

# 红外线注水肉类水分检测仪规格型号

产品名称	红外线注水肉类水分检测仪规格型号
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-120RJ 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

### 红外线注水肉类水分检测仪规格型号

LXT-120RJ注水肉类水分检测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，深圳莱希特LXT-120RJ注水肉类水分检测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-120RJ注水肉类水分检测仪技术参数:

最大称量值: 30g

显示分度值: 0.001g ( 1mg)

可读性: 0.01%

水分测定范围 : 0.01-100%

称重传感器: 进口电磁力传感器

温度范围 : 室温 ~ 160

加热源: 钨卤环形灯

加热程序 : 标准、快速、阶梯

干燥方式: 自动、定时、手动

加热时间范围：1~99分钟

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

秤盘尺寸: 直径90 ( mm )

显示器：LCD液显

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）

外形尺寸: 310\*205\*200 (mm) 长\*宽\*高

检测肉类水分成为肉类市场必不可少的一项指标，关注人类健康，让大家吃上放心肉，畜禽肉水分限量依据的标准是“GB18394-2001”，其中规定牛肉、猪肉和鸡肉中水分不得超过77%，羊肉中水分含量不得超过78%。注水肉是人为加了水以夸大重量增加牟利的生肉，是近年来中国大陆常见的一种劣质产品。现在也用来泛指有夸大成分的事物。主要见于猪肉和牛肉。可以通过屠宰前一定时间给动物灌水，或者屠宰后向肉内注水制成。选择一款合适的肉类水分检测仪至关重要，深圳莱希特LXT-120RJ注水肉类水分检测仪引用传统经典物理水分测定方法（烘箱干燥法），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，使加热器寿命更长，温度更均匀。在注水肉类水分检测仪测定样品时，环形卤素红外线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。

人为注水破坏了动物体内的水平衡，加上注水水质不卫生等原因，导致肉易腐败变质，不但损害消费者的经济利益,而且威胁着消费者的身体健康。大大降低了单位肉品中有效营养成分的比例，降低了肉品营养价值；以水顶肉，增加了消费者的支出，损害了消费者的经济利益；不法分子往猪肉里注入的往往是污水，甚至还加入洗衣粉、明胶、阿托品、矾水、卤水、工业色素和防腐剂等，加上操作过程中缺乏消毒手段，很容易造成各种寄生虫、致病菌等进入机体。