

速冻食品快速水分测定仪LXT-200技术指标

产品名称	速冻食品快速水分测定仪LXT-200技术指标
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

速冻食品快速水分测定仪LXT-200技术指标

速冻食品是通过急速低温(-18℃以下)加工出来的速冻食品，食物组织中的水分、汁液不会流失，而且在这样的低温下，微生物基本上不会繁殖，食品的安全有了保证。速冻食品是指以米、面、杂粮等为主要原料，以肉类、蔬菜等为辅料，经加工制成各类烹制或未烹制的主食品后，立即采用速冻工艺制成并可以在冻结条件下运输储存及销售的各类主食品，如速冻包子、速冻饺子、速冻汤圆、速冻馒头、花卷、春卷等。在速冻食品的加工生产过程中，需要控制检测水分含量，深圳莱希特于近期向市场隆重推出全新一代快速水份测定仪检验设备，深圳莱希特LXT-200速冻食品快速水分测定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，仪器屏幕自动锁定最终的数据。

深圳莱希特LXT-200速冻食品快速水分测定仪产品参数：

- 1.最大称量值: 110g
- 2.显示分度值: 0.001g (1mg)
- 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 ~ 180

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-200速冻食品快速水分测定仪基于干燥失重法原理，自主研发水分测量系统，保持与干燥法水分值的良好一致性；仪器结构精密，坚固耐用，体积小巧、外观精美；进口称重传感器：解决温度漂移、时间漂移等称重问题，提高测量准确性；温控系统采用进口高敏温控组件，保证测试过程中温度的精准性及可控性；采用钨卤环形光源，令样品受热更均匀，干燥更彻底；特定的加热波长：穿透能力更强，使产品受热更快，测量更快速；一键操作：无需培训，实验室或生产线人员均可独立操作；全自动测量：仪器自行判定，避免人为误差；使用过程零耗材，不锈钢试样盘，可重复使用，节能环保；完善的售后服务体系，及时快速地解决客户的反馈问题。

速冻方法能最大限度地保持食品原有的外观和品质，不仅能抑制微生物、酶类的活动，降低食品的水分活性，防止食品变质，还能保持食品原有的新鲜度。速冻处理和缓冻处理的差别，可以通过新鲜蔬菜冻结处理前后的组织结构图进行比较：新鲜蔬菜在速冻处理后，组织的水分凝结成小的结晶，均匀分布在整个组织中，通过放大图像，可明显看出，细胞不变形，食物组织中水分、汁液不流失。速冻处理很好地避免了缓冻食品长时冻结过程中，细胞壁挤压变形组织中水分、汁液流失而造成的食物品质下降。