

脱水蔬菜快速水分测定仪原理

产品名称	脱水蔬菜快速水分测定仪原理
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-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

脱水蔬菜水分含量是评价其质量的主要标注之一，如果其水分含量不能达到要求标准，就有可能造成脱水蔬菜在贮藏、运输过程中微生物大量繁殖、霉变、品质下降。脱水蔬菜水分含量检测标准：GB/T 5009.3 食品中水分的测定方法。深圳莱希特LXT-200脱水蔬菜快速水分测定仪拥有精美的外观，具备自动称量、自动效准、多元化干燥方式等功能，快速水分仪在测量样品重量的同时，加热单元和水分蒸发通道快速干燥样品，在干燥过程中，水分仪持续测量并即时显示样品丢失的水分含量%，高精度卤素水分仪可在几分钟内快速测定样品的水份含量，从而确保质量控制和过程控制的快速响应时间。无论在繁忙的实验室还是在恶劣的生产环境中，精致的设计节省空间，坚固的结构则确保仪器长久使用寿命。莱希特科技为企业用户提供精密的水分测量仪器及完善的水分解方案，精确的水分结果可有效地指导用户生产，提高产品质量，降低企业成本。莱希特水分测定仪被运用于众多行业，也是水分检测行业的理想仪器。

深圳莱希特LXT-200脱水蔬菜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脱水蔬菜快速水分测定仪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-200脱水蔬菜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

脱水蔬菜又称复水菜，是将新鲜蔬菜经过洗涤、烘干等加工制作，脱去蔬菜中大部分水分后而制成的一种干菜。蔬菜原有色泽和营养成分基本保持不变。既易于贮存和运输，又能有效地调节蔬菜生产淡旺季节。食用时只要将其浸入清水中即可复原，并保留蔬菜原来的色泽、营养和风味。脱水蔬菜的质量标准的内容包括色泽、形态、气味、水分含量，但是不同种类的脱水蔬菜在成品色泽、气味、形态上并不遵循统一的质量标准。我国蔬菜品种多，其中富水蔬菜占的比例较大，这种蔬菜其突出特点是含水量高，如：冬瓜名列富水蔬菜榜首，含水量高达96.6%、黄瓜:95.8%、金瓜:95.6%、菜瓜:95%、佛手瓜和丝瓜:94.3%、南瓜:93.5%、苦瓜:93.4%。

脱水蔬菜快速水分测定仪原理