

# 酱腌菜快速水分含量检测仪LXT-500C测试标准

产品名称	酱腌菜快速水分含量检测仪LXT-500C测试标准
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-500C 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

### 酱腌菜快速水分含量检测仪LXT-500C测试标准

酱菜是以新鲜的蔬菜，经食盐腌渍成咸菜坯，再用压榨或用清水浸泡以降低成度的方法，将咸菜坯中的多余盐水(盐分)拔出，使成菜坯的盐度降低，然后再用不同的酱(黄酱、甜面酱等)或酱油进行酱制，使酱中的糖分、氨基酸、芳香气等渗入到咸菜坯中，成为味道鲜美、营养丰富、开胃增食、容易保存的酱菜。食品中水分含量高，是否就容易腐败呢？食品容易腐败的主要原因是微生物的作用，通过控制水分含量控制微生物的生长，进而使食品得到保存。但是微生物的生长往往与食品中水分存在的形式有关。食品中水分存在的形式有游离水（毛细管力）和结合水（氢键结合力），前者不稳定，后者比较稳定。如果食品与水分结合越紧密，被微生物利用的水分程度越小，则食品越容易保存，否则就不易保存。深圳莱希特LXT-500C酱菜快速水分含量测定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加热源中注入惰性气体卤素元素，使辐射源寿命长，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。

深圳莱希特始终紧盯产品发展趋势，不断进行技术革新改造和新产品的研发，使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。

深圳莱希特LXT-500C酱菜快速水分含量测定仪技术参数:

- 1.最大称量值: 90g
- 2.显示分度值: 0.005g ( 5mg)
- 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

深圳莱希特LXT-500C酱菜快速水分含量测定仪主要用于粮食、饲料、种子、谷物、食品、糕点、面包、蛋糕、饼干、面粉、淀粉、粮油、食品添加剂、农产品、造纸、包装、电池、环保等行业中的实验室与生产过程中水分含量快速测定。同时满足固体、颗粒、粉末、胶状体及液体含水率的测定要求。食品的含水量高低影响到食品的风味、腐败和发霉，同时，干燥的食品及吸潮后还会发生许多物理性质的变化，如面包和饼干类的变硬就不仅是失水干燥，而且也是由于水分变化造成淀粉结构发生变化的结果，此外，在肉类加工中，如香肠的口味就与吸水、持水的情况关系十分密切，所以，食品的含水量对食品的鲜度、硬软性、流动性、呈味性、保藏性、加工性等许多方面有着至为重要的关系。