肉类水分快速检测仪测试方案

产品名称	肉类水分快速检测仪测试方案
公司名称	深圳市莱希特仪器设备有限公司
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	深圳市宝安区宝民二路好运来商务大厦A座
联系电话	0755-29792932 13699828565

产品详情

检测肉类水分成为肉类市场必不可少的一项指标，关注人类健康，让大家吃上放心肉，畜禽肉水分限量依据的标准是“ GB18394-2001 ”，其中规定牛肉、猪肉和鸡肉中水分不得超过77%，羊肉中水分含量不得超过78%。注水肉是人为加了水以夸大重量增加牟利的生肉，是近年来中国大陆常见的一种劣质产品。现在也用来泛指有夸大成分的事物。主要见于猪肉和牛肉。可以通过屠宰前一定时间给动物灌水，或者屠宰后向肉内注水制成。 选择一款合适的肉类水分检测仪至关重要，深圳莱希特LXT-120RJ注水肉类水分检测仪引用传统经典物理水分测定方法（烘箱干燥法），通过称重传感器和卤素环形辐射源完美结合时时测定样品的水分含量；卤素环形辐射源是在原有的红外线辐射源中注入惰性气体卤素元素，使红外线辐射源寿命长，温度更均匀。在卤素水分仪测定样品时，环形卤素红外线加热源快速干燥样品；在干燥过程中，卤素水分仪持续测量并即时显示样品丢失重量并得出水分含量%，干燥程序完成后，最终测定的水分含量值被锁定显示。与国际烘箱加热法相比，卤素加热可以在高温下将样品均匀地快速干燥，样品表面不易受损，其检测结果与国标烘箱法具有良好的一致性，具有可替代性，且检测效率远远高于烘箱法。

深圳莱希特LXT-120RJ肉类水分快速检测仪在继承了以往设备优异性能的同时，更多是集合了现代化的科技亮点，实现了高智能化的设计理念。实现了人机一体化的操作模式，改变了一往水份仪设备不能实时观看数据过程变化的弊端，分析完毕后，仪器自动锁定最终的数据。

深圳莱希特LXT-120RJ肉类水分快速检测仪技术参数:

最大称量值: 30g

显示分度值: 0.001g（1mg)

可 读 性: 0.01%

水分测定范围：0.01-100%

称重传感器: 进口电磁力传感器

温度范围：室温～160℃

加 热 源: 钨卤环形灯

加热程序：标准、快速、阶梯

干燥方式: 自动、定时、手动

加热时间范围：1~99分钟

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

秤盘尺寸: 直径90（mm）

显示器：LCD液显

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）

外形尺寸: 310*205*200 (mm) 长*宽*高

人为注水破坏了动物体内的水平衡，加上注水水质不卫生等原因，导致肉易腐败变质，不但损害消费者的经济利益,而且威胁着消费者的身体健康。大大降低了单位肉品中有效营养成分的比例，降低了肉品营养价值；以水顶肉，增加了消费者的支出，损害了消费者的经济利益；不法分子往猪肉里注入的往往是污水，甚至还加入洗衣粉、明胶、阿托品、矾水、卤水、工业色素和防腐剂等，加上操作过程中缺乏消毒手段，很容易造成各种寄生虫、致病菌等进入机体。这些病原微生物随着注入的水进入血液循环，并在猪肉肌纤维中大量繁殖。会产生大量的细菌毒素等物质，严重时甚至可引发人畜共患病；当猪的肠胃被注入大量水分后，猪的胸腔受到压迫，引起呼吸困难，造成组织缺氧，机体处于半窒息和自身中毒状态，肠胃会严重膨胀，失去收缩能力，肠道蠕动缓慢，分解产生氨、胺、甲酚、硫化氢等有毒物质；由于极高的水分活度，猪胃肠道内细菌迅速繁殖，极易发生食物中毒。

深圳市莱希特科技有限公司是一家致力于服务中国实验室的检测设备综合服务制造商，莱希特[Recht]专业研发、销售便捷、快速、精密的实验室设备及常规仪器仪表。产品全面应用于农业、粮食、食品、生物、制药、化工、建筑、电子、塑胶、纺织、造纸、包装、环保、科研、高校等各类企事业单位及大专院校。公司在仪器仪表和控制领域积累了丰富的经验，研发制造能力始终处于行业领先水平。公司技术力量雄厚，建立了高素质、高效率、经验丰富的研发团队和管理人才，具有成熟的销售网络、完善的售后服务体系。公司秉承“ 服务尽善尽美，技术精益求精 ”的经营理念，得到了广大客户及同行业朋友的一致认可与好评。目前，莱希特[Recht]产品的营销网络已遍布全国大部分省、市、自治区，产品远销东南亚及欧美等多个国家和地区。