原理：被检样品中的相关指标成分与显色剂在一定的条件下发生特异性反应，可生成不同颜色深度的产物，这些产物对不同波长可见光会产生有选择性吸收，颜色的深浅即吸光度的高低与样品中该指标成分的浓度成相关性，并在适当的浓度范围内服从朗伯—比尔定律。因此检测的吸光度值经仪器内置的标准曲线软件自动计算可得出样品中该指标成分的准确浓度及是否超标的结果。

酱油总酸含量速测仪技术参数：

1.精度误差： $\pm 3\%$

2.线性误差： $\pm 5\%$

3.稳定性： $\pm 0.001A/hr$

4.波长准确度： $<2.0nm$

5.吸光度范围：0.000~4.000ABS

6.波长范围：410nm ± 2nm

7.透射比重复性：± 1%

8.数据储存80,00条

9.样品检测时间： 3分钟

10.比色皿：10 × 10mm标准样品池

11.外观尺寸：350X290X130(mm)

12.7寸彩色中文液晶触摸显示屏（可以根据客户定制尺寸）

13.酱油总酸含量速测仪采用新型仪器结构设计，体积小，便于携带。无机械移动部件，抗干扰、抗振动，

14.同时启动和单通道分别启动两种测量模式。进行多个样品测量时，客户可根据操作熟练程度，自行选择测量模式，最大限度消除通道间的变异系数而引起的测量误差。

15.准确性高：采用进口特制LED光源，具有良好的波长准确度和重复性，全面提高检测结果的准确性。

16.酱油总酸含量速测仪自动化程度高：仪器自动诊断系统故障、波长校准：自动校准

17.酱油总酸含量速测仪仪器使用寿命长：采用LED光源，自动开关节能设计，非连续工作模式。使用寿命可达10年

18.仪器自动存储8000条以上测量数据。内置微型热敏打印机，终身无需更换色带，可实时打印检测结果检测报告可打印蔬菜名称，抑制率，是否合格，检测日期，检测单位。更能体现 检测结果的权威性，并利于公示。

酱油总酸含量速测仪光源、比色池、高灵敏度集成光电池、微处理器、全汉字大屏幕液晶屏、嵌入式微型热敏打印机、无线传输模块和集成芯片构成，可直接在大屏幕液晶屏上显示出被测样品中相关指标的含量，并打印出分析结果，还可以通过计算机接口将数据传输到“食品安全信息系统”终端数据库进行分析。该方法单次检测成本较低、操作简便快速，方便执法人员或生产质控人员现场使用和车载使用。

19.配备RS-232接口和USB口无线Wifi、以太网接口等，可通过计算机进行数据处理、统计分析以及结果上传。如选配本公司食品安全监控网络软件，可根据用户要求组建省、市、地、县等各级网络。

20.比色通道数：5、8、10、15、16、20、25、30通道（可根据客户定制通道数）