

干果坚果水分含量检测仪技术参数

产品名称	干果坚果水分含量检测仪技术参数
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

干果即果实果皮成熟后为干燥状态的果子。干果又分为裂果和闭果，它们大多含有丰富的蛋白质，维生素，脂质等。我们生活中常见的干果有很多，例如板栗、锥栗、霹雳果、榛子、腰果、橡果、核桃、瓜子、松仁、杏仁、白果、开心果、碧根果、沙漠果、榧子、白瓜子、南瓜子、花生、巴旦木、夏威夷果等。水分是许多食品的主要成分，每种食品具有特定的水分含量，并以适当的数量、特定的定位定向存在于食品之中。其对食品的结构、外观以及对腐败的敏感性有着很大的影响，而目前应用最为广泛的是深圳莱希特LXT-500C干果坚果水分含量检测仪，并以此反映食品内部成分如水分含量的多少，以此表征食品的品质变化过程。深圳莱希特LXT-500C干果坚果水分含量检测仪引进进口自动称重显示系统，人性化系统操作,无需特殊培训，自动校准功能、自动测试模式，取样、干燥、测定一机化操作。应变式混合气体加热器，最短时间内达到最大加热功率，在高温下样品快速被干燥，测定精度高、时间短、无耗材、操作简便，不受环境、时漂、温漂因素影响，无需辅助设备等优点。

深圳莱希特LXT-500C干果坚果水分含量检测仪技术参数:

- 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

水分是指食品中所含水的质量占食品总质量的百分率，水在食品中的存在形式分为游离水和结合水。干果食品富含各种营养成分，水分过高会使细菌容易繁殖，造成产品变质，尤其是温度高时，更容易造成产品发生霉变。深圳莱希特LXT-500C干果坚果水分含量检测仪是由深圳市莱希特公司研发并生产。该仪器具有温度设定、微调温度补偿及自动控制等功能，采用目前国际通用的热解原理研制而成的新一代卤素快速水分测定仪器。

坚果中分别含有蛋白质36.0%、脂肪58.8%、碳水化合物72.6%，还含有维生素（维生素B、维生素E等）、微量元素（磷、钙、锌、铁）、膳食纤维等。另外，其中还含有单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸，包括亚麻酸、亚油酸等人体的必需脂肪酸。

深圳莱希特LXT-500C干果坚果水分含量检测仪优势：

- 1、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。
- 2、仪器结构精密，坚固耐用，体积小巧、外观精美。
- 3、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。
- 4、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。
- 5、采用钨卤环形光源，令样品受热更均匀，干燥更彻底。
- 6、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。
- 7、仪器具有优良的散热系统，可实现快速连续测量，大大提高了效率。
- 8、一键操作，无需培训，实验室或生产线人员均可独立操作。
- 9、全自动测量，仪器自行判定，避免人为误差。
- 10、使用过程零耗材，不锈钢试样盘，可重复使用，节能环保。
- 11、完善的售后服务体系，及时快速地解决客户的反馈问题。

干果坚果水分含量检测仪技术参数