

果脯蜜饯快速水分含量测定仪工作原理

产品名称	果脯蜜饯快速水分含量测定仪工作原理
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

果脯蜜饯快速水分含量测定仪工作原理

干果片的制作，首先要控制糖深液浓度，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。

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果脯蜜饯快速水分含量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果脯蜜饯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果脯蜜饯快速水分含量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%。

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。