

冷鲜肉类快速水分测定仪生产商

产品名称	冷鲜肉类快速水分测定仪生产商
公司名称	深圳市莱希特科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:深圳莱希特 型号:LXT-200 产地:深圳
公司地址	深圳市宝安区西乡街道河东社区宝安80区好运来广场河东大厦F8-016（注册地址）
联系电话	0755-29792932

产品详情

冷鲜肉又叫冷却肉、排酸肉、冰鲜肉，准确的说应该叫“冷却排酸肉”。是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度（以后腿肉中心为测量点）在24小时内降为0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0-4℃范围内的生鲜肉。因为在加工前经过了预冷排酸，使肉完成了“成熟”的过程，所以冷鲜肉看起来比较湿润，摸起来柔软有弹性，加工起来易入味，口感滑腻鲜嫩，冷鲜肉在-2-5℃温度下可保存七天。肉类的水分含量对肉类的质量影响是很大的，选择一款合适的肉类水分检测仪至关重要，LXT-120RJ肉类水分快速测定仪是由深圳市莱希特科技有限公司针对目前肉类行业研发出的一款先进的肉类快速水分检测仪器。实用性很强、即快速又便捷，与国际烘箱加热法（传统）相比，其检测结果具有良好的一致性,具有可替代性,且检测效率远远高于烘箱法。

仪器是由称量单元和加热单元组成，是基于干燥失重原理来测定样品的水份含量。这种原理形成了测量水分含量的基础，可以测量几乎所有样品的含水量，无论其类型和形状如何,莱希特水分仪是测试样品水分含量的可靠选择，测试原理满足GB/T 29249-2012 电子称量式烘干法水分测定仪、GB 5009.3-2010《食品安全国家标准》和《GB 18394-2001 畜禽肉水分限量》等国家标准。

肉类水分检测已经成为肉类食品安全检测的重要一项，正常肉类的水分一般不会有大的波动，如遇水分过高，则极有可能是注水肉。深圳莱希特LXT-120RJ冷鲜肉类快速水分测定仪可以快速检测肉类水分，让注水肉无处可逃！注水肉是不法商贩为了牟取暴利，用强制手段往猪肉注入水或含有其它物质的液体后所形成的“违法肉”。

深圳莱希特LXT-120RJ冷鲜肉类快速水分测定仪技术参数：

1.最大称量值: 30g

2.显示分度值: 0.001g (1mg)

- 3.可读性:0.01%
- 4.水分测定范围：0.01-100%
- 5.称重传感器: 进口电磁力传感器
- 6.温度范围：室温 ~ 160
- 7.加热源: 钨卤环形灯
- 8.加热程序：标准、快速、阶梯
- 9.干燥方式: 自动、定时、手动
- 10.加热时间范围：1~99分钟
- 11.测试参数: 水份含量%、固含量%、测试时间min、温度、现时重量g、测试曲线
- 12.秤盘尺寸: 直径90 (mm)
- 13.显示器：LCD液显
- 14.通讯接口: 标配RS232通讯接口-方便连接打印机、电脑和其他外围设备（选配）
- 15.外形尺寸: 310*205*200 (mm) 长*宽*高

冷鲜肉就是将刚刚屠宰的猪胴体，在-20 的条件下迅速进行冷却处理，使胴体深层温度24小时内降至0 ~ 4 ，并在后续的加工、贮藏、运输和销售过程中始终使肉处于冷链控制之下，使酶的活性和大多数微生物的生长繁殖受到抑制，确保了冷鲜肉的安全卫生。而且，冷鲜肉经历了较充分的解僵成熟过程，肉质变得细嫩，滋味变得鲜美。同时，冷鲜肉在冷却环境下表面形成一层干油膜，不仅能够减少肉体内部水分蒸发，使肉质柔软多汁，而且可阻止微生物的侵入和繁殖，延长肉的保藏期限。冷鲜肉的保质期可达一星期以上。而一般热鲜肉的保质期只有1~2天。再者，经过冷却“后熟”以后，冷鲜肉肌肉中肌原纤维的连接结构会变得脆弱并断裂成小片断，会使肉的嫩度增加，肉质得到改善。

LXT-120RJ冷鲜肉类快速水分测定仪可广泛应用于一切需要快速精密测定肉类食品水分的行业，目前莱希特肉类快速水分仪已被企业、大专院校、科研机构、农业系统、畜牧系统、食药局、质监部门等行业广泛应用于注水肉、畜禽肉、鲜肉、冷冻肉、肉制品、牛肉干、火腿、腊肉、牛羊肉等行业中的实验室与生产过程中。

仪器拥有精美的外观，具备自动称量、自动效准、多元化干燥方式等功能，快速水分仪在测量样品重量的同时，加热单元和水分蒸发通道快速干燥样品，在干燥过程中，水分仪持续测量并即时显示样品丢失的水分含量%，可在几分钟内快速测定样品的水份含量，从而确保质量控制和过程控制的快速响应时间。无论在繁忙的实验室还是在恶劣的生产环境中，紧凑式设计节省空间，坚固的结构则确保仪器长久使用寿命。莱希特科技为企业用户提供精密的水分测量仪器及完善的水分解决方案，精确的水分结果可有效地指导用户生产，提高产品质量，降低企业成本。莱希特水分测定仪被运用于众多行业，也是水分检测行业的理想仪器。