

深圳莱希特LXT-500C果脯水分含量快速测定仪

产品名称	深圳莱希特LXT-500C果脯水分含量快速测定仪
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

深圳莱希特LXT-500C果脯水分含量快速测定仪

干果制作过程中的注意事项：

- 第一，检查是否水分含量过高，你指的烘干后水分含量如果在15%左右，应该不会回潮。
- 第二，存放的环境是否温湿度过高，一般果脯都是保存在空调房中，20℃，70%RH以下环境。
- 第三，烘干后没有进行冷却就直接包装封口，同样也会使果片受潮流糖。
- 第四，就是工艺的问题了，流糖现象只会发生在，果片中还原糖含量超过总糖含量的80%以上。

干果片的制作，首先要控制糖液浓度，通过冷冻干燥来减少水果片中水分含量，在真空条件下，将冷冻干燥的水果片进行微波干燥以进一步减少水果片中水分含量，并将微波干燥的水果片再进行真空干燥，把水果中水分含量控制在快餐水果片的要求范围。

深圳莱希特LXT-500C果脯水分含量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

水对食品的结构、外观、质地、风味、新鲜度以及腐败变质的敏感性都有极大的影响，从而深刻影响着食品的运销和商品价值。水是引起食品化学变化及微生物作用的重要原因，直接关系到食品的储藏特性。当食品的水分值控制在一定范围内时，就会抑制微生物的生长、繁殖或产生毒素，使食品加工和贮藏得意顺利进行。深圳莱希特LXT-500C果脯水分含量快速测定仪由深圳市莱希特科技有限公司研发生产，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。该原理是测量样品水分含量的基础，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。

深圳莱希特LXT-500C果脯水分含量快速测定仪也可以检测瓜子、杏仁、腰果、莲子、榛子、话梅、板栗、荔枝干、蜜枣、香榧、桂圆干、松子、银杏果、核桃、开心果、榛子、腰果、榧子、白瓜子、葵花子、花生、栗子、巴旦杏、芝麻、胡桃、喀什巴丹木、扁桃、无花果、大枣、葡萄干、圣女果脯，蜜枣、香蕉干、猕猴桃片、芒果干、苹果果脯、桃脯、梨脯、沙果脯、冬瓜条、海棠果脯、红薯条、李脯、西瓜条、金橘饼、樱桃、蜜饯、糖姜片、葡萄干、山楂片、柿子饼、糖藕片、糖酸梅、嘉应子、菠萝粒、话梅、甘草杨梅、果丹皮、香果脯、红果脯、糖荸荠、杏脯、化皮榄、木瓜条、甘草榄、九制陈皮等等食品的水分含量，膨化果脯的制作与传统方法制作的果脯相比，在外观、质地、味感、齿感和风味方面都有明显改进，果脯的体积可比原料膨大30% - 50%，水分含量仅为原料的2% - 5%。