

硝酸盐含量检测仪

产品名称	硝酸盐含量检测仪
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
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

硝酸盐含量检测仪，深圳市芬析仪器制造有限公司生产的CSY-SX硝酸盐含量检测仪能够快速检测水体，土壤，植物、蔬菜、肉制品中硝酸盐含量；根据GB 2760-2011《食品添加剂使用标准》规定了以下各类食品中硝酸盐的限量标准 500mg/kg：腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）、酱卤肉制品类、熏烧烤肉类、油炸肉类、西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类、肉灌肠类、发酵肉制品类。大量摄入硝酸盐和亚硝酸盐可诱导高铁血红蛋白血症，临床表现为口唇，指甲发绀，皮肤出现紫斑等缺氧症状，可致死亡。该病经常发生在饮用水中硝酸盐含量较高的地区，而且多发于婴儿。该病主要是由于人体内大量的亚硝酸盐与血液中的血红蛋白结合，使高铁血红蛋白含量上升，因高铁血红蛋白不能与氧结合，导致缺氧的发生。硝酸盐的摄入也能减少人体的碘的消化吸收，从而导致甲状腺肿。

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

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。

联系人：刘先生 电话（微信）：13316887550

硝酸盐含量检测仪技术参数：

1.精度误差：±3%

2.线性误差：±5‰

3.稳定性：±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.硝酸盐含量检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.硝酸盐含量检测仪自动化程度高：仪器自动诊断系统故障、波长校准：自动校准

17.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。

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）

硝酸盐含量检测仪光源、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显示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。

硝酸盐含量检测仪仪器原理：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。

含有大量硝酸盐与亚硝酸盐的饮水、蔬菜、粮食、鱼、肉制品、渍酸菜、隔夜炒菜等经人食用后，大量亚硝酸盐可使人直接中毒，而且硝酸盐在人体内也可被还原为亚硝酸盐。亚硝酸盐与人体血液作用，形成高铁血红蛋白，从而使血液失去携氧功能，使人缺氧中毒，轻者头昏、心悸、呕吐、口唇青紫，重者神志不清、抽搐、呼吸急促，抢救不及时可危及生命。不仅如此，亚硝酸盐在人体内外与仲胺类作用形成亚硝胺 [3] 类，它在人体内达到一定剂量时是致癌、致畸、致突变的物质，可严重危害人体健康。为了防止硝酸盐与亚硝酸盐的危害，除了要科学合理地施用化肥、禁止使用污水灌溉、实行污水、垃圾与粪便无害化处理等环保措施以保护地表水与地下水源不遭受硝酸盐和亚硝酸盐污染外，还应尽量少吃腌制、熏制、腊制的鱼、肉类、香肠、腊肉、火腿、罐头食品、渍酸菜、盐腌不久的菜；不买存放过久、隔日或发蔫的蔬菜；当日买的菜当日吃完；不吃隔夜的熟蔬菜；不可将剩饭菜长久存放；不可将工业

用亚硝酸盐（如亚硝酸钠）当做食盐误食。