

# 豆瓣酱固含量快速检测仪工作原理

产品名称	豆瓣酱固含量快速检测仪工作原理
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-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

### 豆瓣酱固含量快速检测仪工作原理

水分控制是一项十分重要的指标。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豆瓣酱固含量快速检测仪在继承了以往设备优异性能的同时，通过称重传感器和卤素环形加热源完美结合时时测定样品的水分含量；卤素环形加热源是在原有的加热源中注入惰性气体卤素元素，使加热源寿命长，温度更均匀。在卤素水分仪测定样品时，环形卤素加热源快速干燥样品；在干燥过程中，卤素水分仪持续测量并即时显示样品丢失重量并得出水分含量%，干燥程序完成后，最终测定的水分含量值被锁定显示。与国际烘箱加热法相比，卤素加热可以在高温下将样品均匀地快速干燥，样品表面不易受损，其检测结果与国标烘箱法具有良好的一致性，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豆瓣酱固含量快速检测仪技术参数:

- 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豆瓣酱固含量快速检测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。相关标准参照：GB/T 20560-2006《地理标志产品郫县豆瓣》，DB51/T 394-2006《半固态复合调味料技术要求》，GB 2718-2014《食品安全国家标准酿造酱》GB 2718-2014《食品安全国家标准酿造酱》。

豆瓣酱是我国传统的发酵豆制品之一，主要以蚕豆和面粉为原料，通过微生物的代谢作用，将原料进行分解，产生醇、酸、酯等呈味物质。豆瓣酱拥有具有独特的色泽、香气、滋味、形态，营养丰富、易于容易被人体消化吸收、风味独特，同时也具有多种保健功能，受到广大深受消费者的喜爱。但由于豆瓣酱多为自然制曲发酵，发酵周期长，生产过程中易受到杂菌污染，产品质量不稳定，存在一定安全隐患。

。