

牛肉干水分快速测定仪LXT-500C原理介绍

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 牛肉干水分快速测定仪LXT-500C原理介绍 |
| 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

牛肉干水分快速测定仪LXT-500C原理介绍

干肉制品的保藏性除与微生物有关外，还与酶的活力、脂肪的氧化等因素有关。随着水分活度的降低，干肉制品的稳定性增加，但脂肪的氧化与其他因素不同，在水分活度为0.2~0.4时反应速度最慢，接近无水状态时反应速度又增加。实验证明脱脂干肉制品的含水量为15%时，其水分活度值低于0.7，因此，干肉制品的含水量低于20%时较为适宜。

干肉制品又称肉脱水干制品，是肉经过预加工后利用自然或人工的方法脱出肉中一定量的水分，将其水分活度降低到微生物难以利用的程度而制成的一类熟肉制品。肉类等易腐食品的脱水干制，既是一种贮藏手段，也是一种加工方法，对于不同类别的干肉制品来说，脱水干制可能是其主要的加工过程，也可能只是整个加工工艺过程中的一个环节。肉品中含水量一般高达70%，经脱水干制后，不仅极大地缩小了产品的体积，而且可以使肉品中水分含量降低到6%~20%。由此可见，肉品干制的基本原理就是通过脱去肉品中的一部分水，使肉中微生物的活动和酶的活力得到抑制，从而达到加工出新颖产品或延长贮藏时间的目的。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，深圳莱希特LXT-500C牛肉干水分快速测定仪是莱希特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 consistency, 具有可替代性, 且检测效率远远高于烘箱法。

深圳莱希特LXT-500C牛肉干水分快速测定仪技术参数:

- 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牛肉干水分快速测定仪使用注意事项:

- 1、取样程序应使所取原始样品尽可能有代表性，取样部位和样品量能满足分析项目的特殊要求，取样量不得少于分析用样、复验和留样备查的总量。
- 2、取样工具应清洁、干燥，不得影响样品的气味、风味和水分组成。
- 3、鲜肉必须用剔除脂肪、筋、腱后的肌肉，检样和复样应冷藏保存于密闭容器内，防止样品变质或水分损失。
- 4、采样后应尽快安排检测，分析样品较多不能超过24小时，备查留样应保存在0-4℃ 之间，防止肉样解冻时水分损失。
- 5、若检测结果水分含量超过77%，判定该被检样品水分含量超标，为不合格品，而不能随意判定为“注水肉”。根据《生猪屠宰管理条例》第十一条规定：“定点屠宰厂（场）屠宰的生猪产品未经肉品品质检验或者经肉品品质检验不合格的，不得出厂（场）。”